

Inhoud

Knipselmap

**Zuivelconsulent
voor
Noord-Holland
1900-1938**



Dr. L. F. C. Schey

MAP Zuivelconsulentschap Noord-Holland

W. Kestra en Dr. Scheij

versie 2013-02-24

Snelkeuze		1900 / 1905 / 1910 / 1915 / 1920 / 1925 / 1930 / 1935 / xxxx	Test
Inleiding			
	Bron:		
1896-09-?		1e Zuivelconsulent Noord-Holland W. Kestra	
1896-09-24		J. L. T. Groneman over: <i>De taak 1e Zuivelconsulent Kestra</i>	24-02
1896-11-26		Verg. H.N.K.: deel. Kestra 'Proeven met toevoegingen bij kaasbereiding'	24-02
1897-03-18		Dl. uit verslag verg. <i>Holl. Noorderkwartier</i> : werkzaamheden Zuivelconsulent 1896	24-02
1897-09-02		Aandacht voor Zuivelconsulentschap N-Holland – taak 1e consulent Kestra.	24-02
1898-03-13		Wieringerwaard: Lezing zuivelconsulent Kestra – 'behandeling melk'	24-02
1898-11-24		Dl. uit verslag verg. Holl. Noorderkw. ' <i>Huidige fabriekmatige kaasbereiding</i> '	24-02
1899-03-30		Dl. uit verslag verg. Holl. Noorderkw. Plan onderzoek fabrieken / verslag 1899	24-02
1899-03-30		Werkzaamheden zuivelconsulent Kestra in 1898	27-02
1900			
1900-03-15		Verslag verg HNK: Gegevens uit Rapport Kestra. enz. Kaasfabrieken in NH	24-02
1900-03-25		Ingezonden-1 Een opmerker: Rapport Kestra. enz. Kaasfabrieken in NH	24-02
1900-04-15		Ingezonden-2 Kestra: Rapport Kestra. enz. Kaasfabrieken in NH	24-02
1900-05-10		Ingezonden: Afscheid Noord-Holland van de heer W. Kestra.	24-02
1900-10-01		2e Zuivelconsulent Noord-Holland Dr. L. T. C. Scheij	
1900-12-15		Lezing Dr. L. T. C. Scheij over melkonderzoek en boter- en kaasbereiding	08-12
1900-12-30		Dr. Scheij op verg <i>Ver. v. oud-leerlingen der Rijkslandbouwwintersch. Schagen</i> .	24-02
1901-05-19		Ingezonden: De zuivelbereiding, bij levering van melk aan de kaasfabriek.	08-12
1901-12-22		Lezing Dr. Scheij 'melk voor kaasfabrieken'	
1902-05-29		Ingezonden: De zorg voor het gereedschap bij de kaasbereiding	08-12
1903-03-19		Leerlingen Schager winterschool op excursie naar zuivelfabriek Uitwellingerga	07-12
1904-03-03		Ingezonden: 'Argumenten' tegen uitbetalen naar vetgehalte!	07-12
1904-03-06		Ingezonden: Dr. Scheij voorstander uitbetalen naar vetgehalte!	07-12
1904-03-17		Ingezonden: Nogmaals tegenstander uitbetalen naar vetgehalte!	07-12
1905			
1905-03-19	SC	Dr. Scheij bij Bond v. Kaasf. N.-H. over deelname Nationale Zuivelcommite.	
1906-02-19		Kaascontrole 40+ Edammer Noord-Holland 19 Februari 1906 (ook N-H 1 Juli)	
1906-03-18		Vergadering <i>HNK</i> . Met verslag zuivelconsulent over 1905	08-12
1906-12-02		Vergadering <i>Hollands Noorderkwartier</i> : Kaasproef over Boekelscheurtjes	08-12
1908-01-09	SC	Ingezonden Dr. Schey: 'Het grote gevaar voor de N-H. Edammerkaas'	08-12
1908-04-26	SC	Dr. L.T.C. Schey over: De kaaskwestie en kaascontrole	08-12
1908-11-22		Punten uit het verslag van vergadering 'Hollands Noorderkwartier'- div zuivel	08-12
1908-12-06		Over boekje Dr. Schey over: 'gebruik reincultuur / zuursel bij kaasbereiding'	08-12

1909-03-11	SC	Bond van Zuivelfabrieken N-Holland: dr. Schey ‘te hoog vochtgehalte der kaas.’	08-12
1909-05-22	SC	Enige gegevens uit verslag zuivelconsulent 1908 – ook nogmaals reincultuur.	08-12
▲			
1910			
1910-03-25	SC	Deel verslag verg. <i>Hollands Noorderkwartier</i> : plannen Vakschool v. Kaasmakers	01-03
1910-10-15		Opening <i>Vakschool voor kaasmakers</i> – te Hoorn	08-12
1911-03-15		Dl. uit verslag verg. <i>Holl. Noorderkwartier</i> : werkzaamheden Zuivelconsulent 1910	01-03
1911-04-13		De heer Dr. Scheij leidt in het volgende punt: Iets over melkgereedschap.	27-02
1911-05-27		Grepen uit verslag Zuivelconsulent Dr. Schey over 1910	08-12
1912-03-04		Dl. uit verslag verg. Ver... Holl. Noorderkwartier: Werkzaamheden 1911 Dr. Scheij	01-03
1912-12-07		Dr. Scheij: Bezwaar tegen de aansluiting van NH Bond bij het FNZ.	
1912-08-03		Gedeelten uit verslag van het zuivelconsulentschap in 1911	08-12
1913-03-11		Dr. Scheij Over Fries plan voor verlaging vetgehalte in Edammers	
1913-04-08		Dr. Scheij over de Vakschool voor Kaasmakers te Hoorn	01-03
1913-03-27		Dl. uit verslag Verg. Ver.... Hollands Noorderkwartier – voorgelezen verslag Z.C.	
1913-08-16	SC	A) Gegevens uit het jaarverslag 1912 over werkzaamheden zuivelconsulentschap	08-12
1913-08-30	VB	B) Gegevens uit het jaarverslag 1912 over werkzaamheden zuivelconsulentschap	02-03
1914-01-24	SC	De ontwikkeling der Coöperatieve zuivelbereiding in de provincie Noordholland.	02-03
1914-05-26	SC	Verslag over werkzaamheden 1913 over werkzaamheden zuivelconsulentschap	
1914-10-07	SC	Dr. Scheij over: Een kaasfabriek, die slecht werkt.	
▲			
1915			
1915-02-04		Deel verslag extra verg. <i>Bond v. Zuivelfabrieken N.-H.</i> – wei-pasteurisatie	
1915-03-18		Verg. HNK. Met korte rapportering werk Rijkszuivelconsulentschap in 1914	09-12
1915-06-08		Lezing Dr. Scheij in Koegras voor ev. één zoetfabriek.	
1915-06-18		Serie in Schager Courant over: ‘Beter kaasmaken’ – Dl.-1	06-12
1915-06-24		Serie in Schager Courant over: ‘Beter kaasmaken’ – Dl.-2	06-12
1915-07-10		Serie in Schager Courant over: ‘Beter kaasmaken’ – Dl.-3	06-12
1915-07-17		Serie in Schager Courant over: ‘Beter kaasmaken’ – Dl.-4	06-12
1915-07-24		Serie in Schager Courant over: ‘Beter kaasmaken’ – Dl.-5	06-12
1915-08-07		Serie in Schager Courant over: ‘Beter kaasmaken’ – Dl.-6	06-12
1915-08-28		Serie in Schager Courant over: ‘Beter kaasmaken’ – Dl.-7	06-12
1915-09-18		Serie in Schager Courant over: ‘Beter kaasmaken’ – Dl.-8	07-12
1915-10-09		Serie in Schager Courant over: ‘Beter kaasmaken’ – Dl.-9	07-12
1915-11-18		Dr. Scheij rapporteert over ‘melkachterhouding’ en weipasteurisatie	09-12
1915-12-18		Dr. Scheij: Examen-namen <i>Vakschool v Kaasmakers</i> en nu tweejarige opleiding	02-03
1916-03-25		NHK verg.: Dl. debat over problemen melklevering Amsterdam	10-12
1916-11-25		Vergadering HNK: delen uit verslag zuivelconsulent dr. Scheij 1915	10-12
1917-04-05		Vergadering HNK: delen uit verslag zuivelconsulent dr. Scheij 1916	10-12
1917-07-31		Ingezonden dr. Schey Gebruik van – goed – stremsel, op de boerderij.	09-12

1918-04-18		HNK: Kort verslag Dr. Scheij over werkzaamheden 1917 ook 'Bolsward'	10-12
1919-05-23		Kaascontrole Noord-Holland 25 mei 1919	
1919-05-24		Verslag: Oprichtingsvergadering Kaascontrôlestation N.-Holland	10-12
		Onrust in zuivelend Noord-Holland	
1919-11-27		HNH: Kort verslag zuivelconsulent 1918	10-12
▲			
1920			
1920-01-24	SC	Ingezonden Stukken Dr. L. T. C. Scheij: <i>De Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken.</i>	11-12
1920-06-15	SC	Dr. L. T. C. Scheij: Stand van zaken van de huidige kaascontrole.	
1920-07-07		Ingezonden Dr. Schey: 'Is mijn boenwater betrouwbaar?'	
1920-07-24		Verg. Zelfkazers en Nw. Bond: tegen verplichte deelname kaascontrolestation	11-12
1920-08-07		Ingezonden: Dr Scheij: Hoe in Noordholland de kaascontrole bestreden wordt	11-12
1920-08-28		Ingezonden: Beemster boeren die het opnemen voor Dr. Scheij	
1920-09-01		Ingezonden: Secretaris <i>Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken</i> 'Tegen kaascontrole.'	
1920-09-04		Ingezonden: Over afvallende kaasmerken, tegenstander Dr. Schey	
1920-12-16		Verslag vergadering Kaascontrolestation Noord-Holland – naar kaascontrole	
1921-02-05		Deel uit verslag verg. Coöp Bond: Over belang gecontroleerde exportkaas	
1921-08-03		Ingezonden door Dr. Scheij 'Losse kaas'.	12-12
1921-10-11		Verslag ver. V. Oud-leerlingen Vakschool v. Kaasmakers – Lezing dr. Scheij	02-03
1922-11-04		Dr. Scheij op excursie naar Friesland met V.O.L.V.K.H.	02-03
1922-11-25		Verg. B.v.C.Z. N-H.: Lezing van Dr. Scheij over het nut van stalcontrole	
1923-04-21		Uit verslag vergadering <i>Oude Bond</i> : 12½ Jr. <i>Vakschool v. Kaasmakers</i> Hoorn	02-03
1923		Jr.-verslag niet gevonden	
1923-12-07		Versl. najaarsvergadering HNK.: Lezing Dr. Scheij nw. Cursus ' <i>Goed Melken</i> '	26-02
1924-05-10		Dl. verslag <i>Coöp.-Bond</i> ander leerplan <i>Vakschool v. Kaasmakers</i> ivm. bezuiniging	02-03
1924-08-12	SC	Gegevens uit Jaarverslag Zuivelconsulent N.-Holland 1923	26-02
1925			
1925-09-05		Gegevens uit Jaarverslag Zuivelconsulent N.-Holland 1924	26-02
1925-09-24		Dl. uit verslag verg. Ver. Oud-leelingen Vakschool v. Kaasmakers	02-03
1925-10-06		Zilveren jubileum van dr. Scheij te Hoorn	26-02
1926-08-03		Gegevens uit Jaarverslag Zuivelconsulentschap 1925	26-02
1926-11-25	SC	Deel uit verslag verg. Ver.....Hollands Noorderkwartier: mededelingen Dr. Scheij	28-02
1927		Jr.-verslag niet gevonden	
1928-12-12		Dl. uit verslag ver. Coöp. Bond Jr.-verslag over 1927 niet gevonden	03-03
1929-06-04		Praatje dr. Scheij op vergadering Nw. Bond v. Zuivelfabrieken N.-H.	22-02
1929-07-18		Gegevens uit Jaarverslag Zuivelconsulent N.-Holland 1928	26-02
1929-11-28		Lezing Dr. Scheij Controle op deugdelijke melk aan de Zuivelfabriek	27-02
▲			
1930			
1930-05-10		Wieringen, Lezing Dr. Scheij voor eventuele stichting zoetfabriek op Wieringen	

1930-07-31		Lezing verg. Nw. Bond: De bedrijfsleider in de kleinere N.-Holl. zuivelfabrieken.	
1930-07-26	PC	Verslag werkzaamheden van den Rijkszuivelconsulent over 1929	
1931-05-30		Rapport: uitbetaling van de volle melk geleverd aan de Coöp. kaas- en boterfabr.	
1931-06-01		De Melkteems op de boerderij als besmetter van de melk	
1931-07-21		Uit het Jaarverslag Rijkszuivelconsulentschap N.-Holland. 1930	27-02
1932		Jr.-verslag niet gevonden	
1933-10-20		Gegevens uit jaarverslag Rijkszuivelconsult N.-H. over 1932	28-02
1934-04-24		Dl. verslag verg. Ver.....Hollands Noorderkwartier: lezing Scheij nadeel kuilgras	28-02
1934-09-24	AC	Gegevens uit Jr.-verslag Rijks-Zuivelconsulentschap te Hoorn	28-02
▲			
1935			
1935-07-17		Enkele gegevens uit Jaarverslag Zuivelconsulentschap	26-02
1935-10-16		Jubileum Vakschool voor kaasmakers, 25-jarig bestaan.	01-03
1936-10-17		Lezing op verg Ver. van Oud-Leerlingen der vakschool v. Kaasmakers te Hoorn	27-02
1936-10-27		Gegevens uit Jr.-verslag Zuivelconsulentschap N.-H.1935	
1937-10-12		Gegevens uit Jr.-verslag Zuivelconsulent 1936 – Vetgehalte melk als prijsbasis	28-02
1937-10-16		Lezing dr Scheij Verg. Oud-Leerlingen Vakschool voor Kaasmakers	28-02
1938-04-02	AC	Afscheid R.L.W.S. Schagen van leraar Dr. Scheij.	28-02
1938-04-23	AC	Boter- en Kaascontrôlestation Noord-Holland: Dr. Schey benoemd tot eere-lid,	27-02
1938-05-03		AFSCHEID Dr. L. T. C. SCHEIJ	27-02
1938-09-17		Enkele gegevens uit laatste Jaarverslag Zuivelconsulentschap dr. scheij	27-02

Korte inleiding over Zuivelconsulent Dr. L.T.C Schey Borculo 1872 - Warnsveld 1957

Het is onmogelijk om in deze *knipselmap* de grote invloed van Zuivelconsulent Dr. Scheij voor Noord-Holland in zijn werkelijke proportie aan te geven.

Er was mij reeds veel bekend van deze Zuivelconsulent en er staat al veel over hem op mijn site. Zoekend in het Digitale Archief van de Alkmaarsche, Heldersche en Schager Courant komt de naam Scheij 741 en Schey 270 maal voor! ¹

Dr. Schey was altijd aanwezig op vergaderingen van de Vereniging tot ontwikkeling van den landbouw in HOLLANDS NOORDERKWARTIER. Begrijpelijk, omdat hij door deze Vereniging in 1900 werd aangesteld. Maar ook bij vergaderingen van (beide) Zuivelbonden, die Noord-Holland bezat, was hij aanwezig. Vaak hield hij dan een inleiding over één van de (zuivel)onderwerpen waar hij zich mee bezig hield. In de beginperiode ging dit vooral over „*het schoner werken op boerderij en fabriek*”. Vooral het niet gebruiken van goed – schoon - water was een oorzaak van veel kaasproblemen, in die tijd.

Hij was een vraagbaak voor heel ‘*zuivelend*’ Noord-Holland; zowel voor Coöperatieve- als particulieren fabrieken maar ook voor hulp op een boerderij, was hij beschikbaar.

Hij was de initiatiefnemer van goede onderwijsvoorzieningen voor met name kaasmakers, maar ook van ander fabriekspersoneel, Dit resulteerde in de oprichting van een *Vakschool voor Kaasmakers* in Hoorn - in 1910.

Bij vergaderingen voor eventuele omzetting van de kleine kaasfabriekjes – dagfabriekjes – naar de, naar zijn mening, levensvatbaarder zoetfabrieken – door Scheij boter- en kaasfabrieken genoemd – hield hij vaak een toelichting. Met als overtuigend voorbeeld de bedrijfsresultaten van omliggende fabrieken.

Deze knipselmap is een – kleine - selectie van het grote aanbod wat verschenen is in de Noord-Hollandse kranten over Zuivelconsulent Dr. Scheij.

(Voorlopige versie)

Leeuwarder Courant 1957-07-08

Dr. L. T. C. Schey overleden

Op 85-jarige leeftijd is overleden dr. L. T. C. Scheij, wonende te Warnsveld, oud-rijkszuivelconsulent voor Noord-Holland te Hoorn. De teraardebestelling heeft heden in alle stilte plaats gehad op de algemene begraafplaats te Borculo, in welke gemeente dr. Scheij op 25 februari 1872 werd geboren.

In de site zuivelhistorie... is op meerdere plaatsen iets te vinden over Dr. Scheij / Schey:

http://www.zuivelhistorienederland.nl/_wp_pdf/1929-27-OO_Lezing-Schey.pdf

http://www.zuivelhistorienederland.nl/_wp_pdf/Van-gezinsbedrijf-tot-grootindustrie-Dr-Schey.pdf

http://www.zuivelhistorienederland.nl/_wp_pdf/Hollands-Noorderkwartier-Dr-Schey.pdf

1De schrijfwijze van zijn naam is nooit eensluidend geweest. Zelf gebruikte hij beide namen; SCHEY en SCHEIJ. In b.v. zijn jaarverslagen, maar ook nog in zijn twee geschiedkundige werkjes die in 1954 (Scheij) en 1956 (Schey) uitkwamen. Zie elders in de site

Het zuivelconsulentschap Noord-Holland

Eerste plannen voor een eigen N.-Hollandse Zuivelconsulent dateren uit 1893

Aanvang Keestra – benoeming – ca. 10 oktober 1895

De heer Keestra kwam in dienst van het derde consulentschap in ons land;

1e Was Friesland (1889) en

2e Zuid-Holland (1893), de rest kwam later!

HELDESCHE EN NIEUWEDIEPER COURANT, 24/11/1893;

Landbouw en Veeteelt.
Vereeniging tot ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier.

c. omtrent het melkonderzoek te Hoogkarspel (melkaankoop op volledig gehalte.) Het vetgehalte der melk van de verschillende leveranciers bleek aan belangrijke schommelingen onderhevig. De onderzoekingen zijn nog niet afgeloopen, doch het komt den heer v. d. Zande nu reeds voor dat men in 't vervolg de prijs van de melk zal behooren te berekenen naar het vetgehalte. In de volgende vergadering zullen nadere mededeelingen geschieden.

Na eenige discussie naar aanleiding van de door dr. Van der Zande uitgebrachte verslagen, werden door den Voorzitter mededeelingen gedaan betreffende de aanstelling van een zuivelconsulent. Hieruit bleek dat adressen zijn verzonden aan H. M. de Koningin-Regentes en aan Gedep. Staten van Noordholland, met het verzoek om, ter bevordering eener goede zuivelbereiding, in deze provincie een zuivel-consulent aan te stellen, onder mededeeling dat de Vereeniging en de H. M. v. Landbouw bereid zijn elk voor f 500 in de kosten bij te dragen. — In de jongste Staten-vergadering is dat adres behandeld en werd er gunstig op beschikt, met dien verstande dat de provincie gedurende drie jaren f 1000 's jaars zal bijdragen. Ook op de Rijksbegrooting voor 1894 is f 2000 voor een zuivelconsulent uitgetrokken.

Schager Courant, 10/10/1895; p. 2/4

—Zuivel-Consulent in Noord-Holland.

De benoeming van den heer W. Keestra tot zuivelconsulent in deze provincie is dezer dagen door den minister goedgekeurd.

De commissie van toezicht bestaat uit de heeren: J. L. T. Groneman te Wieringerwaard, als voorzitter. Dr. K. H. M. van der Zande te Hoorn, H. J. Calkoen te Edam, J. Zijp Kz. te Abbekerk, Th. J. Waller te Anna Paulowna, S. de Jong te Oudorp en W. Teengs te Wieringerwaard, aan wien de betrekking van secretaris-penningmeester is opgedragen.

De heer Keestra heeft zijne woonplaats te Hoorn gevestigd; weldra zal worden bekend gemaakt, op welke wijze en voorwaarden men de hulp en voorlichting van den consulent kan inroepen. Mochten er reeds thans personen zijn, die hiervan gebruik wenschen te maken, dan wordt hun aangeraden zich tot den secretaris der commissie van toezicht te wenden.

Schager Courant 1895-12-01

— Woensdag 11. hield de *Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Holland's Noorderkwartier* te Alkmaar hare najaarsvergadering.

Door den heer *J. L. T. Groneman*, werd medegedeeld, dat de aanstelling van den zuivelconsulent, den heer *W. Kestra*, voor goed geregeld was. De heer Kestra had de verplichte studiereis gemaakt, verschillende fabrieken bezocht, alsmede een bezoek gebracht aan Denemarken, Duitschland, Zwitserland en Frankrijk, terwijl later nog Engeland aan de beurt komt en een verslag van die reis aan de commissie van toezicht ingediend. Hij was daarna door den minister benoemd, en had zijn functie met 1 September 11. aanvaard. Door Hollands Noorderkwartier en de Hollandsche Maatschappij van landbouw, ieder voor de helft, werden aan den heer K. de toegezegde f 1000. ter vergoeding zijner reiskosten uitgekeerd. Onderhandeld werd met de gemeente Hoorn, teneinde het gewezen ijkkantoor in te richten tot een laboratorium.

Schager Courant 1896-08-16

— Het Bestuur der *Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier* maakt bekend, dat van af 20 Juli 11. tot 5 Sept. e. k., in de kaasfabriek te Baarsdorpermeer, onder leiding van den heer *W. Kestra*, Zuivelconsulent in deze provincie, belangrijke proeven worden genomen met het oog op den invloed van verschillende toevoegsels bij kaasbereiding.

Op vertoon van hun bewijs van lidmaatschap hebben leden der Vereeniging vrijen toegang.

J. L. T. Groneman over: De Zuivelconsulent

In het „*Nederlandsch Landbouw Weekblad*” van 19 October 1895 komt een artikel voor getiteld: „*De Zuivelconsulent in Noordholland*”, waarin door den Voorzitter van de *Commissie van Toezicht* min of meer uitvoerig het een en ander betreffende dien persoon ter kennis van het publiek wordt gebracht.

Dit artikel is, ter meerdere bekendmaking, door sommige week- en andere bladen overgenomen, terwijl door de „*Vereeniging tot bevordering en verbetering der Zuivelbereiding*” overdrukken aan de besturen van kaasfabrieken en particuliere zuivelbereiders in dit gewest werden toegezonden.

Het is desniettemin aan de *Commissie van Toezicht* van tijd tot tijd gebleken, dat er nog vele personen gevonden worden, voor wie dit alles niet voldoende was. Want meermalen is het voorgekomen, dat gevraagd werd: hoe staat het nu toch met dien zuivelconsulent? Wat moet men doen om hem te ontbieden? Op welke voorwaarden kan men zijne hulp inroepen en wat kost dit? Om zulke personen in te lichten, heeft de *Commissie van Toezicht* het nuttig en noodig geoordeeld nogmaals het publiek op de hoogte brengen, door op bovenstaande vragen antwoord te geven. In korte trekken evenwel. Zij, die er meer van willen weten, worden dan verwezen naar het bovengenoemd exemplaar van het „Landbouw Weekblad”.

1. Hoe staat het toch met dien Zuivelconsulent ?

De bedoeling met zijne aanstelling is geweest hen, die bij kaas- of boterbereiding met moeilijkheden, tegenspoeden en gebreken hebben te worstelen, wetenschappelijke hulp te verschaffen. Twee weten meer dan een, zegt het spreekwoord. En zoo is het ook hier, al weten twee niet altoos alles. Waar echter de boer of boerin met bezwaren heeft te kampen, die zelfs de knapste van hen somwijlen niet weet op te lossen, omdat de middelen, die hun ten dienste staan, vaak niet toereikend zijn, daar bestaat de kans, dat de man van de wetenschap, die over geheel andere hulpmiddelen beschikt, de oorzaken van het kwaad weet op te sporen, en goeden raad aan de hand te doen. En zoo hoopt men door samenwerking van practijk en theorie van lieverlede den weg ter verbetering te vinden. Dat dit, mits men van weerskanten met vertrouwen, openhartigheid en welwillendheid elkander de hand reike, geene onmogelijkheid is, bewijzen de gunstige uitkomsten, die overal zijn verkregen, waar men dezen weg bewandeld heeft.

2. Wat moet men doen, om hem te ontbieden ?

Hiertoe behoeft men slechts, mondeling of schriftelijk, het verzoek te richten tot den heer **W. Keestra, Zuivelconsulent te Hoorn**. Zoo is zijn adres. Aanbeveling verdient het hierbij, in korte woorden te vermelden, om welke reden men zijne hulp inroept; of dit is wegens gebrek in de kaas of van de melk of uit andere oorzaak.

Uit zijne instructie blijkt o.a.:

dat hij zich beschikbaar stelt, om zuivelbereiders bij voorkomende moeilijkheden of bedrijfsstoringen en bij het invoeren van verbeteringen met raad en daad van dienst te zijn; dat hij, meer bepaald gedurende de maanden September tot en met Maart, zich beschikbaar zal stellen tot het houden van voordrachten in Afdeelingen der *Holl. Maatschappij van Landbouw* of voor andere vereenigingen van landbouwers; dat hem, behalve door de Besturen dier Maatschappij en van de „*Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier*” werkzaamheden kunnen worden opgedragen door de Re-

geering en door het Provinciaal Bestuur; dat, bij gebreke van een passend publiek middel van vervoer, de belanghebbende, die zijne hulp inroept, moet zorgen voor een goed voermiddel van eene geschikte plaats naar de bestemming en terug.

Daar de consulent niet op meer dan eene plaats tegelijk kan tegenwoordig zijn, zal hij bij gelijktijdige aanvragen, zoowel voor het houden van lezingen, als voor het bezoeken van fabrieken en boerderijen, zoo noodig in overleg met de Commissie van Toezicht, de volgorde bepalen.

Zijne werkzaamheid strekt zich uit over geheel Noordholland, de tot dit gewest behorende eilanden inbegrepen.

3. Op welke voorwaarden kan men zijne hulp inroepen en wat kost dat ?

Dit antwoord, gedeeltelijk hierboven reeds gegeven, kan, wat de laatste vraag betreft kort zijn. Het luidt: het kost u niets, behalve dat, zooals opgemerkt is, de aanvrager, indien de plaats niet gelegen is aan een station van spoorlijn, tram- of stoomboot, moet zorgen voor een geschikt middel van vervoer, om den consulent af te halen en terug te brengen.

Hiermede meent de commissie te kunnen volstaan; tot het geven van meerdere inlichtingen zijn behalve de heer Kestra zelf, de leden der Commissie gaarne bereid. Hunne namen kan men vinden in den Almanak der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw*.

Ten slotte dient nog vermeld te worden, dat de woonplaats van den Secretaris, den heer Teens, niet meer is te Wieringerwaard, doch te Alkmaar, Laat A 112.

De *Commissie van Toezicht* op de zaken van den Zuivelconsulent in Noordholland.

J. L. T. GRONEMAN, Voorzitter.

W. TEENGS, Secretaris.

WIERINGERWAARD, September 1896.

Deel uit verslag der Verg. Hollands Noorderkwartier 25 nov. 1896

Proeven met toevoegingen bij kaasbereiding

PURMEREND: Gehouden in het *hotel Doelen*. Tegenwoordig waren : 69 leden en 21 gasten. [...]

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

Als resumé van dat verslag deelen wij hier mede, dat de proeven zijn genomen in de kaasfabriek van de heeren Jb. Clay en N. Best te Baarsdorpermeer. De benoodigde melk werd geleverd door den heer J. Buis. De commissie van uitvoering was samengesteld uit de heeren: D. Brander, G. Wonder, v.d. Zande en Kestra; later werd aan deze commissie nog toegevoegd de heer J. de Vries, kaaskooper te Hoorn. De proef ving aan den 20 Juni j.l. en heeft zeven weken geduurd; 's-morgens en 's-avonds werd telkens eene hoeveelheid van 500 kilogr, melk verwerkt. Daar de voorraad *lange en korte wei* voor deze proefneming bereid, bedierf, heeft men zich in dit gebrek weten te voorzien door welwillendheid der boeren Nobel te Bobeldijk en Kamp te Berkhout, die van hunne voorraden afstonden. De commissie ter beoordeeling der gefabriceerde kaas, bestond uit de heeren : S. de Vries en Kroon, kaaskooper te Hoorn, en C. Stuit, kaaskooper te Purmerend.

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

SCHAGER COURANT, 31/01/1897; P. 2/6



Uit verslag verg. *Holl. Noorderkwartier*: Zuivelconsulent

BENNINGBROEK: in lokaal van den heer J. Winkel, op Woensdag 17 Maart, half elf ure. Bij monde van den voorzitter, den heer P. v. Foreest, wordt verslag uitgebracht van de verhandelingen van den zuivelconsulent, den heer Kestra, die niet op de vergadering aanwezig is.

Uit dat verslag blijkt, dat den heer W. Kestra in 8 gevallen hulp is gevraagd, waar het betref het slecht stremmen der melk. De heer Kestra geloofde als oorzaak daarvan te moeten opgeven een ziekelijken toestand der melkdieren; ook andere oorzaken kunnen daarvan reden zijn. De resultaten van enkele gevallen waren gunstig, van andere twijfelachtig.

Verder waren den heer Kestra inlichtingen gevraagd omtrent *lange wei*; bij de oprichting van eene kaasfabriek; bij eene verandering in eene bestaande kaasfabriek, en waren door hem inlichtingen verschaft over het maken van Edammer kaas.

Verder had de consulent op verschillende plaatsen lezingen gehouden over melkonderzoek, kaasbereiding en melkverkoop, enz. Door den heer W. Kestra was ook eene studiereis in Engeland ondernomen.

Na lezing wordt dit rapport onder dankzegging voor kennisgeving aangenomen.

De onderstaande missive werd door de *Commissie van Toezicht op de zaken van den Zuivelconsulent in Noord-Holland* verspreid :

Aan de Zuivelbereiders in de provincie Noord-Holland.

Hoewel met voldoening kan getuigd worden, dat gaandeweg meer de hulp van den Zuivelconsulent wordt ingeroepen, niet alleen tot het doen van onderzoekingen en het geven van raad bij particuliere kaasbereiders en in fabrieken, maar ook tot het houden van voordrachten in afdelingsvergaderingen of andere bijeenkomsten van kaasmakers en veehouders, blijkt het toch telkens weer aan de *Commissie van Toezicht*, dat er nog altoos heel wat veehouders zijn, die over den Zuivelconsulent weinig of niets hebben gehoord, niet weten waarin zijn werk bestaat, hoe men hem ontbieden kan, wat het kost als men zijn hulp inroept en zoo meer. Een gevolg van deze onbekendheid is zeker het feit, dat menige kaasmaker, die sukkelt met allerlei gebreken, die dus geen goede kaas kan maken, daardoor treurig weinig geld van de markt thuisbrengt en wiens melkvee dientengevolge te weinig rent, om hem in staat te stellen de pacht bijeen te krijgen, er niet over denkt den Zuivelconsulent ter hulp te roepen.

Om deze onbekendheid zooveel mogelijk te doen ophouden, acht de Commissie het dringend noodig de aandacht der Zuivelbereiders in ons gewest nogmaals op deze zaak te vestigen en het bekend te maken met de voorwaarden, waarop zij van de diensten van den Consulent gebruik kunnen maken.

De Zuivelconsulent in Noord-Holland is aangesteld, om de Zuivelbereiders met raad en daad bij te staan; om, zoo zij te kampen hebben met gebreken, te trachten de oorzaken hiervan op te

sporen en, zoo mogelijk, de middelen aan de hand te doen, die strekken kunnen tot het voorkomen of verhelpen dier gebreken. Zijne woonplaats is Hoorn, alwaar hij tot zijne beschikking heeft een laboratorium of werkplaats, voorzien van allerlei instrumenten en andere hulpmiddelen, onmisbaar bij een degelijk wetenschappelijk onderzoek.

Dit alles kost natuurlijk veel geld. De Consulent moet eene jaarwedde hebben, heeft overal heen te reizen, vele instrumenten, waaronder soms zeer kostbare, moeten worden aangeschaft en voor dat alles wordt jaarlijks heel wat geëischt. Het zou daarom voor particulieren of vereenigingen ondoenlijk zijn dit alles te bekostigen.

Gelukkig hebben hogere autoriteiten dit ook zoo begrepen en belangrijke sommen beschikbaar gesteld tot goedmaking der jaarlijksche uitgaven. Het Rijk, de Provincie en de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* schenken jaarlijks subsidiën in geld, terwijl het gemeentebestuur van Hoorn van zijne belangstelling blijk gaf, door het kosteloos beschikbaar stellen van het gebouw, dat vroeger voor ijkkantoor diende, en waarin thans het laboratorium is gevestigd.

Op deze wijze krachtig gesteund, zijn de diensten van den Consulent voor hen, die zijne hulp behoeven, **kosteloos** te verkrijgen. Voor **niemendal** dus kan men zijn raad inwinnen. Het enige, waartoe men verplicht is, bestaat hierin, dat de aanvrager, indien hij niet woont bij een spoor- of tramweg of de aanlegplaats van een stoomboot, te zijnen koste zorgen moet, dat de Consulent met een passend vervoermiddel wordt afgehaald en gebracht.

Verlangt men hem te ontbieden, dan kan men, zoo men in of bij Hoorn woont, hem hiertoe mondeling uitnoodigen. Zoo niet, dan heeft men slechts een briefje of briefkaart te richten tot den heer **W. Kestra, Zuivelconsulent te Hoorn**. De heer Kestra komt dan over; ontvangt hij vele aanvragen tegelijk, dan gaat het op de beurt af of zooals 't het best met de ligging der woonplaatsen uitkomt.

De werkring van den Consulent strekt zich uit over de geheele provincie Noord-Holland, van Noord tot Zuid, van Oost tot West, de tot de provincie behorende eilanden inbegrepen. Is uit den aard der zaak het zomerseizoen meer het tijdperk, waarin de Consulent het meest geroepen zal worden van raad te dienen bij de zuivelbereiding, het wintergetijde leent zich daarentegen meer tot het beleggen van vergaderingen en het doen houden van wetenschappelijke voordrachten. Daarom stelt de Consulent zich, meer bepaald van September af tot Maart, kosteloos beschikbaar tot het houden van lezingen in afdelingen der *Holl. Maatschappij van Landbouw*, of voor andere Vereenigingen op landbouwgebied. Ook hier zal, bij meerdere gelijktijdige uitnodigingen, de Consulent, in overleg met de besturen, de volgorde bepalen.

Bovendien bestaat het plan tot het oprichten, op nader aan te wijzen plaatsen, van een of meer cursussen, tot het geven van onderwijs in practisch melkonderzoek, cursussen, die later, bij genoegzame deelneming en waardeering van de zijde van het publiek, allicht tot cursussen voor Zuivelbereiding kunnen worden uitgebreid. Hierover zal binnenkort een meer uitgewerkt plan door den heer Kestra ter algemeene kennis worden gebracht.

Dus, Zuivelbereiders in Noord-Holland, gij ziet het, de behulpzame hand wordt u geboden, om u voor te lichten en te steunen in uw, dikwijls met zooveel tegenspoed en teleurstelling te kampen hebbend bedrijf. Laat, zoo gij daarbij moeilijkheden ondervindt en gij de oorzaken van het eene of andere gebrek niet weet op te sporen en te verhelpen, geen valsche schaamte u weerhouden, om dan uw onvermogen te bekennen, maar roept in dat geval de hulp in van de wetenschap, die u geen cent kost en die, al kan zij vooralsnog niet in ieder voorkomend geval afdoende beter-

schap aanbrengen, toch zeer zeker over middelen beschikt, die den man van de praktijk niet ten dienste staan. Door welwillende samenwerking van wetenschap en praktijk kan zeer zeker meer goeds worden tot stand gebracht, dan door een van deze, ieder op eigen hand.

De Commissie van Toezicht op de Zaken van den Zuivelconsulent in Noord-Holland :

J. L. T. Groneman, voorzitter.
W. Teengs, Secretaris.
WIERINGERWAARD) Augustus 1897.
ALKMAAR)

Schager Courant, 13/01/1898; p. 3/4

Schagen, 12 Januari 1898.

— Onder leiding van den heer *Keestra*, zuivelconsulent te Hoorn, is maandag j. l. in het lokaal van den heer *W. Roggeveen* een cursus, uitsluitend voor kaasmakers aan fabrieken, geopend.

De cursus zal zes weken duren, terwijl de lessen 's maandags en 's dinsdag van 1 tot 3½ uur gegeven worden.

De lessen worden bijgewoond door de kaasmakers uit de fabrieken te Schagen, (Nes,) Wieringerwaard, Winkel, (Lutjewinkel,) Burgerbrug, Keinsmerbrug, Schagerbrug, Anna Paulowna, St. Maarten, Barsiogerhorn, (de Leek,) Haringhuizen, het Wad en Zijdewind.

SCHAGER COURANT, 10/02/1898; P. 2/4

— Anna Paulowna, 8 Februari.
Op uitnodiging der aandeelhouders in

de Kaasfabriek had j. l. zaterdagmiddag eene bespreking plaats met den heer *Keestra*, zuivelconsulent voor Noord-Holland, in het lokaal van den heer *G. Volder*.

De heer K. gaf inlichtingen over het bepalen van het vetgehalte der melk, en betogde de wenschelijkheid om hiernaar den prijs der melk te regelen. Ofschoon de werktuigen, hiervoor benoodigd, nog al kostbaar zijn, kwam men overeen, er toch een proef mee te nemen.

Lezing zaterdag 's-middags

Schager Courant, 1898-02-10: P, 3/4

SCHAGEN: Vergadering van de afdeling Schagen der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw*, gehouden op dinsdag 8 Febr. j.l., des avonds ten 7 ure, in het N.-H. Koffiehuis.

Na opening door den heer C. Asjes, voorzitter, en lezing der notulen door den heer C. Bijpost, secretaris, en goedkeuring daarvan,

[.....]

Daarna werd het woord verleend aan den heer G. Keestra, die naging, wat kon gedaan worden om de toekomst der kaasbereiders en kaasbereiding te verbeteren.

De heer Keesstra wees er op, dat de toestand beter kon worden, wanneer meerdere winsten van dat bedrijf werden getrokken en die meerdere winsten kunnen volgens spr. verkregen worden door goedkoopere, betere en meerdere productie.

Spr. ging uitvoerig na, dat op een goede hooiteelt, een oordeelkundige voeding en op de mindere of meerdere rentabiliteit van het vee dient te worden gelet.

De heer Keesstra wees er met nadruk op, dat men moet zorgen voor een goede kaasbereiding, pleitte voor zindelijkheid en goede bewaarplaatsen van kaas.

In 't kort wees spr. op het onvoldoende beheer der kaasfabrieken en bepleitte de aanstelling van een voldoende gesalarieerd directeur.

Daarna werd het goede van de oude manier van kaasmaken aanbevolen en den staf gebroken tegen het gebruiken van lang wei; kort wei vond spr. meer aanbevelenswaard.

Spr. hoopte, dat de wetenschap er spoedig in zou slagen, en spr. geloofde dit te mogen verwachten, om baccillen te vinden, waardoor werd verkregen een kaas, goed voor genot- en verbruiksmiddel en geschikt voor export.

Aanbeveling verdiende volgens spr. een vastgesteld handelsmerk, tot aanduiding van kaas, gemaakt van volle of bijna volle melk.²

Spr. verwachtte ook heil van het sluiten door onze regeering van voordeelige handelsverdragen. De heer Asjes bedankte aan het slot den heer Keesstra voor zijn belangrijke voordracht.

Schager Courant, 1898-03-13; p. 5/8

Lezing zuivelconsulent Keesstra - 'behandeling der melk'

WIERINGERWAARD: Vergadering der afd. Wieringerwaard van de H. M. v. L. op maandag 7 Maart 1898. Aanwezig ongeveer 30 leden en belangstellenden. Na opening komen eenige stukken ter tafel...

[...]

Hierna geeft de voorzitter het woord aan den heer **Keesstra, zuivel-consulent te Hoorn**. Spreker geeft te kennen, dat hij zich vooral zal bepalen tot de behandeling der melk, vóór en tijdens het vervoer naar de fabriek, (in deze omgeving kaasfabriek.) Van die behandeling toch hangt voor een groot deel het welslagen der kaasmakerij af.

Schreef men voorheen het al of niet gedijen der kaas toe aan scheikundige werkingen, thans weet men met zekerheid, dat kleine wezentjes, die wellicht den overgang vormen van de planten op de dierenwereld, hierbij de hoofdrol spelen. Die wezentjes zijn de, althans met name, bij ieder bekende bacteriën. Als alle andere bewerkte wezens nemen zij voedsel op en scheiden stoffen af, deze laatste oefenen de eigenaardige werking op het zuivelprodukt uit.

Als alle andere wezens hangen ook de bacteriën van bepaalde levensomstandigheden af, (voedsel, warmtegraad 15- 45° C. en vochtigheid.) Er zijn nuttige en schadelijke bacteriën, de eerste werken op het rijpen, de laatste op het rijzen der kaas, en diensvolgens is er een wijze van bereiding, berustende op de keuze van goede bacteriën en het bevorderen van gunstige omstandigheden. Spreker gaat echter over tot de bespreking van de bestrijding der schadelijke bacteriën.

2 **Dik** aangezet door ZHN.

De melk van een gezonde koe met gezonden uier komt steriel, d.i. bacterievrij, te voorschijn. De bacteriën komen dus van buiten af in de melk. Het is daarom zaak te melken op een reïne plaats, de koe schoon te houden, den uier vooraf te reinigen en daarna liefst een weinig te bevochtigen, de eerste stralen te laten wegvloeien en goed uit te melken. Ook de melker zelf neme voorzorgen in acht: schoone handen, melkkiel en geen wassing der handen in den melkemmer; het zacht maken der handen en tepels kan even goed – en zonder enig nadeelig gevolg – geschieden met vaseline.

Wordt op stal gemolken dan zorge men zooveel mogelijk voor reinheid; het gebruik van groen-voer, aardappels, bieten etc. verdient geen aanbeveling, het bewaren van resten dezer stoffen in den stal is sterk af te keuren; geen beschimmeld hooi of stroo worde gebezigd, roskam en borstel worden druk gebruikt. De bacteriën zullen, in de lucht zwevend, langzaam dalen en eindelijk op voorwerpen neervallen. Het verdient daarom aanbeveling vóór het melken elke nuttelooze beweging te vermijden en - eerst te melken, daarna te mesten en te voederen.

Niettegenslaande al deze voorzorgen kan de melk toch worden besmet, al is de tijd, dien ze aan de lucht blootgesteld is, ook nog zoo gering. De melk worde dus door doek of teems van onrein- heden, haren en andere verblijfplaatsen van bacteriën gezuiverd.

De gereedschappen worden liefst van metaal vervaardigd en gereinigd met heet sodawater; het naspoelen met koud, gewoonlijk onzuiver water is af te raden; men gebruike daarvoor gekookt water, tenzij men beschikke over een Nortonpomp.

Vervolgens worde de melk afgekoeld, liefst tot 60° F.,³⁾ de temperatuur waarop en waar bene- den zich de bacteriën niet kunnen ontwikkelen. Evenzeer zorge men voor een koele bewaar- plaats. Ook beveelt spreker het zoogenaamde uitluchten der melk ten zeerste aan.

De melk worde zoowel ‘s-avonds als ‘s-morgens geleverd; het vervoer geschiede in geheel ge- vulde blikken bussen op wagens met veeren.

En na al deze voorzorgen houde men zich aan sterke contróle.

De heer J. Zijp wijst spreker erop, dat het gebruik van blikken gereedschappen hier niet ver- plicht is en meent dat de melk er zelfs onaangenaam van smaak door wordt; hij beaamt echter, dat deze metalen vormen gewoonlijk zeer onpraktisch zijn ingericht, zoodat de smaak waar- schijnlijk in verband zal staan met de wijze van reinigen. Op zijn vraag naar den prijs der vaseli- ne, bekomt hij ten antwoord, dat deze bij tamelijk groote hoeveelheden zeer gering is.

Het teemsen van de melk meende de heer Zijp te moeten ontraden met het oog op de aanwezig- heid van *stotten*.⁴ De heer Kestra handhaaft echter zijn meening en betwijfelt, of minder eerlij- ke leveranciers niet evengoed stottige melk zouden leveren.

De heer Zyp vindt een afkoeling tot 60° wel wat sterk; waar halen we, vraagt hij, dan de boter vandaan? Is 69° niet voldoende?

De heer Kestra antwoordt met de vraag, „waarom juist boter uit de melk gehaald? Een pond boter geeft een mindere opbrengst van 2 pond aan kaas.”

Verder constateert de heer Zijp, dat hij de *Boekel-methode* een ramp acht voor de kaaswereld in het algemeen en uit het verlangen naar de oprichting van een nieuwe maatschappij voor kaas- handel.

3 15,5 °C

4 Wat is stotten? (ZHN)

Ook de heer Kestra is geen liefhebber van langweikaas, maar vreest dat het heel wat voeten in de aarde zal hebben, de bestaande omstandigheden te wijzigen. Hij meent echter, dat het zeer wel mogelijk is, ook goede kaas en boter van smaak te bereiden met kort wei en beveelt proefnemingen in die richting zeer aan.

De heer B. K. Kaan vraagt, of de melk van tochtige koeien zoo bijzonder nadeelig is; hier wordt ze naar de fabriek gebracht.

De heer Kestra is ervoor, die melk thuis te houden; om eenige Liters te winnen mag men geen kaasbak in de waagschaal stellen.

De heer de Boer vraagt, of de nadeelige invloed der melk van tochtige koeien ook geweten moet worden aan den meer verhitten toestand, en meent, dat die nadeelige invloed niet overdreven moet worden. De heer Kestra constateert nogmaals, dat vooral in streken, waar kaasbereiding hoofdzaak is, niet te licht over deze melk mag worden gedacht; wat de temperatuur betreft, deze is niet zooveel hooger dan die van normale melk. De nadeelige invloed berust meer op abnormale omstandigheden en dito afscheiding.

De heer de Boer vraagt, of een koe, die eenmaal een ontstoken uier heeft gehad, ook voor het vervolg gevaarlijk kan blijven. De heer Kestra meent van niet; het vermoeden van den heer de Boer wordt echter door anderen gedeeld.

Nog wenscht de heer de Boer te weten, of volle melk evengoed te verkazen is als halve, waarop hij een bevestigend antwoord erlangt.

Na eenige gedachtenwisseling over afkoeling en twee- of eenmaal kazen wordt de vergadering met dankzegging aan den heer Kestra gesloten.

SCHAGER COURANT, 24/03/1898; P. 2/4

— Wieringen.

De zuivelconsulent voor N. Holland, de heer *Kestra* van Hoorn, trad jl. maandagavond in de zaal van den heer *D. D. Lont* als spreker op. Als onderwerp werd behandeld „Zuivelbereiding.” Zie verslag van 13 Maart jl. van Wieringerwaard.

SCHAGER COURANT, 24/04/1898; P. 2/8

— De heer *W. Kestra* over vee fokkerij.

Op uitnodiging van de Commissie tot verbetering van den Noordhollandschen veestapel voor Alkmaar e. o. heeft de zuivelconsulent voor Noordholland, de heer *W. Kestra*, zich bereid verklaard, op een tweetal plaatsen voordrachten te houden over vee fokkerij. Hij zal daartoe optreden te *Stomporen*, op Dinsdag 26 April, bij den heer *C. Schagen* en te *Bergen*, op Woensdag 27 April, bij den heer *W. Veenhuijsen*, op beide plaatsen des namiddags te half twee uur. De lezingen zijn voor een ieder kosteloos toegankelijk.

Deel uit verslag vergadering *Holl. Noorderkwartier*

Door den heer W. Kestra wordt ingeleid: een onderzoek naar de uitkomsten van de fabriekmatige kaasbereiding, de inrichting der gebouwen en de organisatie der betreffende vereenigingen in deze provincie.

Spr. zegt: In het laatste twintigtal jaren is er in ons land op het gebied der zuivelbereiding een belangrijke beweging ontstaan. Men heeft het buitenland gevolgd door de boeren te ontlasten van de zorg voor het zuivel en die zorg naar fabrieken overgebracht.

In Friesland is de fabriekmatige zuivelbereiding regel, die op do boerderij eene uitzondering geworden.

Men heeft daar leeren inzien, dat de gemeenschappelijke verwerking der melk groote voordelen aanbiedt. Holland bereidt evenwel voornamelijk kaas en dat zal wel de reden zijn, dat men hier minder aan de beweging heeft deelgenomen.

Schoorvoetend wordt hier de beweging gevolgd. Richt men in Friesland en elders goed georganiseerde vereenigingen en vennootschappen op, sticht men daar flinke gebouwen, voldoende aan de hoogste eischen en voorziet deze van doelmatige machinerieën en gereedschappen en draagt men daar zorg voor uitstekend goed betaald personeel; hier tracht men, in elk nieuw geval al weer aan, als bij wijze van proef, de kosten voor het tot-stand-komen van eene nieuwe fabriek en voor het drijven daarvan zoo klein mogelijk te doen zijn. Men zet goedkoope, vaak ongeschikte gebouwen en poogt op salarissen en werkloonen zooveel mogelijk uit te sparen. De leiding laat daardoor soms veel te wenschen over.

De heer Kestra gelooft niet, dat in Noord-Holland één goed georganiseerde vereeniging is, die beschikt over eene uitstekende inrichting met bekwaam en goed betaald personeel.

Men is hier nog altijd op gebrekkige manier aan het proefnemen. Toch zijn er in N. H. reeds een 50 à 60 kaasfabrieken of fabriekjes opgericht, zoodat er al heel wat proeven voor en na genomen zijn.

Het is niet te ontkennen, dat het voor deze provincie eene vraag van groot belang is, of de kaasmakerij op de boerderij behoort te blijven, of wel naar fabrieken moet worden overgebracht.

Het Bestuur dezer vereeniging⁵⁾ meent daarom, dat het tijd wordt, om op deze vraag eens een zoo goed mogelijk antwoord te geven. De meeningen loopen hieromtrent nog al uiteen. De een heeft vertrouwen in fabriekmatige kaasbereiding, de ander kent ze geen toekomst toe.

Het bestuur acht het mogelijk om door, eene nauwkeurige studie van de kaasfabrieken in deze provincie en misschien van elders bestaande te komen tot een antwoord op de zoeven gestelde vraag. Door de verzameling van alle mogelijke gegevens hoopt het bestuur de bereiding van kaas in fabrieken af-, of aan te kunnen raden.

De heer Kestra hoopt, dat de vergadering het groote belang van dit onderwerp zal inzien en een volgend jaar de noodige gelden voor het onderzoek ter beschikking van het Bestuur zal stellen.

De heer Kruseman vreest, dat een zoodanig onderzoek nog al op groote bezwaren zal stuiten. De directiën der fabrieken zullen niet te bewegen zijn, hare boeken ter beschikking te stellen en toch zal van de financiëele staten veel afhangen.

5 Volledige naam „*Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw HOLLANDS NOORDERKWARTIER.*”

De heer Kestra deelt niet de vrees van den heer Kruseman en is vast overtuigd, dat men algemeen gaarne genegen zal zijn, om al die inlichtingen te verstrekken, welke noodig zullen zijn. De heer T. Koomen meent, dat alle onderzoekingen tot verbetering kunnen leiden.⁶⁾ De kleinere fabrieken leveren soms betere producten dan de grootere, wat niet voor deze laatste pleit. De heer Kestra antwoordt hierop, dat het later wel zal blijken, waaraan deze slechte uitkomsten zijn toe te schrijven.

[.....]

SCHAGER COURANT, 11/12/1898; P. 3/8

CURSUS
Zuivelbereiding.

De ondergeteekende is voornemens, om bij genoegzame deelname, te **HOORN** een kosteloozen Cursus te geven, waarin de volgende onderwerpen zullen worden besproken:

Melk, melkbehandeling, melkonderzoek en kaasbereiding.

Kaasmakers, boerenzoons e. a., die dezen cursus zouden willen volgen, worden verzocht zich vóór den 31sten December a. s. bij ondergeteekende schriftelijk aan te melden.

Na onderling overleg kunnen dan later dagen en uren nader worden vastgesteld.

Verdere inlichtingen zijn te bekomen bij

Hoorn, **W. K E E S T R A,**
Dec. 1898. Zuivelconsulent.

I

6 De Heer T. Koomen was voorzitter van de de „Vereniging tot bevordering en verbetering van de zuivelbereiding in Noordholland” – de voorloper van de N.-H. Zuivelbond,

1899

Schager Courant 1899-03-30; P. 6/8

Deel uit verslag verg. *Holl. Noorderkw.* Onderzoeksplannen

Dr. K.N.M. v.d. Zande ⁷⁾ en zuivelconsulent W. Kestra

NIEUWE NIEDORP: Verg. 29 Maart 1899, in het *locaal P. Haringhuizen*, 10½ uur

[....]

Hetzelfde gunstig onthaal vond het daarop volgend bestuursvoorstel, mede door **Dr. v.d. Zande** ingeleid, waarbij f25.- werd gevraagd: tot het onderzoeken naar het verband tusschen het gehalte der melk en de daaruit verkregen kaasopbrengst.

Thans nog bezat men weinig gegevens om de kaasopbrengst en het kaasgehalte van de melk uit te maken. Wel had men dergelijke gegevens bij de boterbereiding. Spr. gelooft, dat men door aanhoudende boekhouding en onderzoek der melk en der kaas tot een gewenscht aantal gegevens zal kunnen komen.

Door den heer W. Kestra werd nu betoogd de wenschelijkheid: van een onderzoek naar de uitkomsten van de fabriekmatige kaasbereiding, de inrichting der gebouwen en de organisatie der betreffende vereenigingen in deze provincie.

Spr. wees er op, dat dit voorstel in de najaarsvergadering reeds was aangenomen en herinnerde aan het doel: antwoord op de vraag te zoeken of de kaasbereiding hier op de boerderij moet blijven, dan wel of ze moet overgebracht worden naar de fabrieken. Eene belangrijke vraag, welker beantwoording grooten invloed moet uitoefenen op de richtingen, waarin tot bevordering der zuivelbereiding zal worden gewerkt. Met de werkzaamheden tot dit onderzoek was men gevorderd.

De Commissie, hiertoe benoemd, bestond uit de heeren: Dr. v.d. Zande, Brander en Kestra. Door deze commissie was nu een vragenlijst opgemaakt omtrent de organisatie, het beheer, de melkbehandeling en de inrichting der fabriek, de technische boekhouding, voorkomende gebreken, geldelijke uitkomsten enz. Deze vragenlijst bevatte zoo 25 vragen. Het plan is nu in een circulaire aan de kaasfabrieken, aan welke deze vragenlijsten worden toegezonden, het doel dezer enquête nader uiteen te zetten en tevens de verzekering te geven, dat wel de antwoorden en de cijfers zullen worden gepubliceerd, doch niet de namen der fabrieken, zoodat geheimhouding verzekerd is. De commissie wil ook nog, behalve het inzamelen dezer gegevens, door het bezoeken der fabrieken die inrichtingen nader bestudeeren. Voor drukwerken, porto's en reiskosten raamt men f200.-.

Met applaus wordt ook dit bestuursvoorstel aangenomen, terwijl de heer Kestra nog verklaart gebruik te zullen maken van de wenken, door den heer T. Koomen Az. gegeven ten opzichte der staten voor gewicht en gehalte der gefabriceerde en verkochte kaas.

[....]

De heer Kestra, zuivelconsulent, brengt daarna verslag uit van zijne werkzaamheden over 1898.

In het zomer- halfjaar had dat voornamelijk bestaan in het uitbrengen van adviezen in de praktijk en die waren in 1898 niet onbelangrijk toegenomen, en spr, meende te mogen zeggen, niet ongelukkig geweest te zijn. Ook het aantal lezingen was in 1898 geklommen en wel tot het cijfer

⁷⁾ Dr. K.H.M. van der Zande was directeur van het Rijkslandbouwproefstation, te Hoorn (ZHN.)

van 28, die waren gehouden grootendeels voor afd. der Landbouwmaatschappij, een paar maal voor afd. van een Boerenbond en voor de Commissie tot veeverbetering te Alkmaar, welke laatste lezing zoo nuttig werd geoordeeld dat werd besloten ze in brochurevorm uit te geven.

In overleg met de commissie van toezicht was door den heer Kestra een cursus gehouden voor kaasmakers uit verschillende kaasfabrieken, om hen, daar zij uitsluitend in de praktijk gewerkt hebben, ook in de theorie wat kennis bij te brengen.

O.a. waren besproken de onderwerpen: melkerij, samenstelling der melk, melkbehandeling, melkonderzoek en melkcontrole op de fabrieken, kaasbereiding en kaasgebreken.

Elke cursus had ongeveer 24 á 27 lessen gehad. 27 Leerlingen hadden zich aangegeven, doch een 20 hadden de lessen te Beemster en Schagen gevolgd. De belangstelling noemde de heer Kestra over 't algemeen uitstekend en er waren weinig verzuimen. Bezwaren noemde Spr., die aan deze zaak waren verbonden, de lokalen die niet voor proefnemingen waren geschikt en het lage prijs van ontwikkeling van velen der leerlingen, zoodat men niet altijd laag genoeg kon afdalen om het hen begrijpelijk te maken. 't Gevolg daarvan is geweest, dat nu een cursus is gehouden te Hoorn in het laboratorium en dat daar meer boerenzoons zijn toegelaten, zoodat aan beide bezwaren is tegemoet gekomen, en Spr. meent de resultaten ook gunstiger te mogen noemen.

Verder is Spr. door het Hoofdbestuur der Holl. Maatschappij aangezocht, met zijn collega uit Zuidholland, tot het aanleggen en bijhouden van melkstaten, welke arbeid is verschenen en verspreid.

Dan zijn lezingen gehouden over speciaal gemaakte opmerkingen, bijv. een te Schermer, of een hoog gehalte van vet in de melk juist een lager gehalte van andere bestanddeelen ten gevolge moet hebben. Spr. is tot andere resultaten gekomen. Nog een ander punt is het verkoopen van melk op gehalte, wat Spr. zeer aanbevelenswaardig vindt.

Enige malen heeft Spr. melk in onderzoeken gekregen vervalscht met water, wat een paar maal kon worden aangetoond. Nu is Spr. een punt ter inleiding op deze vergadering opgedragen, en is hij tot adviserend bestuurslid benoemd wat hij gaarne heeft aanvaard. Dit verslag werd met applaus beloond.

[...]

Schager Courant, 1899-03-30; P. 6/8

Werkzaamheden zuivelconsulent – W. Kestra – 1898

De heer Kestra, zuivelconsulent, brengt daarna verslag uit van zijne werkzaamheden over 1898.

In het zomer- halfjaar had dat voornamelijk bestaan in het uitbrengen van adviezen in de praktijk en die waren in 1898 niet onbelangrijk toegenomen, en spr. meende te mogen zeggen, niet ongelukkig geweest te zijn. Ook het aantal lezingen was in 1898 geklommen en wel tot het cijfer van 28, die waren gehouden grootendeels voor afd. der Landbouwmaatschappij, een paar maal voor afd. van een Boerenbond en voor de Commissie tot veeverbetering te Alkmaar, welke laatste lezing zoo nuttig werd geoordeeld dat werd besloten ze in brochurevorm uit te geven.

In overleg met de commissie van toezicht was door den heer Kestra een cursus gehouden voor kaasmakers uit verschillende kaasfabrieken, om hen, daar zij uitsluitend in de praktijk gewerkt hebben, ook in de theorie wat kennis bij te brengen.

O.a. waren besproken de onderwerpen: melkerij, samenstelling der melk, melkbehandeling, melkonderzoek en melkcontrole op de fabrieken, kaasbereiding en kaasgebreken.

Elke cursus had ongeveer 24 á 27 lesuren gehad. 27 Leerlingen hadden zich aangegeven, doch een 20 hadden de lessen te Beemster en Schagen gevolgd. De belangstelling noemde de heer Kestra over 't algemeen uitstekend en er waren weinig verzuimen. Bezwaren noemde Spr., die aan deze zaak waren verbonden, de lokalen die niet voor proefnemingen waren geschikt en het lage peil van ontwikkeling van velen der leerlingen, zoodat men niet altijd laag genoeg kon afdalen om het hen begrijpelijk te maken. 't Gevolg daarvan is geweest, dat nu een cursus is gehouden te Hoorn in het laboratorium en dat daar meer boerenzoons zijn toegelaten, zoodat aan beide bezwaren is tegemoet gekomen, en Spr. meent de resultaten ook gunstiger te mogen noemen.

Verder is Spr. door het Hoofdbestuur der Holl. Maatschappij aangezocht, met zijn collega uit Zuidholland, tot het aanleggen en bijhouden van melkstaten, welke arbeid is verschenen en verspreid.

Dan zijn lezingen gehouden over speciaal gemaakte opmerkingen, bijv. een te Schermer, of een hoog gehalte van vet in de melk juist een lager gehalte van andere bestanddelen ten gevolge moet hebben. Spr. is tot andere resultaten gekomen. Nog een ander punt is het verkopen van melk op gehalte, wat Spr. zeer aanbevelenswaardig vindt.

Enige malen heeft Spr. melk te onderzoeken gekregen vervalst met water, wat een paar maal kon worden aangetoond. Nu is Spr. een punt ter inleiding op deze vergadering opgedragen, en is hij tot adviserend bestuurslid benoemd wat hij gaarne heeft aanvaard. Dit verslag werd met applaus beloond.

SCHAGER COURANT, 30/03/1899; P. 2/8

— In de vergadering der afd. „Barsingerhorn” van de Holl. Maatsch. van Landbouw, jongstleden Dinsdag, des voormiddags, ten huize van den heer A. Slotemaker te Barsingerhorn gehouden, hield de heer Kestra uit Hoorn eene lezing over het onderwerp: betaling der melk naar het vetgehalte. Van een viertal monsters melk, daartoe door den heer T. Koomen van Kolhorn medegebracht, werd door den heer Kestra het vetgehalte mechanisch onderzocht en aangetoond, welke interessante proeven, in verband met de belangrijke lezing, de aandacht der aanwezigen in hooge mate tot zich trokken en tot nuttige wenken aanleiding gaven. Slechts een klein getal leden was aanwezig.

1900

SCHAGER COURANT, 07/01/1900; P. 1/8

— Voor den cursus in veevoeding te **Wieringerwaard** heeft zich een voldoende aantal belangstellenden aangegeven. De lessen, zes in getal, van drie uren ieder, zullen gegeven worden door den heer W. Kestra, consulent te Hoorn.

Schager Courant 1900-03-04

— Voor de betrekking van Secretaris van den Bond van Coöperatieve **Zuivelfabrieken** in FRIESLAND — jaarwedde f 2000 — is als no. 1 op de voordracht geplaatst de heer W. Kestra, zuivelconsulent te **Hoorn**.

Schager Courant, 1900-03-15; P. 5/6

Deel uit Verslag van de Verg. Holl. Noorderkwartier.

Gegevens uit Rapport fabriekmatige kaasbereiding in N.-Holland

WINKEL: Woensdag 14 Maart 1900, in het lokaal van den heer C. Kieft
De vergadering werd bezocht door 62 leden. 6 gasten en 1 zoon van een lid.

[....]

f) Van het onderzoek naar de uitkomsten van de fabriekmatige kaasberreiding, de inrichting der gebouwen en de organisatie der betreffende vereenigingen in deze provincie, door den heer W. Kestra. Tot deze Commissie behoorden de heeren: Brander, Dr. v.d. Zand en Kestra. Het rapport was zeer uitvoerig en gaf aan, hoe in velerlei opzichten in onze provincie de kaasbereiding nog op een zeer lage trap van ontwikkeling staat. Bij de kaasfabricatie zijn tal van fouten, welke volgens rapporteur bij goeden wil zijn te verbeteren.

Aan 36 fabrieken was de door de commissie vastgestelde vragenlijst gezonden. Van 9 was die oningevuld terugontvangen; 20 bleven geheel onbeantwoord. Het aantal kaasfabrieken in deze provincie kan op 50 á 60 geraamd worden.⁸ Door de Commissie werden 16 fabrieken bezocht. De toestand dier inrichtingen was onvoldoende.

Meestal was de fabriek niets andere dan een oude boerderij, zoowat fabriekachtig ingericht. Enkele vereenigingen hadden in 't geheel geen gebouw, doch kaasden in het huis van den „kaasmaker”. Weer andere werkten alleen met gekochte melk.

Allerlei zonderlinge verhoudingen en bepalingen bestonden er ten opzichte van leden-melkleveranciers en niet-leden-melkleveranciers; welke laatste o.a. $\frac{1}{4}$ of $\frac{1}{8}$ cent per Liter in hun netto-winst gekort werden voor zoogenaamd gebruik van 't gebouw. Slechte op één fabriek was een volledig koopmansboekhouden ingevoerd. Bij 3 fabrieken werd reserve kapitaal geformeerd.

8) $36 - 9 - 20 = 7$ die wel reageerden.....zie opmerking Kruseman in verg. 1898-11-24. (ZHN.)

De technische leiding was meestal overgelaten aan, slechts één persoon, in den regel niet eens een deskundige. Enkele directeuren maakten eene gunstige uitzondering. Gewoonlijk was de „kaasmaker” de man, die alles regelt en beheert. Die „kaasmaker” is gewoonlijk een gewoon werkmán, die op een of andere fabriek de handgrepen geleerd had, doch geenerlei ontwikkeling, of inzicht in ‘t bedrijf had, hij moest dus al doende leeren, ten koste der vereen. Die menschen waren niet berekend voor de taak, hun opgelegd. Zulk een kaasmaker werd dan bijgestaan door zijne vrouw en nog 1 of 2 gehuurde werkkrachten, die er al niet veel meer van weten. Het loon dier kaasmakers bestaat, behalve in een vast geld, uit verschillende emolumenten en premiën; voor man en vrouw *f*9 en *f*17 per week. Dat is geen loon, waarvoor men kan eischen, een ontwikkeld man te krijgen.

Met betrekking tot het te verkrijgen product werd opgemerkt, dat dit afhangt van de behandeling en van den aard van de melk. Te verkiezen is, dat 2 maal daags gekaasd, althans de melk in de fabriek gebracht wordt.

Op de reglementen der verschillende fabrieken heeft rapporteur ook nog al wat af te dingen. Het is dringend noodig, dat elke fabriek heeft een bekwaam kaasmaker, en ook een bezoldigd, ervaren directeur. Op 22 fabrieken werd gekaasd met lange, op 17 met korte wei.

De inrichting der fabrieksgebouwen is gebrekkig; bij de een meer, bij de ander minder. Dringend noodig zijn ruime keldert; voor ‘t zouten en rijpen.

De boekhouding liet ook veel te wenschen over. Slechts 4 bezaten een technisch boekhouder. Uit de opgaven over 1897 bleek, dat de kaasfabrieken hoogst zelden op de markt den hoogsten prijs verwierven.

‘s Winters gemiddeld 1 á 1½ gld. beneden de hoogste markt en ‘s zomers gemiddeld 5 á 7 gld. beneden hoogste markt.

Van weiboter-bereiding was weinig werk gemaakt en toch zou men door de weiboter-bereiding nog honderden guldens kunnen winnen.

Do omzet der kaasfabrieken liep van 200.000 tot 1.125.000 K.G., tot 50 à 60.000 gld. Al te groote fabrieken acht rapporteur, met het oog op de kosten, niet geschikt.

Schager Courant, 1900-03-25; P. 1/9

Ingezonden. door ‘*De Opmerker*’ over voorgaande

Met veel belangstelling maakte ik kennis met het door den Heer Kestra gesprokene in de laatste verg. van H. Noorderkw, in zake kaasfabrieken enz. Geheel ga ik met dezen mede, tot aan zijne beoordeeling over kaasmakers; sterk vind ik de bewering, dat deze lieden niet voor hunne taak berekend zijn. Waarop, vroeg ik mij af, steunt die bewering? op persoonlijke bekendheid met hunne wijze van werken, of op de wetenschap, dat door geschoolde mannen voortdurend een meer waarde hebbend product is gemaakt? Hoewel ik al eenige jaren kennis heb met kaasboeren en kaasmakers in fabrieken, is mij van hetgeen bij hen door de wetenschap is gepresteerd, nog bitter weinig gebleken, althans in deze streek.

‘t Wil er bij mij in, dat kaas maken een vak is, waarin men met een groot aantal factoren rekening moet houden, en zelfs dan nog meermalen minder gunstige uitkomsten kan krijgen. Een der ergste kwalen is zeker wel ‘t maken van losse kaas. Herinner ik mij goed, dan werd bij een voor eenige jaren in een fabriek te Baarsdorpermeer gedane proef (waar men mag aannemen, dat een en ander zoo goed mogelijk was ingericht) en onder leiding van, meen ik, wetenschappelijke

mannen, bijna voortdurend..... losse kaas gemaakt. 't Deed mij dan ook zeer goed, dat de Heer Zijp 't voor den practisch gevormden werkman opnam.

Maar met dat al ben ik 't met den hr. K. eens, dat er veel, zeer veel is te verbeteren. Alleen om tot 't betere doel te komen, zullen wij verschillen. Jarenlang ben ik bekend met boeren, die doorlopend eenen goeden prijs bedingen, en mij is opgevallen, dat bij dezulken aanwezig is vak-kennis en attentie; wanneer nu maar melkleveranciers 't laatste *wilden* betrachten, dan geloof ik, dat de meeste kaasmakers met 't eerste wel hun voordeel zouden doen.

't Is om 't groote belang dat ik dit schrijf. Bij attente eigenmakers vond ik reinheid, niet verwerken van biest, tochtige of zoogenaamde dropmelk, 't zuiver houden van den uier, in de berg-plaats frissche lucht, zoomin mogelijk naden in 't gereedschap, enz. alle dingen, die zijn uit te voeren; of den fabrieksleveranciers roep ik toe zorg hiervoor en voor nog meer, opdat vooral in 't warmere getij men niet zichzelf moet beschuldigen, wanneer duizenden guldens gevoegd kunnen worden bij de tienduizenden, die reeds te loor gegaan zijn.

U, M. de Red., mijn dank voor de plaatsing,
Een Opmerker.

Schager Courant, 1900-04-15; P. 5/9

Ingezonden-2. – *Consulent Kestra over voorgaande*⁹⁾

M. de R.!

In het nummer van den 25sten van Uw blad maakt „*Een Opmerker*” een paar opmerkingen naar aanleiding van het verslag, dat door mij op de laatste algemeens vergadering van de *Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier* werd uitgebracht namens de Commissie, die belast is met het instellen van een onderzoek naar den tegenwoordigen toestand der fabriekmatige kaasbereiding in deze provincie.

Met genoegen vernam ik, dat „*Een Opmerker*” bijna geheel meegaat met het door mij gezegde, en na de volgende toelichting verwacht ik, dat wij het geheel eens zullen zijn.

Omtrent de kaasmakers heb ik het volgende woordelijk gezegd:

„Evenals de administratie van de geldzaken der vereeniging (tot het drijven van een kaas-fabriek) aan één der leden wordt opgedragen, berust ook de technische leiding van het bedrijf bij één van hen, en dikwijls beide bij denzelfden. Deze heeft daarnaast zijn eigen bedrijf en bemoeit zich met de fabriek heel weinig; hij is in den regel volstrekt geen deskundige en heeft daardoor weinig hart voor de zaak.

Enkele z.g.n. directeuren maken een gelukkige uitzondering. De gewone toestand is deze dat *de leiding van het bedrijf wordt overgenomen door den kaasmaker*, onder toezicht van het bestuur. De kaasmaker is in den regel een gewoon werkman, misschien in bruikbaarheid wat uitmuntend boven zijn standgenooten, die tot kaasmaker werd bevorderd, nadat hij eenigen tijd in de leer was geweest aan een andere fabriek. Hij heeft daar de noodige handgrepen leeren uitvoeren, en nu wordt hem opgedragen, de werkzaamheden in de fabriek te verrichten en te leiden.

⁹ Hierop volgt weer een reactie, waaruit blijkt dat *De Opmerker* een (landbouw)correspondent o.d. was!
Zie SC 19/04/1900; p.2/4 (ZHN.)

Ontwikkeling, kennis van administratie, theoretische kennis heeft hij niet opgedaan, inzicht in zijn bedrijf heeft hij niet gekregen; en ook praktisch moet de pas aangestelde kaasmaker nog heel wat leren, en dat ten koste van de vereeniging. En nu mag de wil uitstekend zijn, zooals dat zonder twijfel is bij een groot deel der kaasmakers, en ook de praktische bekwaamheid voldoende, *berekend voor de taak die hem wordt opgelegd, is hij dikwijls niet*. Hij heeft handen en hoofd te vol met allerlei grovere werkzaamheden, om veel te denken over wat daar even buiten valt, zooals verbeteringen in de bereidingswijze, melkcontrole e. d., zaken, waarvoor hem naast tijd ook nog de kennis ontbreekt. Van de leiding van het bedrijf in eenigszins ruimeren zin door den kaasmaker komt niet in, zoo min als van die door den directeur, zoodat het bedrijf niet zelden zoo goed als zonder leiding is.” -

Veel behoeft er, dunkt mij, aan het bovenstaande niet te worden toegevoegd. Er wordt dikwijls te veel van kaasmakers gevergd; onder deskundige, eenigszins wetenschappelijke leiding zouden de meesten van hen uitmuntende werklieden zijn; voor zelfstandige leiders van het geheele bedrijf ontbreekt hun de noodige ontwikkeling. Dit oordeel berust voor een deel op de bij het onderzoek verkregen antwoorden, en voor een niet minder deel op persoonlijke aanraking met de betreffende personen zelve. Dat de wetenschap ten opzichte van de kaasbereiding in dit gewest zooveel heeft uitgewerkt, ligt in dat oordeel niet opgesloten, maar wel de overtuiging, of als men wil, de zekerheid, dat kennis van den aard van de kaasbereiding en hare verschijnselen de praktijk ten goede zal komen.

Tot staving van deze laatste bewering kan ik als voorbeeld iets aanhalen van de proefnemingen in de Baarsdorpermeer, die „Een Opmerker” gebruikt, om de waarde van de wetenschap voor de kaasbereiding te ontkennen. Deze proefnemingen stonden onder mijn leiding, en ér werden daar geregeld losse kazen gemaakt. De veronderstelling echter, „dat een en ander daar zoo goed mogelijk was ingericht,” is wel eenigszins bezijden de waarheid; o.a. moest het gebouw met al zijn gebreken worden gebruikt zooals het was; tegenover de melkleveranciers hadden de proefnemers meer te vragen dan te bevelen, en buitendien dwong het eens opgemaakte plan van proefneming den leider, om, met welke uitkomsten dan ook, de vastgestelde bereidingswijze te volgen. Dit ter verontschuldiging van „de wetenschap.”

En niet alle gemaakte kazen waren los een deel van de lange-wei-kazen was goed, en wel vooral die kazen, die gemaakt zijn nadat ik een middel had toegepast, om in weerwil van de slechte melk, die verwerkt werd, „in de wei” te blijven. Zooals uit het verslag dier proefnemingen¹⁰⁾ is te zien, bestond dat middel daarin, dat ik goede lange wei van dag tot dag overentte in gepasteuriseerde wei. Op het denkbeeld van zulk een middel toe te passen zou een gewoon werkman-kaasmaker niet zijn gekomen.

Onder dankzegging voor de plaatsing, verblijf ik, M de R.,

Met achting,

Uw dw.

W. Kestra.

10 Nederlandsch Landbouw-Weekblad van 12 December 1896.

Afscheid Noord-Holland van de heer W. Kestra.

De medewerker „Nelis” van het Hbld. schrijft:

Aan den zuivelconsulent der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* in deze provincie, den heer W. Kestra, is (op zijn verzoek) eervol ontslag uit zijne betrekking verleend, tegen 1 Juni a.s.

Meermalen wees ik in mijne brieven op den nuttigen arbeid van dezen Hoornschen burger. De goede naam van ons zuivel is voor een groot deel slechts terug te winnen door meerdere kennis van den vervaardiger; de opleiding van den jongen boer liet te wenschen! Hij is overvleugeld door zijn collega's uit andere landen, en alleen krachtige inspanning en studie zullen zijn artikel den rang op de wereldmarkt kunnen hergeven, dien het eertijds innam.

De heer Kestra heeft gedaan, wat mogelijk is, om nuttig werkzaam te zijn voor den boer. In de prairieën van Zuid-Amerika groeit een bloem, die zich altijd naar den zelfden kant buigt. Indien een reiziger verdwaalt, en kompas noch kaart bij zich heeft, zal hij in deze bloem een gids vinden, op wien hij vertrouwen kan want, onverschillig hoe de regen neerslaat of de wind waait, hare bladeren wijzen altijd naar het Noorden.

Zoo zijn er ook op landbouwkundig gebied menschen, wier doeleinden zoo goed bekend zijn, dat, welke moeilijkheid zij ook mogen ontmoeten, men bijna met zekerheid kan zeggen, waar zij zullen aankomen.

Wat er ook gebeuren moge, hun leven zal niet doelloos zijn.

Zoo was het ook met den heer Kestra, en onze beste wenschen volgen hem.

Op hem mogen, in zijn nieuwen werkkring in Friesland, van toepassing zijn de woorden van Huygens:

De gecken maecken werck van woorden.

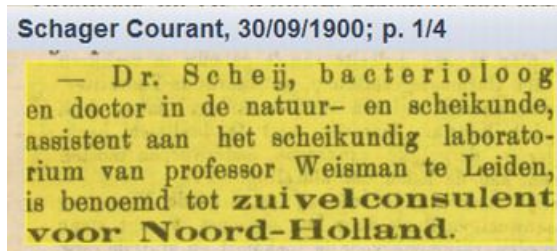
De wijze maecken werck van werck.

Dit kan ook getuigd worden van zijn arbeid in onze provincie.

Schager Courant 1906-02-01

— Tot directeur der zuivelschool te BOLSWARD is benoemd de heer W. Kestra, secretaris van den „Bond van Coöperatieve **Zuivelfabrieken**“, te Leeuwarden.

Zuivelconsulentschap Dr. L.T.C. Scheij 1900 – 1938



Vliegend blaadje, 1900-12-15

ook MAP Kaaskwestie

Lezing Dr. L. T. C. Scheij:

‘Melkonderzoek en boter- en kaasbereiding’

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

Spreker wees op het feit, dat de oprichting van kaasfabrieken de concurrentie den boeren daarvoor aangedaan zeer moeilijk is en dat door dezen all pogingen in ‘t werk moeten gesteld worden om goede boter en kaas te leveren, teneinde in den strijd niet onder te gaan. Met alle kracht moet daarom tegen vervalsching van melk gestreden worden, om goede producten te kunnen bereiden.

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

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

Om deze reden moeten de handen zuiver schoon zijn, de eerste melk, die uit de uiers komt, weggegooid worden en vooral het vaatwerk zindelijk en zuiver zijn. Het beste is, dat men metalen melkemmern gebruikt, die kunnen het gemakkelijkst gereinigd worden. Bij houten emmers blijft tusschen de naden licht een kleine hoeveelheid zitten die goor wordt en de volgende melk min

of meer bederft. Het reinigen moet geschieden met kokend water en gebluschte kalk, waardoor de bacteriën gedood worden. Aan dit laatste middel hecht men in Denemarken groote waarde.

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

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

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

De heer Scheij werd door den Voorzitter voor zijn lezing dank gezegd, waarmede de vergadering door applaus instemde.

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

Dr. Scheij op verg. *Veren. van oud-leerlingen der Rijkslandbouwwinterschool te Schagen.*¹¹

SCHAGEN, Derde algemene vergadering der *Vereniging van oud-leerlingen der Rijkslandbouwwinterschool te Schagen*.

Den 28sten vergaderde alhier in het *lokaal Cérés* bovengenoemde vereniging. De heer Jn. Best Nz. opende te ruim half tien de vergadering met een allerhartelijkst woord van welkom, vooral ook aan den heer Dr. Scheij, die de vergadering met zijn tegenwoordigheid vereerde. In zijn welkomstwoord herinnerde Voorzitter vooral aan den goeden uitslag van de dezen zomer gehouden excursie, aan het verkrijgen der koninklijke goedkeuring en aan de welgeslaagde oprichting van het **melk-contrôle-station**.

[....]

De heer Hopman bracht als melkcontrôleur een verslag uit over de werking van het gestichte melk-contrôle-station alhier. In het geheel werden door hem 257 monsters onderzocht, waarvan 72 door leden der vereeniging werden ingezonden. Van de eerste 68 monsters werd 2 maal het vetgehalte bepaald; het laagste vetgehalte daarvan was 2 % het hoogste 5.45 %.

Dr. Schey, de zuivelconsulent voor Noord-Holland, verkreeg daarna het woord, tot het geven van eenige inlichtingen betreffende den wedstrijd in melkstaten, door het Hoofdbestuur der *Holl. Maatsch. van Landbouw* uitgeschreven. Ook het *Contrôle-station* zal aan dien wedstrijd deelnemen, omdat er ook een rubriek is voor *contrôlevereenigingen*.

Dr. Schey stelde der vereeniging voor, vooral voor dezen wedstrijd niet per monster, maar per abonnement de kosten te laten betalen door de belanghebbenden. Het onderzoek der melk dient plaats te hebben op vetgehalte en op soortelijk gewicht om de 14 dagen.

De heer C. Best vroeg, of het ook om de 4 weken mocht. Dr. Schey achtte dit niet raadzaam en voor den wedstrijd mocht het ook niet. Morgen- en avondmelk moet in afzonderlijke fleschjes worden gezonden. De *contrôleur* zal ze samenvoegen en dan onderzoeken.

Voor rekening der vereeniging zullen worden aangeschaft een *Keestra's rekenliniaal* en een *lactodensimeter* ter bepaling van het soortelijk gewicht der melk.

Het reglement op het *contrôle-station* werd nog met enkele wijzigingen goedgekeurd, waarna de heer Hopman bij acclamatie als *contrôleur* werd herbenoemd. Op voorstel van het bestuur werden mede bij acclamatie tot leden van de commissie van toezicht op het *contrôle-station* benoemd de heren De Gier en Dr. Schey (adviserend); tot verdere leden werden gekozen de heeren **G. Nobel**.¹²⁾ J. Zijp en A. D. Groneman.

11 De landbouwwinterschool in Schagen was in 1896 opgericht – zie 40 jr LWS. in Alkmaarsche Courant 23 december 1936 pag. 8 – Het was één van de instellingen / verenigingen waar de zuivelconsulent nauw bij betrokken was. ir. C. Nobel was de eerste directeur. Veel kopstukken die we tegen komen in bestuursfuncties hadden hier hun scholing opgedaan. (ik kom o.a. tegen G. Nobel; H.K. Koster) Al vroeg was er een Station voor melkonderzoek voor fok – en controleverenigingen In 1924 kwam er een Station voor het onderzoek van Melk en Melkproducten in Hoorn bij, die per 1 aug. 1936 werd opgeheven en werd over genomen door het Rijkszuivelstation te Hoorn. Het gezag binnen de vereniging van de heer Scheij was, naar ik begrepen heb, zeer groot Verder niet uitgezocht

12 **G. Nobel** – dik aangezet, omdat dit mogelijk de eerste melding van een bestuursfunctie van G. Nobel is. Hij zou uitgroeien – met alleen Landbouwwinterschool ? – als een van de grootste Landbouw- en vooral Zuivelpersonen in Noord-Holland. – meer over hen in de *MAP Zuivelbonden Noord-Holland* (in voorbereiding)

Door den heer Dr. Scheij werd verslag uitgebracht omtrent zijne werkzaamheden als zuivel-consulent in de maanden Oct.—Dec. 1900. De totaal-indruk was, dat men het doel en den aard zijner betrekking in het geheel nog niet schijnt te begrijpen en te waardeeren; slechts in 3 gevallen werd zijn hulp ingeroepen. Zijne ~~uit~~ittingen gedurende de kaasmarkt te Alkmaar waren opgeheven, daar zij geenerlei succes hadden. Spr. heeft ervaren dat het noodig is, dat men in de kaasfabrieken de bepaling vaststelt, dat ook melkmonsters genomen moeten kunnen worden aan den stal en dat de geleverde melk betaald wordt naar het gehalte. Noodig is ook, dat de **fabrieker** de noodige instrumenten aanschaffen tot melkonderzoek;

Schager Courant 1901-05-19

Ingezonden Dr. Scheij

‘De zuivelbereiding.’

Over de levering van melk aan de kaasfabriek.

Bij eene algemeene beschouwing van den toestand, waarin de fabriekmatige kaasbereiding in de provincie Noord-holland zich bevindt, moet men erkennen, dat er in verschillende opzichten verbeteringen kunnen en moeten komen.¹³⁾

Bij de oprichting wordt al dikwijls de fout begaan dat het gebouw niet kan voldoen aan de eischen welke het bedrijf, dat daarin moet worden uitgeoefend daaraan stelt. Een dergelijke fout wordt dan ingezien wanneer het al te laat is, en hare verbetering gaat gepaard met groote kosten. Fabrieken, welke thans worden opgericht, kunnen met de ervaring, elders opgedaan, haar voordeel doen.

Maar wel kunnen en moeten de kaasfabrieken verbetering aanbrengen in de levering van de melk, zoodat de kaasmaker het geheele jaar door eene goede grondstof krijgt te verwerken. Gedurende de warme zomerdagen wordt er aan de fabriek wel melk geleverd, den vorigen avond gemolken, die door den kaasmaker mede verwerkt worden moet, al is hij er van overtuigd, dat zij geen deugdelijke kaasmelk is. Hij zou ze gaarne weigeren, maar hij heeft er niet de macht toe, en zij gaat met de betere melk in den kaasbak, afbreuk doende aan de kwaliteit van het geheele product van dien dag. Slechts dán kunnen de melkproducten van hun kaasmaker redelijkerwijze verlangen, dat hij een goed product maakt, wanneer zij hem eene goede grondstof verstrekken.

¹³ Note SC. Men leze het hoogst belangrijke *Verslag van een onderzoek naar de uitkomsten der fabriekmatige zuivelbereiding in Noordholland*, ingesteld in opdracht van de Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier, hetwelk pas is verschenen.

Wanneer veehouders, die vroeger ieder voor zich de melk hunner koeien verkaasden, zich te zamen vereenigen, eene fabriek oprichten, waar de melk van allen gezamenlijk verwerkt wordt, om de netto opbrengst onder elkaar te verdeelen, heeft het bedrijf een geheel anderen vorm aangenomen, en de nieuw ingetreden toestand brengt zijne eischen mede. Aan deze moet voldaan worden, zal de zaak goed gaan. Vroeger verwerkte ieder zijn eigen melk; hoe zijn buurman met de melk handelde, of hij ze al of niet koelde, wanneer zulks noodig was, daarmede had hij niet te maken; maar thans, nu beiden aan de fabriek leveren, heeft de eene leverancier er wèl belang bij, hoe de andere de zaken behartigt. De een mag geen schade lijden door den ander. Op het bestuur der vereeniging rust de plicht zorg te dragen voor de gemeenschappelijke belangen der leden en daaronder behoort aan eene kaasfabriek wel in de eerste plaats de levering van goede melk.

Welke middelen nu kunnen tot dit doel voeren?

Aan de tegenwoordige kaasfabrieken is het de gewoonte, dat avondmelk tot den volgenden morgen op de boerderij blijft, gedurende welken tijd zij staat te roomen. Gedurende geruimen tijd en juist gedurende dien tijd, in welken hare behandeling de meeste zorg vereischt, is de melk aan den leverancier toevertrouwd. Van de moeite, die hij zich geeft, en aan de meer of minder goede inrichting van de boerderij wat eene doelmatige melkbehandeling betreft, vooral in den warmen tijd des jaars, hangt het onder anderen af, in welken toestand de avondmelk 's morgens aan de fabriek komt. De leveranciers, die de melk goed kunnen behandelen en zulks ook doen, lijden directe schade van degenen, die zich geen moeite geven of er slecht op zijn ingericht. Aangezien nu de behandeling van de avondmelk niet altijd aan alle leveranciers eener kaasfabriek kan worden toevertrouwd, ligt het voor de hand verbetering hierin te zoeken, door die behandeling van de boerderij over te brengen naar de daarvoor goed ingerichte fabriek.¹⁴

Doch in het algemeen zijn de fabrieken daarop niet gebouwd en de tegenwoordig in zwang zijnde gewoonte om met de morgenmelk de (af)geroomde avondmelk te leveren, zal de meest gebruikelijke, althans voorloopig, zijn. De belangrijkheid van de zaak brengt mede, dat alle belanghebbenden van de fabriek zooveel mogelijk moeten bevorderen, dat er goed behandelde melk wordt geleverd. Daartoe moet de melk en moeten de melkleveranciers gecontroleerd worden. De contróle op de geleverde melk brengt vele, moeilijkheden mede. Tusschen goede melk en absoluut ondeugdelijke liggen zoovele soorten. De melk is eenmaal in de fabriek, het terugzenden gaat zoo moeilijk.

En toch kan die twijfelachtige melk groote finantiëele schade aanbrengen. Het onderzoek van de melk zou tijd vereischen en het afkeurend oordeel zou komen als mosterd na den maaltijd. Nuttig kan die contróle zijn, om den slechten leverancier te leeren kennen, en hem te dwingen zich te beteren, doch men heeft dan nog niet genoeg gedaan. Doelmatiger is het, het kwaad in zijn hartader aan te tasten, de kwade gevolgen te voorkomen, en dit doel streeft men nader, door contróle uit te oefenen op de melkbehandeling op de boerderij zelve. Het is een teer punt; men is niet gaarne gecontroleerd; en toch zullen velen terstond toegeven, dat die ongewenschte contróle een noodzakelijk gevolg is van den gemeenschappelijken bedrijfsvorm. Bleef iedere boer voor zich kazen, dan is dit toezicht niet noodig. De goede leveranciers zullen geen bezwaren tegen eene contróle hebben en gaarne medewerken tot het instellen van eene nuttige bepaling voor den bloei der onderneming.

Zoo kan men verschillende bepalingen maken omtrent de afkoeling van de melk, omtrent de wijze waarop zij te roomen moet worden gezet, alle bedoelende eene goede behandeling der melk; hoofdzaak is nu maar de gestrenge doorvoering. Een fout van de Noordhollandsche kaasfabrieken doet zich ook in dit opzicht gelden. In het algemeen missen zij een krachtige opperste

14 *Noot SC.* De fabriek in aanbouw te Binnenwijzend, wordt daarop ingericht.

leiding, een directeur zooals zuivelfabrieken in andere streken dien bezitten. Bekleed met het noodige gezag, moet hij krachtig kunnen ten uitvoer brengen alles, wat het bestuur der fabriek goed heeft geoordeeld. De contróle der melk en van hare behandeling zijn aan hem toevertrouwd. Men tracht nu hier en daar in die leemte te voorzien door een afzonderlijken contróleur aan te stellen, die de boerderijen bezoekt; ook wel wordt de kaasmaker daarmede belast. Langs verschillende wegen kan men een doel naderbij komen of bereiken; het doel is hier het verkrijgen van eene goede avondmelk en hoofdweg, die er heen voert, is het toezicht op de melkbehandeling op de boerderij.

Reinheid op het vaatwerk, zijne doelmatige en oordeelkundige reiniging en afkoeling der melk zijn de hoofdzaken daarbij. Juist omdat deze moeite meebrengen, werkt het voorbeeld van hen, die er zich niet druk mede maken, zoo licht aanstekelijk op anderen. „Wanneer hij niet koelt, behoef ik het ook niet te doen”, was ‘t antwoord op de klacht van den kaasmaker over de goore avondmelk. Wanneer die geest heerscht, dreigt er groot gevaar. Daartegen moet het bestuur van iedere kaasfabriek en allen, die er bij geïnteresseerd zijn, waken!

Dr. L. T. C. SCHEIJ,
Zuivelconsulent voor Noord-Holland.
Hoorn, Mei 1901.

Schager Courant, 1901-12-22: P. 1/8

Lezing dr. Scheij „de melk als grondstof voor zuivelbereiding”

SCHAGERBRUG: Donderdag 19 December trad Dr. L. T. C. Scheij, zuivelconsulent te Hoorn, op met het onderwerp: „De melk als grondstof voor de zuivelbereiding.”

Spreker stelde voorop, dat voor goede productie goede grondstof noodig is, in welk bedrijf ook, en niet het minst in de zuivelbereiding. Wie goede kaas wil maken, moet daarvoor goede melk gebruiken, d.w.z. melk, die een voldoende vetgehalte heeft (ongev. 3 %) en vrij is van schadelijke bacteriën.

Wat de eerste voorwaarde betreft, hiervoor is noodig, dat de veehouder een deugdzamen veestapel bezit; deze moet bestaan uit dieren, welker ouders of voorouders hem bekend zijn, als goede melkgeefsters. Elk exemplaar, dat zoogenaamde dunne melk geeft, is niet op zijn plaats. Om te onderzoeken, of de melk geschikt is voor de kaasbereiding, werden door den spreker twee middelen aangegeven.

1o. *Het proeven van een melkmengsel*, dat uit melk van alle koeien van den stapel bestaat. Bevindt er zich slechte melk onder, dan zal men het, volgens spreker, zeer goed kunnen merken aan den minder frisschen smaak.

2o. *de stremproef*, waarbij men kan nagaan, of de melk al of niet na den vereischen tijd (4 à 5 min.) stremt en dus geschikt of ongeschikt is.

De tweede voorwaarde, waaraan goede melk behoort te voldoen, nl. dat ze vrij is van schadelijke bacteriën, werd door Spr. uitvoerig besproken. Hiervoor is het ten eerste noodzakelijk, dat de zuivelgereedschappen zuiver zijn. Ze moeten van *metaal* zijn vervaardigden met kalk en kokend water schoongemaakt worden. Kalk werkt ontsmettend en is overigens onschadelijk, en kokend water doodt de bacteriën.

Heeft men op deze manier gezorgd, dat de gereedschappen vrij zijn van de schadelijke diertjes en door het koelhouden van de melk het voortwoekeren er van belet, dan is gedaan, wat menschelijkerwijs mogelijk was.

De kaasfabrieken besprekende, wees Spr. er op, dat deze vooral moeilijkheden opleveren, omdat hier de melk van verschillende veestapels vermengd wordt. Onderzoek van iedere melksoort is hier bepaald noodzakelijk, opdat men de goede van de minder geschikte kan scheiden, en bovendien dat men niet zooals tot nog toe, naar de hoeveelheid, doch naar het *gehalte* van de melk uitbetaalt. Het hoofd van een kaasfabriek behoort daarom te zijn een zoowel practisch als theoretisch voldoende ontwikkeld, onafhankelijk persoon, die onpartijdig de gebreken eener melksoort zou kunnen aanwijzen, opdat men langzamerhand kome tot het doel:
„Kaasbereiding uit door alle deelnemers geleverde *goede* melk.”

Van de gelegenheid om den Spr. vragen te stelen, werd door een drietal aanwezigen gebruik gemaakt. Bij de beantwoording bracht Spr. in herinnering, dat hij vanwege het rijk is aangesteld, om, waar noodig, kosteloos onderzoeken in te stellen op het gebied der zuivelbereiding. Met een woord van dank aan aan spreker, de aanwezigen en in ‘t bijzonder aan de enkele zich onder hen bevindende dames, sloot de Voorz. de niet druk bezochte Vergadering.

1902

Schager Courant 1902-05-29

Ingezonden Dr. Scheij

De zorg voor het gereedschap bij de kaasbereiding

Wanneer er één bedrijf is, dat grote zorg en oplettendheid vereischt, is het wel dat van den kaasbereider. Zekerheid, dat het naar wensch gaat, heeft men nooit; van alle kanten hangen hem gevaren boven het hoofd, dat er een gebrek in de kaas optreedt. Een weinig verkeerde melk, schijnbaar geheel normaal, kan het bedrijf in de war brengen en groots schade berokkenen. Daartegen kan min zich niet altijd vrijwaren. Maar wat men wél kan, is te zorgen dat het gereedschap in orde is. Aangezien het mij door ervaring gebleken is, dat dit niet altijd het geval is en dat het niet in orde zijn van gereedschap alleen soms de oorzaak is van een gebrek in de kaas, komt het mij niet ondienstig voor eenige ervaringen, daaromtrent opgedaan, mede te doelen.

Een ieder is er van overtuigd, dat het gereedschap, bij de zuivelbereiding in gebruik, goed gereinigd moet worden en niemand zal dit nalaten. Maar al is het, oppervlakkig beschouwd, goed in orde, al blinkt het je tegen, toch kan er nog wat aan haperen. Om maar eens een voorbeeld te noemen, de **teems**, waardoor de melk gegoten wordt. Oppervlakkig bezien ontbreekt er niets aan, maar wanneer men met een mesje onder den rand steekt, die dikwijls wat losgelaten heeft en wat omgebogen is, of men peutert eens tusschen de teems en den haak, waarmede men haar aan den wand der tobbe kan hangen, dan komt er soms te voorschijn een slijmige massa, bestaande uit een opeenhooping van melkresten, die zich daar langzamerhand verzameld hebben. Bij ieder gebruik kan de op zichzelf goede melk hiervan iets medenemen en daardoor slecht worden. Want melkresten zijn, vooral in den warmen tijd, wanneer zij snel in hevig bederf overgaan, hoogst gevaarlijk. Wanneer dit het geval is, late men vooral de teems herstellen, zoodat er geene schuilplaatsen voor ongerechtigheden meer zijn, of men koope een nieuwe.

Ook de **doorhaler** levert gevaar op en wel door de houten handvatsels. Onderzoekt met een mesje of er geen wrongeldeeltjes onder 't hout blijven zitten. Het best is, een doorhaler te gebruiken zonder houten handvatsels; dan is men zeker. Ik ken een kaasbereider, die ze er direct van verwijdert bij den aankoop.

Eene goede **kaastobbe** en de behandeling daarvan stelt eveneens hare eischen. De dubbele nieuwwetsche tobben zijn wel het meest te verkiezen. Ene geverfde houten tobbe kan de oorzaak zijn van het optreden van donkere stipjes in de kaas: het zoogenaamde *blauw*; hoewel de mogelijkheid niet is uitgesloten, dat deze kwaal ook andere oorzaken kan hebben. Maar wanneer de tobbe geverfd is (welke kleur doet er niet toe) is er veel kans, dat er kleine verfdeeltjes in den wrongel geraken vooral wanneer men zoogenaamd boekelt en daarbij op het laatst van 't doorhalen nog al met kracht werkt. Deze verfdeeltjes nu vormen de donkere stippen, die den kaas op de tafel van den verbruiker een zeer onooglijk aanzien geven en de derhalve te handelswaarde zeer verminderen. Wanneer de kaas nog jong is en de verf nog niet vergaan en zich door de kaasmassa heen verspreid heeft, kan men in ieder stipje bij sterke vergrooting een uiterst klein stukje verf vinden.

In deze gevallen maakte het verwijderen der verf of het beslaan der tobbe een einde aan het gebrek, waarmede men soms jaren sukkelde.

Een beslagen tobbe kan ook al weer stoornis brengen. Zoo werd ik verleden zomer op een boerderij geroepen, waar men sinds eenigen tijd knijpers maakte; men dacht, dat het hem in de melk zou zitten, doch daarin was niets geen verkeerd te vinden.

Wat bleek nu de *knijpers* te veroorzaken? Het zink der tobbe had ergens een klein gaatje. Melk kon daardoor tusschen den wand der tobbe en het zink komen, bedierf daar en besmette iederen dag opnieuw de goede melk. De knijpers waren in dit geval gemakkelijk te verhelpen. Men lette dus daarop; het beste middel is om in de houten beslagen tobbe een paar heel kleine gaatjes te boren, dan wordt men vanzelf gewaarschuwd, wanneer er melk uitkomt.

Een ongeverfde tobbe is moeilijk goed te reinigen, denkt men. Het hout wordt doortrokken met de vochtbestanddeelen, weke men er in verwerkt, met melk, met wei, of zooals de karn, met karnemelk. Uit die kleine openingetjes in 't hout zijn die melkbestanddeelen moeilijk te verwijderen: ze gaan tot bederf over en gaan ruiken. Steek maar eens het hoofd in eene karn; veelal neemt men een onfrische lucht waar. Maar dit behoeft niet het geval te zijn; wanneer we maar een eenvoudig middel voor de reiniging ter hand nemen en wel: wat gewone kalk. Ieder kaasbe-reider heeft het bij de hand. Begin met de tobbe of karn in het ruw om te spoelen en besmeer haar vervolgens van binnen en ook den rand met wat kalk. Deze laat zich er gemakkelijk weer uit verwijderen en de tobbe zal nu volkomen naar den eisch gereinigd zijn en de karn zal heerlijk frisch ruiken.

Op verschillende plaatsen heb ik dit eenvoudige middel aangeraden en tot mijn genoegen heb ik bemerkt, dat men het steeds is blijven gebruiken, ook al was het niet meer noodig voor de bestrijding van een kaasgebrek. Het heeft om verschillende redenen veel voor op het boenen met klei, zooals de gewoonte is. Het hout wordt er glad door en men is niet genoodzaakt heel heet water te gebruiken, dat op den duur schadelijk werkt op het hout. Ook bij weivaten en houten melkimmers kan kalk aangewend worden en voor metalen gereedschap, b v. voor de melkbus-sen is zij ook zeer aan te bevelen. Heeft men een **doorhaler** met houten handvatten, dan moet men deze ook met kalk besmeren, vooral op de reeds vermelde gevaarlijke plaats. Wegens haar bijtende werking zuivert de kalk van veel kwaad; bovendien heeft zij de voordeelen geheel onschadelijk te zijn en geen bijsmaak te geven, zooals soda doen kan.

In de kaasfabrieken gebruikt men veelal voor het roeren der melk bij 't op temperatuur brengen en later bij het nawarmen van den wrongel een **houten hark**. De reiniging hiervan is heel bezwaarlijk, soms haast onmogelijk. Met een pennemesje kan men op tal van plaatsen een slijmige vuile massa, bestaande uit bedorven melkresten, daaruit te voorschijn halen. Van dien kant dreigt er dus ook al weer gevaar, dat echter gemakkelijk te ontgaan is. In de kaasfabriek te Hoogkarspel (Directeur de heer Brander) gebruikt men al sinds lang een metalen roerder in-plaats van de gevaarlijke houten hark. Wil men het toch met deze laatste doen, dan behandel men ze ook met wat kalk.

Aan de **houten melkimmers** mag ook wel de aandacht geschonken worden; soms kan men uit de naden weer diezelfde slijmige massa opdiepen. **Metalen melkimmers** verdienen de voorkeur.

In de eerste plaats moet het gereedschap aan den eisch voldoen, dat het te reinigen is: b.v. een teems met houten rand en paardenharen bodem, die men nog in enkele gevallen ziet gebruiken als melkteems is niet voldoende te reinigen. In de 2de plaats verzorge men het gereedschap goed en gebruike kalk en kokend water. Dit laatste vooral, wanneer het van metaal is. En teems moet in kokend water gedompeld worden, eveneens de doorhaler, voordat men hem in de gestremde melk steekt.

Het is mij opgevallen, hoe dikwijls het voorkomen van *knijpers* in verbind stond met gereedschap, dat niet in den haak was En al kan het zijn, dat het een tijdlang niet hindert, men loopt toch altijd gevaar, dat de schadelijke gevolgen zich vertoonen, vooral wanneer het weder warm wordt en het bederf van de melk in de hand werkt. De zekerheid, dat het goed gaat, moet zoo veel mogelijk worden verhoogd; men moet niet wachten totdat het kwaad er is en men wordt gedwongen maatregelen te nemen. Ook de veehouder, die de melk aan zijn fabriek levert, moet er zeker van zijn, dat er op niets, wat met de melk in aanraking komt, wat valt aan te merken, ook al wordt bij niet gecontateerd.

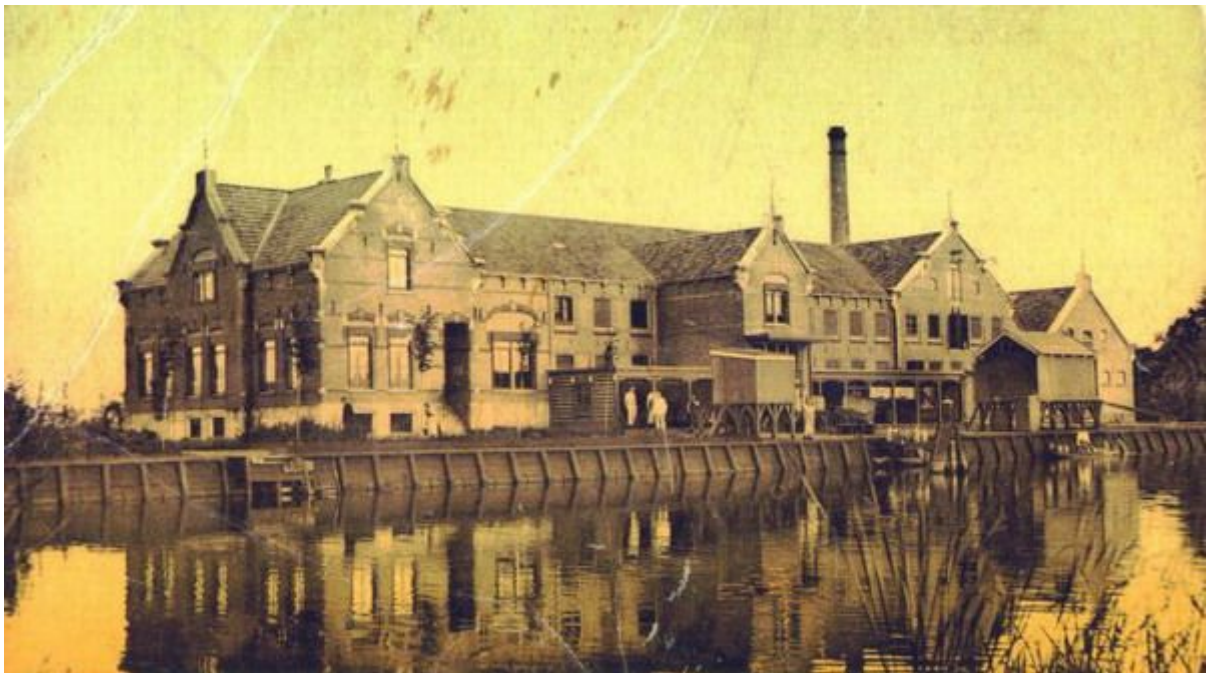
Slechts wanneer ieder melkleverancier zijn best doet, kan de fabriek met ‘t meest mogelijke voordeel werken, doch in dit opzicht is er aan den toestand aan vele onzer Noordhollandsche kaasfabrieken om verschillende redenen nog veel te verbeteren.

Dr. L. T. C. SCHEY,¹⁵⁾
Zuivelconsulent voor Noordholland.
Hoorn, Mei 1902.

15 Deze schrijfwijze Schey met ‘y’ kom ik regelmatig tegen Dr. Scheij gebruikte zelf meestal de ‘ij’ – (zhn.)

Leerlingen Schager winterschool op excursie met Dr. Scheij naar nieuw zuivelfabriek Uitwellingerga in Friesland

SCHAGEN, Onder begunstiging van prachtig weer, maakten de leerlingen van de Winterschool alhier Dinsdag een uitstapje naar Friesland's greidhoek, onder leiding van Dr. Scheij, leeraar in de zuivelbereiding. Te Sneek werd de veemarkt en de botermarkt bezocht. Daarna ging men per tram naar Uitwellingerga, om daar eene geheel nieuwe coöperatieve zuivelfabriek te bezichtigen, voorzien van de allernieuwste vindingen op het zuivelgebied. De fabriek heeft f 180.000 gekost en is ingericht om de melk van 1800 koeien te kunnen verwerken. (ca. 5 Mln. KG. melk)



Zuivelfabriek Uitwellingerga

Bron: frieschfotoarchief

Er valt heel wat te zien. Het machinelokaal en ketelhuis maken een grootschen indruk. Behalve de enorme stoommachine met expansie, bevat het den dynamo en de verschillende toestellen voor de elektrische verlichting, de ammoniak-koelmachine en de pomp, die het nortonwater oppompt.

De fabriek heeft 2 ontvangtplaatsen voor de melk, een aan den kant, waar het centrifugelokaal¹⁶ is, en een aan de tegenovergestelde zijde, waar de melkbewaarplaats is gemaakt. De melk kan dus direct ter bestemder plaatse gebracht worden. De melk, die op gewone wijze in Swartzshe vaten geroemd wordt, loopt door een wijde goot in eenige nauwere goten welke over de vaten gelegd zijn. De goten zijn voorzien van openingen, welke met groote caoutchouc stoppen kunnen worden gesloten en zoo wordt de melk over de vaten verdeeld zonder dat zij verplaatst behoeven te worden. - In het centrifugelokaal staat een nieuwe voorwarmer met plaatroerder, en een nieuwe roompasteur. Deze kan op zich zelf door stoom in beweging worden gebracht. Dit komt te pas, wanneer men de geschepte room moet pasteuriseeren en de machine niet draait

¹⁶ Uit de beschrijving blijkt dat – ook – het Swartzse systeem gebruikt wordt en – vermoedelijk – een centrifuge in het centrifugelokaal. Deze wordt echter niet genoemd !!.....(ZHN.)

Verder is er te zien een nieuwe roomkoeler, met dubbelen aan- en afvoer van koelwater. De room wordt gezuurd in een lokaal dat afgekoeld kan worden door een buizenet, waardoor sterk afgekoelde pekelt stroomt. De room staat in teakhouten tonnen. Wil men hem afkoelen, dan plaatst men er bussen met ijs in.

Het ijs wordt gemaakt door lange ijzeren vormen met regenwater in de koudgemaakte pekelt te plaatsen. De roomtonnen staan op wielletjes. Ze worden naar het karnlokaal gereden, daar opgetakeld en de inhoud in de karnen met 250 L. karnvermogen gestort. De ruime boterkelder kan goed afgekoeld worden.

In het kaaslokaal staan een 5-tal kaasbakken. Daarnaast vindt men het lokaal met Engelsche persen, *van de boerderijen afkomstig*, voor de Friesche en Goudsche kaas en wandpersen voor de Edammers.

Daarnaast ligt het pekellokaal en boven alles de ruime kaaszolders; waarvan een deel afgekoeld en een deel verwarmd kan worden, al naar behoefte. Verder heeft de fabriek nog een ruim kantoor en een vergadervektrik en de directeurswoning.

Ook werd een bezoek gebracht aan een Friesche boerderij, met hare bijzonder lage koestallen, waar een 40 stuks vee stonden. Hier werden we nog eens verplaatst in den vroegeren vorm van het zuivelbedrijf, waarmede Friesland thans nagenoeg heeft opgehouden. Het gereedschap lag daar nog; de koperen kaasketel, de groote stookkarn, de roomvaten, enz.; de karnmolen zou dezer dagen weggebroken worden; de melkkelder met zijn waterbassins diende voor bergplaats van vleesch, enz. De koperen aden waren verkocht. Zij komen terecht in den smeltoven van den heer **Pyttersen te Sneek**, die ze in den vorm van kranen en andere zaken weer dienstbaar maakt aan den nieuwen vorm van zuivelbereiding in de zoo prachtig ingerichte fabrieken als deze te Uitwellingerga.

Ingezonden – vetgehalte uitbetaling -1

‘Argumenten’ tegen uitbetalen naar vetgehalte!

Mijnheer de Redacteur !

Vergun mij s.v.p. een plaatsje in Uw blad voor ‘t volgende; bij voorbaat mijn dank.

Nu er verschillende besturen van kaasfabrieken in Noord-Holland de aan de fabriek geleverde melk op vetgehalte gaan uitbetalen, zou ‘t dunkt mij wel wenschelijk zijn, indien men ook eens de keerzijde van deze manier ven betalen onder de oogen zag.

Er wordt door voorstanders van deze wijze van betalen op gewezen, dat daardoor verschillende misstanden, als vervalsching en dergelijke, zullen verdwijnen, doch m.i. ten onrechte.

Immers, als de melk eener fabriek onderzocht wordt op geregelde tijden, zooals ik weet dat er zijn - heeft een leverancier die er profijt van wil trekken, alle gelegenheid om de andere dagen melk van veel minder gehalte te leveren, en alzoo doende de fabriek te benadeelen.

Ook nog een ander punt, waar velen belang bij hebben komt hierbij, n.l. dit: Wanneer deze betaling eenmaal bij eene fabriek is doorgevoerd, zal de groote leverancier in de gelegenheid zijn, zijn veestapel steeds te verbeteren door het vee dat hem minderwaardige melk geeft, op te ruimen en beter vee aan te fokken, maar niet alzoo de kleine leverancier, die moet leven van hetgeen zijn vee hem opbrengt en zal zodoende veel schade lijden voor niet, en deze kleine leverancier zal dan ook tevens de kosten van ‘t onderzoek moeten betalen, want de onkosten voor de grootste leveranciers worden misschien gedekt door wat zij meer voor hun melk ontvangen, en komen de kosten dus ten laste van de kleine leveranciers.

Hopende dit schrijven nog velen van gedachten mogen veranderen teeken ik, U nogmaals dankend,

A. BAKKER,
a.d. Kaasfabriek „Eendracht”, Koegras, Helder.

Reactie over deze tegenstander van vetgehalte uitbetaling door Dr. Scheij ¹⁷⁾

Schager Courant van 1904-03-06

Ingezonden – vetgehalte uitbetaling – 2

Mijnheer de Redacteur !

In uwe krant woensdag j.l. verklaart zich de heer A. Bakker aandeelhouder der kaasfabiek „de Eendracht” in het Koegras, als een tegenstander van de betaling van de melk naar gehalte door de kaasfabrieken, en wel om twee door hem aangevoerde bezwaren.

In de eerste plaats zullen de melkvervalsching en de overmatige afrooming der avondmelk geenszins worden tegengegaan, want, wanneer de leveranciers weten, op welke dagen de mon-

¹⁷ Een andere ingezonden brief was er van D. de Boer Dz. uit Stompeteren. Niet over genomen (ZHN.)

sters worden genomen, kunnen zij daarmede rekening houden. Ze brengen op dien morgen beste melk en de overige dagen gaan ze knoeien. En, voegt hij er bij, ik weet dat er van die fabrieken zijn, welke op geregelde tijden de melk onderzoeken.

Maar is dit nu een argument tegen het betalingsstelsel naar gehalte? Volstrekt niet; het is eene beschuldiging tegen die fabrieken, welke het systeem geheel verkeerd in toepassing brengen. Het spreekt toch wel van zelf, dat de melkmonsters moeten worden genomen op geheel ongeregelde tijden, zoodat de leveranciers iedere morgen kunnen verwachten, dat de melkcontroleur er is.

Nu eens is er een langere tusschentijd, dan weer volgen de dagen van monsternamen elkaar snel op. Is de heer Bakker bij deze regeling nog bevreesd, dat men ongestraft, verkeerde praktijken zal kunnen beoefenen? Op de fabrieken, waar men reeds naar gehalte betaalt, geloof ik niet, dat men in deze richting zondigt: er zal hier wel bedoeld zijn eene fabriek, waar men zich enkel gegevens verschaft omtrent het gehalte der geleverde melk.

Als tweede bezwaar wordt aangemerkt, dat de groote leverancier in de gelegenheid is zijn veebeslag te verbeteren en de kleine niet.

Gesteld nu, dat dit laatste het geval is, dan zou de toestand na jaren zoo zijn, dat de groote leverancier, na zich veel moeite en geldelijke offers te hebben getroost, betere melk, welke meer vet en kaasstof bevat, aan de fabriek leverde, dan de kleine, en dat hij per 100 K.G. daarvoor meer geld ontving. Is dat nu zoo ongerijmd? Moet de eene leverancier geld ontvangen voor hetgeen hij niet heeft geleverd, ten koste van den anderen? Wanneer ik de gegevens nasla omtrent den toestand van 2 kaasfabrieken in verschillende streken over het laatste jaar, dan blijkt daaruit, dat voor 't oogenblik juist te kleine leveranciers melk inbrengen van hooger dan 't gemiddeld gehalte, en er voordeel bij hebben, dat ernaar gehalte wordt betaald. Zich stellende op het standpunt van den inzender, zou men de uitbetaling naar gehalte juist moeten aanbevelen, vooral wanneer verbetering van den veestapel er het gevolg van kan zijn.

Wat de kosten van het onderzoek betreft, deze komen onder de exploitatiekosten en worden omgeslagen over de hoeveelheden geleverde melk. De kleine leverancier betaalt dus volstrekt niet de kosten.

Ik geloof niet, dat de heer Bakker door deze twee bezwaren velen van gedachte wil doen veranderen, zooals hij hoopt.

Met de meeste achting,
Uw dw., Dr. L. T. C. SCHEIJ,
Zuivelconsulent

Hierop kwam weer een reactie van – werknemer – heer Bakker

Schager Courant 1904-03-17

Ingezonden – vetgehalte uitbetaling – 3

Mijnheer de Redacteur!

Vergun mij s.v.p. voor een antwoord aan de heeren De Boer en Scheij een plaatsje in Uw blad.

Beide heeren wijzen er op, dat de melk niet op geregelde tijden behoeft onderzocht te worden, maar dat de leveranciers elken morgen den melkcontroleur moeten kunnen verwachten, maar in-

dien dit wordt ingevoerd, dan zou men een controleur aan de fabriek moeten verbinden, die geregeld beschikbaar was, en deze zou er zodoende een bestaan in moeten zoeken, maar dan werden de onkosten immers veel te groot en zouden de voordeelen misschien geheel daaraan verdwijnen, of ze nog niet eens dekken, en dan zou men de moeite en drukte even goed kunnen sparen.¹⁸⁾

De heer Scheij vraagt dan, of 't zoo ongerijmd is, dat een groote leverancier, die zich veel moeite en groote geldelijke offers heeft getroost, dan meer geld voor zijn melk ontvangt, dan de anderen die dit niet hebben gedaan. Zoo oppervlakkig beschouwd, neen, maar dan zou 't ook hier weer zijn, dat diegene, die geld heeft, den kleinere, die 't niet heeft, geheel overvleugelt, en hem toch evengoed méé laat betalen aan de onkosten van onderzoek, en dat is m.i. niet billijk. Beide heeren geven aan, dat de onkosten van onderzoek bij de andere exploitatiekosten komen, en dat is duidelijk, maar als nu degene, die melk met een laag gehalte levert, eerst al minder voor zijn melk ontvangt en dan tevens nog de onkosten mag helpen dragen, kan men toch gerust zeggen dat dezen de kosten van onderzoek dragen, en de anderen er niets bij winnen. Neen, betalen van melk naar gehalte is m. i. niet aan te bevelen voor kaasfabrieken.

Men zou beter doen, wanneer men een controleur aanstelde om geregeld de melk te onderzoeken, door stremproeven, dan zouden de onkosten er gemakkelijk uitgehaald worden en iedereen had er voordeel bij.

U beleefd dankend voor de plaatsruimte,
Hoogachtend,
A. BAKKER.
Koegras, 7 Maart 1904.

Den heer Scheij zij nog opgemerkt, dat ik geen aandeelhouder der kaasfabriek „De Eendracht”, doch slechts werkzaam in den fabriek ben.

Schager Courant 1911-05-24

Melkcontrôleur.

De gezamenlijke kaasfabrieken in het **Koegras** roepen op, sollicitanten naar de vacante betrekking van Melkcontrôleur, tegen een salaris van pl.m. f 500 per jaar.

Aanmelding met opgave van informatie vóór of op den 5den Juni a.s. bij den ondergeteekende. Tijd van in dienst-treding zoo spoedig mogelijk.

J. VAN DER VEER directeur van de kaasfabriek „de **Eendracht**” te **Koegras**, gemeente Helder.

18 'knipsel' uit 1911 laat zien wat de heer Bakker mogelijk bedoeld, niet bekend of deze situatie er in 1904 al was!

1905

Schager Courant, 1905-03-19

Verslag Verg. *Bond van Kaasfabrieken in Noord-Holland*

ALKMAAR: Den 16den hield de *Vereeniging tot bevordering en verbetering der zuivelbereiding in Noord-Holland*, in het *café Central* te Alkmaar eene algemene vergadering.

[....]

Alsnu kwam aan de orde de inleiding van den heer Scheij over toetreden der vereeniging als lid van het *Nationaal Zuivelcomité*. Dr. Scheij legde de vergadering uit, dat dit nationaal Comité eigenlijk een onderdeel is van een internationalen zuivelbond.

Deze bond stelt zich ten doel, voort te bouwen op de wetenschappelijke gegevens ter verbetering van de techniek der zuivelbereiding en het initiatief te nemen tot propagandeeren van het nemen van wettelijke maatregelen (Internationaal), betrekking hebbende op den handel in zuivelproducten, vooral b.v. om knoeierij internationaal tegen te gaan. De bond houdt congressen en Internationale tentoonstellingen en wil belooningen toekennen aan verdienstelijke werken op zuivelgebied. Twee congressen zijn reeds gebonden, een te Brussel, een te Parijs. Het derde zal waarschijnlijk te Amsterdam plaats hebben, verbonden met eene Internationale zuiveltentoonstelling.

Zestien verenigingen in Nederland hebben zich reeds bij het Nationaal Comité aangesloten. Dr. Scheij achtte het van groot belang, dat ook deze bond zich aansloot. Men blijft dan op de hoogte van verschillende zaken en kan in belangrijke kwesties ook meespreken. Elke verenging toch zendt een afgevaardigde naar de algemene vergadering van het Comité, dat weer een afgevaardigde naar het congres zendt, (elk rijk één), de kosten zijn slechts *f* 10 per vereeniging. Met applaus werd besloten lid te worden en Dr. Scheij voor de vergadering op 28 Maart in Amsterdam als afgevaardigde aangewezen. Hoewel deze eerst eenig bezwaar maakte tegen zijne benoeming, nam hij haar voor 1905 toch aan. Voor de vereeniging achtte hij het beter, voortaan als afgevaardigde een ander aan te wijzen. Zijne denkbeelden kwamen toch altijd, waar hij ze gaarne gehoord wilde hebben.

[....]

1906

Schager Courant, 1906-03-18; p. 5/72

Voorjaarsvergadering van de vergadering *Vereeniging tot Ontwikkeling van dan landbouw in Hollands Noorderwartier*

Met oa. verslag zuivelconsulent over 1905

HEER HUGOWAARD. Gehouden op Woensdag 14 Maart 1906, des voormiddags half elf ure, in het koffiehuis *De Zwaan* van den heer D. Pijper te Heer Hugowaard.

Aanwezig 57 leden en 26 gasten.

[...]

Volgt het zeer uitgebreide en belangrijke verslag van de werkzaamheden van den Zuivelconsulent Dr. Scheij. Daaruit kunnen we uit den aard van de zaak slecht, eenige korte mededeelingen laten volgen. - Er werd een cursus voor melkonderzoek gehouden, waaraan 24 jongelui deelnamen, om in het bezit te komen van het diploma van bekwaamheid als melkcontroleur eener fokvereeniging of kaasfabriek. 3 Werden afgewezen, en 21 slaagden, 4 zijn nu melkcontroleur bij een fokvereeniging, 2 aan een kaasfabriek.

In November is reeds weer een nieuwe cursus geopend en zelfs konden 18 jongelui daar geen plaats vinden.

788 Vetbepalingen volgens Gerber werden verricht, en van 78 monsters melk werd het S.G. bepaald. Tweemaal zond een kaasfabriek een monster melk, omdat een leverancier werd verdacht, en tweemaal werd dan ook een boete opgelegd. 187 Melkmonsters warden op vetgehalte onderzocht van een kaasfabriek. 226 Melkmonsters werden onderzocht op deugdelijkheid. 183 Butyrometers werden gecontroleerd en voor den *Bond van kaasfabrieken* 265 thermometers. 41 Vergaderingen werden bijgewoond, 1 lezing werd gehouden. Het aantal fokversenigingen bedraagt nu 16, welke veel werk aan het zuivelconsulentschap gaven. 9 kaasfabrieken en 19 zuivelboerderijen werden bezocht, meestal om het optreden van kaasgebreken op te sporen. Eenige zuivelbereiders en 8 kaasfabrieken zijn begonnen met de toepassing van reincultuur bij de kazerij; deze vervangt dan de lange wei. In de praktijk bevalt het gebruik van de reincultuur goed.

Bij de lessen aan de Rijkslandbouwsinterschool en den Onderwijzerscursus werden nog verschillende andere werkzaamheden door den zuivelconsulent verricht

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

ook MAP Kaaskwestie

Najaarsvergadering „*Hollands Noorderkwartier*”

Punt 5 Kaasproef over Boekelscheurtjes

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

korter zouten, van kruimelen en uit een stuk opmaken, van bewaren in een vochtige of droge omgeving, van langer of korter persen.
De uitkomsten moeten nog worden bewerkt.

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

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

De fabrieksmelk had een vetgehalte van 2,15 tot 2,70 % en een S.G. van 32.7 De Juni-fabriekskaas had een vetgehalte van 41,5 tot 47,3 %. Deze cijfers bewijzen, dat het minimumcijfer van 40 % vet voor onze Noordhollandsche dagkaas volstrekt niet te hoog is.
De heer Dr. v.d. Zande merkt nog op, dat deze proef op een goed tijdstip is genomen en dat ook nu weer bleek, dat bij gekruimeld opmaken de scheurtjes niet voorkomen

**Ingezonden: Dr. L. T. C. Scheij:
over het gebrek aan belangstelling voor het in 1906 opgerichte kaascontrolestation**

De kaaskwestie 'groot gevaar voor de N-H. Kaasindustrie'

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

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

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

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

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

Zoo kon men voor eenige weken in de „Handelsberichten uitgegeven door de Afdeeling Handel van het *Ministerie van Landbouw, Nijverheid en Handel* lezen, dat volgens de algemeene opinie van de voornaamste bij den kaashandel te Hamburg betrokken personen „de kwaliteit der Nederlandsche kaas langzaam doch gestadig achteruit gaat”, en dat dit verschijnsel voor den handel ten groot gevaar oplevert, daar de concurrentie met de in Duitschland bereide *Tilsiterkaas* steeds grooter wordt. Voorts wordt er met nadruk op gewezen, dat men niet genoeg kan doen om het vetgehalte der kaas zoo hoog mogelijk te doen blijven. De Consumenten verlangen dikwijls een hooger vetgehalte dan de Nederlandsche kaas thans veelal bezit en een hoog vetgehalte zal meer en meer door het groote publiek worden geëischt in den tegenwoordigen tijd, nu de vleeschwaren in Duitschland zoo duur zijn.

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

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

Maar dan moeten de belanghebbenden hun product daartegen beschermen door het aanbrengen van een practisch onderscheidingsteken in den vorm van een gedeponeed handelsmerk, dat volkomen vertrouwen geniet. Deze onderscheiding zal op den duur aan den prijs ten goede komen.

De vereeniging „*Het Kaascontrolestation N-Holland*,” welke thans vier kaasfabrieken en 33 kaasboeren als leden telt, wil in die richting werken. Door de subsidies van Rijk en Provincie en den steun van de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* en de vereeniging „*Hollands Noorderkwartier*” zijn de financiële moeilijkheden uit den weg geruimd. Laat ieder Noord-Hollandsche kaasproducent, kaasbereider of lid van een kaasfabriek, bij zich zelf overwegen, of hij goed doet met lijdelijk te blijven afwachten en toe te zien of dat het zaak is in zijn eigen en in het algemeen belang, mede te werken tot de oplossing der moeilijkheden en het bereiken van het doel: „het herwinnen van het vertrouwen in en den goeden naam van de Noord-Hollandsche Edammerkaas.”

Hoorn. 2 Jan. 1903.

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

Dr. L.T.C. Schey over: *kaaskwestie en kaascontrole*

We zijn wederom in een tijd van verhoogde belangstelling in deze reeds zoo lang besproken kwestie. In mijn jaarverslag aan de Algemeene Vergadering van het *Kaascontrôlestation Noord-Holland* heb ik gezegd, dat de particuliere kaascontrole in deze provincie in een tijd van crisis verkeert.¹⁹⁾ Er moet spoedig meer toetreding vooral van den kant der fabrieken komen. Indien een zaak na geruimen tijd geen bewijzen van levensvatbaarheid kan geven, houden de subsidiërende lichamen met hun steun op en maken haar daarmede dood.

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

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

Met algemeene stemmen is een motie aangenomen, waarbij de wenschelijkheid is uitgesproken, dat de leden van den Bond zich contractueel verbinden geen Engelsche kaas-soorten te maken uit melk met minder dan 1,5 % vet. Men mag dus nog wel doorgaan met heel magere Edammers en Gouda's te fabricereen, maar sommige leden achtten een regeling omtrent die kaas-soorten ook gewenscht en het Bestuur deed toezegging van voorstellen dienaangaande.

Een der leden constateerde volgens het officiëel verslag het als een heugelijk feit, dat het idee „kaascontrole” ingang vindt en wenschte dit ook op de andere kaas-soorten toe te passen.

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

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

¹⁹ Zie MAP Kaascontrolestation

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

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

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

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

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

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

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

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

Schager Courant, 13/09/1908; p. 10/12

Cursus Melkecontroleurs en Kaasmakers.

Wij vestigen de aandacht op een advertentie aangaande de twee verschillende cursussen, welke te Hoorn door het Zuivelconsulentschap van October tot April zullen worden gegeven.

De cursus A voor melkecontroleurs bestaat uit eenige avondlessen (des Woensdags van 7-9) en praktische oefeningen op eenige geheele dagen.

Goed kunnen rekenen en schrijven is een vereischte.

Aan hen, die na afloop van den cursus een goed examen hebben afgelegd, wordt een diploma van melkecontroleur verstrekt.

De cursus B is bestemd voor kaasmakers en kaasmakersknechten, om eenige theoretische vakkennis op te doen; deze wordt van October tot April des Dinsdags avonds van 7-9 te Hoorn gegeven.

Schager Courant, 1908-11-22; p. 10/17

Punten uit verslag vergadering '*Hollands Noorderkwartier*.

ZAANDAM, Vergadering op Woensdag 18 November 1908 des voormiddags te 10½ uur in het *café Suisse*.

Dr. hr. J. J. Winkel, voorzitter, opent de vergadering met een hartelijk welkom.....

[....]

De verschillende rapporten worden nu uitgebracht:

a. Het bevorderen van goed melken. De heer Scheij deelt de resultaten mee van het laatste examen voor een diploma voor goed melken en sluit zijn mededeelingen met de bewering dat wederom een goed werk is gedaan.

[....]

d. De **bereiding van volvette kaas**, vergeleken bij die van dagkaas.

De rapporteur, de heer C. Pijper, kwam na een duidelijke uiteenzetting van de proef (gehouden op de *proefzuivelboerderij* en bij 2 particulieren) tot de eindconclusie, dat 50 K.G. vollemelksche kaas volgens de eene berekening *f* 1.84, bij een andere *f* 2.06 meer zou moeten opbrengen dan de dagkaas om evenveel verdienste er aan te hebben. Uit de uitkomsten dezer proef bleek verder dat het verschil in prijs dat noodig is om met voordeel vollemelksche kaas te maken, op verschillende boerderijen nogal uiteen loopt, dit zal wel samenhangen met de wijze van afroemen en de wijze van bereiden der kaas. Dat er altijd meer moet worden ontvangen voor de vollemelksche kaas staat wel vast, doch het verschil is in de meeste gevallen niet groot; mocht het dus gelukken de vollemelksche Edammer weer geheel tot waarde te brengen, dan is de kans dat zij met flink voordeel te maken zal zijn zeer groot.

En voert men de bereiding eenmaal daags uit op de wijze als bij deze proef is geschied, dan is er slechts een zeer geringe hoeveelheid meer werk aan verbonden.

[....]

e. Het onderzoek naar de oorzaken der z.g. **Boekelscheurtjes** in de kaas. De rapporteur, de heer Dr. L. T. C. Scheij, zegt dat de commissie het plan van proefneming getracht heeft ten uitvoer te brengen, dat hierin bestond dat 2 fabrieken werden gezocht, een waar de Boekelscheurtjes voorkwamen, een waar zij niet voorkwamen. Men zou dan van kaasmaker ruilen, waarna de invloed van de gewijzigde methode van kaasmaken zou kunnen worden nagegaan.

Lag het gebrek in de methode dan zou het gebrek verdwijnen, was het een gebrek in de melk dan zou dat niet het geval zijn.

Er werd eerst een onderzoek ingesteld naar het aanwezig zijn van het gebrek aan de verschillende fabrieken. Van 98 fabrieken hadden 55 noch thans noch in 1907 last van het gebrek, 21 thans en in 1907, 19 thans niet wel in 1907, 3 thans wel en niet in 1907.

Het gebrek scheen vooral in Juni, Juli en augustus voor te komen.

Het bestuur heeft evenwel niets kunnen uitrichten omdat geen geschikte plaats voor de proefneming kon worden gevonden. Haar 3-jarige werkzaamheid heeft geen bevredigende oplossing gebracht en stelt zij voor haar te ontbinden.

f. Het onderzoek naar de **zuivering van afvalwater bij zuivelfabrieken**. De rapporteur, de heer Boekhout, gaf eerst een zeer uitvoerige en duidelijke uiteenzetting van de samenstelling en inrichting van de zoogenaamden rotkelder. Spr. had dergelijke inrichtingen te Haarlem, Alkmaar en Ede bezocht. Die te Haarlem werkte uitstekend en verspreidde weinig stank, die te Alkmaar meer; de schuld van een andere inrichting. Ook te Ede was geen stank. Daar was het verschijnsel op te merken, dat laat men anders de gassen door een pijp ontsnappen, te Ede een paar straatlantaarns er mede werden gebrand. Spr.'s idee was dat deze biologische zuivering goed gebruikt kon worden voor zuivelfabrieken en dat een proef in die richting zeer was aan te bevelen.

[...]

De heer Dr. Scheij leidt daarna eveneens in het punt:

Wat kan er worden gedaan ter bevordering van het vakonderwijs voor het personeel van de Noordhollandsche kaasfabrieken. Spr. zegt daarover het volgende:

De sterke uitbreiding der fabriekmatige kaasbereiding in de laatste 25 jaar heeft gemaakt, dat thans een zeer belangrijk deel van de opbrengst van den weidegrond in Hollands Noorderkwartier in den vorm van melk aan de kaasmakers en het onder hen werkende personeel wordt toevertrouwd, om deze in de grootst mogelijke geldswaarde om te zetten. Behalve de meer of minder doelmatige inrichting van de fabriek, en de onmisbare zorg der veehouders voor de grondstof, oefenen de bekwaamheid en toewijding van kaasmakers invloed uit op het goed of minder goed werken van de fabriek.

De Noord-Hollandsche kaasmaker neemt een eigenaardige plaats in, want over het algemeen is hij de technische directeur, die de geheele verantwoordelijkheid van de bereiding draagt en deze positie zal hij des te meer moeten *kunnen* innemen, hoe verder wij den tijd achter ons hebben, toen ieder veehouder tevens practisch kaasmaker op zijn boerderij was. De jongere veehouders, directeur eener fabriek wordende, missen de vakkennis, die velen der tegenwoordige nog bezitten. Daarom is er alle reden, de aandacht te schenken aan de vorming van *beste* kaasmakers ten behoeve van onze Noord-Hollandsche fabrieken.

Zeer zeker vindt men onder de Noord-Hollandsche kaasmakers vele bekwame vakmannen met rijke ervaring, in de school der praktijk opgedaan, hoewel niet ontkend kan worden, dat er ook velen als technische leiders van het bedrijf worden aangesteld, voor wie het zeer nuttig zou zijn, nog een tijd onder goede leiding van anderen te werken. De snelle toename van het aantal fabrieken in de laatste jaren heeft de aanstelling van kaasmakers, nog niet geheel voldoende in de praktijk geschoold, ongetwijfeld in de hand gewerkt. In het algemeen mist de Noord-Hollandsche kaasmaker het inzicht in de grondslagen, waarop zijn vak berust, m.a.w. de theoretische vakkennis, welke gepaard aan de onmisbare ervaring der praktijk, hem een beteren en brederen blik op vele zaken zou geven.

Een practicus, die geleerd heeft, waarom hij zoo of zoo moet doen, en die wat weet van de natuurwetten, welke zijn vak beheerschen, maakt sneller vordering in de nooit afgeloopen leerschool der praktijk en is, wanneer er zich moeilijkheden voordoen, b.v. bedrijfsstoringen, beter in slaat, na te gaan, in welke richting naar de oorzaak gezocht, en met welke middelen de kwaal bestreden moet worden. Ook hier geldt de spreuk: „kennis is macht.” Uit ervaring weet ik, hoe moeilijk het dikwijls is, in het geval van een bedrijfsstoring van een fabriek, zeer gewenschte maatregelen ten uitvoer te brengen, wanneer ook de eenvoudigste zaken moeten worden aangegeven, en hoe veel effectievere samenwerking met het zuivelconsulentschap mogelijk is, wanneer de kaasmaker niet geheel en al van theoretische vakkennis is verstoken.

In andere provinciën, en vooral in Friesland, wordt dan ook krachtig gewerkt aan de ontwikkeling van het personeel der zuivelfabrieken in dien zin. Ook hier wordt wel wat in die richting gedaan. ‘s Winters word er te Hoorn een cursus voor kaasmakers en het onder hen werkende personeel gegeven; aan de Rijkslandbouwwinterschool te Schagen beslaat de gelegenheid, als vakleerling de lessen in de zuivelbereiding te volgen.

Maar er moet meer worden gedaan; de gelegenheid moet geschapen worden, waarbij geschikte personen, volgens een vast, goed doordacht plan, zich kunnen ontwikkelen tot praktisch en theoretisch goed onderlegde kaasmakers, die een diploma van waarde kunnen behalen. Voor eenige jaren is wel eens gedacht aan een mogelijk profijt trekken van de *Rijkszuivelschool* te Bolsward; dit is tot nog toe voor de Noord-Hollandsche kaasindustrie niet het geval geweest.

Wanneer ook de vergadering het groote belang van deze zaak inziet, overtuigd van de noodzakelijkheid, dat alle krachten worden ingespannen, teneinde met onze Edammer kaas te kunnen blijven concurreeren op de wereldmarkt, dan zal zij zeker goedkeuren, dat uw Bestuur aan een voornamen factor in deze, gedurende den winter de aandacht schenkt, om op de voorjaarsvergadering met een voorstel te komen omtrent de vorming van beste kaasmakers, geschikt voor het Noord-Hollandsche bedrijf.

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

ook in MAP Boerenkaas

Dr. L.T.C. Schey Handleiding: ‘Reincultuur bij de kaasbereiding’

(Grepn uit Land- en Tuinbouw XLV)

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

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

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

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

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

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

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

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

De hoeveelheid melk, welke men nemen moet, is afhankelijk van de hoeveelheid melk, welke men verkaast en de hoeveelheid zuursel, die men percentsgewijze aan de melk in de kaastobbe toevoegt. Voor 1000 Liter melk gebruikt men $\frac{1}{2}$ Liter tot 1 Liter zuursel. Bovendien moet men minstens 200 gram melk meer nemen voor het weg doen van het bovenste laagje, terwijl het toch ook wenschelijk is, een eenigszins ruime hoeveelheid te bereiden. In geen geval neme men minder dan $\frac{1}{2}$ Liter, omdat een te kleine hoeveelheid melk te snel afkoelt.

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

Deze melk moet in het busje met het dekseltje er op in den stoomkoker een geheel uur verhit worden. Hierna opent men den stoomkoker, laat het busje wat afkoelen en plaatst het vervolgens in een emmer met koud norton- of regenwater. Als het hierin tot 80° Fahrenheit (=26,5° Celsius) is afgekoeld, giet men er de vereischte hoeveelheid zuursel in om voor den volgenden dag nieuwe zuursel te bekomen. Verhit men $\frac{1}{2}$ Liter melk in het busje, dan voegt men 25 gram zuursel, toe; voor 1 Liter 50 gram enz. Dit afmeten geschiedt met de kleine maat van 50 gram, die vooraf met kokend water is omgespoeld.

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

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

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

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

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

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

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

Kaast men tweemaal per dag, dan behoeft men maar eenmaal per dag zuursel te bereiden. Kaast men 's winters om den anderen dag, dan moet men toch iederen dag nieuw zuursel bereiden.

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

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

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

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

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

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

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

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

D. E. LANDMAN.

1909

Schager Courant, 1909-03-11

ook MAP Kaaskwesties

Verslag: Vergadering *Bond van Zuivelfabrieken N-Holland*

Met voordracht Dr. Scheij over vochtgehalte der kaas

[....]

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

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

[....]

Iets over het vochtgehalte der kaas. De inleider de heer Dr. L.T.C. Schey:

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

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

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

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

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

De vergadering betuigt hare instemming met dit gesprokene. [....]

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

ook MAP Kaaskwesties

Enige gegevens uit verslag zuivelconsulent 1908

De vooruitgang der kaasmakerij door gebruik reincultuur.

(Grepn uit Land- en Tuinbouw)

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

Dit boekje is voor belangstellenden gratis bij den Zuivelconsulent verkrijgbaar. Ook verschaft deze op aanvraag aan de kaasbereiders goed zuursel.

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

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

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

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

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

De gevallen, waarvan ik iets positiefs kon mededeelen, heb ik in het voorafgaande besproken, ze spreken alle gunstig voor het gebruik van reincultuur, en wijzen er op, dat het een goed middel is, om de rijping in normalen zin te doen verlooren, om het gebrek „*los*” tegen te gaan en om een goede korstvorming te bevorderen. Er zijn mij ook wel gevallen ter oore gekomen, waarin het niet voldeed. In hoeverre de slechte uitkomsten te wijten zijn aan het verkeerde gebruik van reincultuur, of aan het optreden van een gebrek, niettegenstaande de reincultuur goed was, weet ik niet; omdat men mij in dergelijke gevallen tot mijn spijt niet in de gelegenheid heeft gesteld,

de zaak te onderzoeken. Wel is het mij gebleken, dat zij, die zich niet de noodige toestellen aanschaffen, maar zich zuinigheidshalve willen behelpen, of onoordeelkundig en zonder de noodige zorg zoogenaamd met reïncultuur werken, zich op een gevaarlijk pad begeven. Teneinde dit te voorkomen, stelde ik een handleiding over het gebruik van reïncultuur samen.

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

De kaasfabriek te R., werkende met reïncultuur, maakte een slecht product: talrijke vrij groote scheuren in het hart van de kaas, dat daardoor erg verbrokken was. Men opperde de mogelijkheid, dat de reïncultuur oorzaak zou zijn van het optreden van het gebrek. Aan de fabriek werd de raad gegeven, direct nieuw zuursel (door de Proefzuivelboerderij verstrekt) te gebruiken.

Het bacteriologisch onderzoek van het verdachte zuursel, bracht aan het licht, dat de melkzuurbacteriën in het zuursel van de fabriek niet krachtig waren.

Met het nieuwe zuursel werd direct een beter product op de fabriek gemaakt (dit verbeterde later nog).

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

[....]

D. E. LANDMAN.

1910

Schager Courant, 1910-03-25; P. 114

Deel uit verslag verg. Ver...Hollands Noorderkwartier

Vakschool v. Kaasmakers ²⁰⁾

WOGNUM: Vergadering op Woensdag 23 Maart 1910 des morgens half elf, in *de Vier Heemskinderen*.

[....]

Aan de orde is nu:

1e. Rapport der commissie van vakonderwijs voor kaasmakers. De rapporteur, de heer G. Nobel, stelt namens de commissie van voorbereiding voor, dat de vereeniging *Hollands Noorderkwartier* en de *Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland*, met behulp van bijdragen van belanghebbers, schoolgelden en subsidies van Rijk en Provincie, een instelling in 't leven zullen roepen, met het doel practisch bekwame en grondig theoretisch onderlegde kaasmakers, in het bijzonder ten behoeve van de Noordhollandsche kaasindustrie te vormen.

Het schoolgeld bedraagt *f*5, ook voor de toehoorders, die alleen den theoretischen cursus volgen. Het onderwijs wordt gegeven gedurende één winterhalfjaar op 2 middagen per week, telkens gedurende 2 uur, door den zuivelconsulent.

De praktische werkzaamheid geschiedt in daarvoor aangewezen Noordhollandsche kaasfabrieken. Tot de school kunnen worden toegelaten zij, die den leeftijd van 17 jaar hebben bereikt, met goed gevolg het toelatingsexamen afleggen, en minstens 1 jaar op een kaasfabriek werkzaam zijn geweest.

Het leerplan voor den theoretischen cursus omvat de volgende vakken: melk, kaasbereiding, kaasgebrecen, onderzoek der melk op deugdelijkheid, boterbereiding, praktische oefeningen. De begroting voor den eersten cursus, aan te vangen 1 Oct. 1910, sluit in ontvang en uitgaaf ten bedrage van *f*1360. Onder de ontvangsten begrepen *f*500 subsidie van Rijk en Provincie elk, die reeds zijn aangevraagd. Aangenomen.

2e. Rapport van de proeven op het gebied der kaasbereiding.

De rapporteur, de heer C. Pijper, deelt mee, dat dit een proef is geweest, over den invloed van verschillende strem- en nawarm-temperaturen en verschillende tijdsduren van bewerking der wrongel op het gebrek kort in de kaas. De rapporteur komt tot de conclusie, dat uit de proefnemingen is gebleken, dat men bij de bereiding van Edammerkaas, volgens verschillende methoden, van stremmen, nawarmen en bewerken, gelijke resultaten kan verkrijgen, en dat de oorzaak van het kaasgebrek kort, niet uitsluitend in de bereiding gezocht zal kunnen worden.

De heer Boekhorst doet vervolgens eenige mededeelingen over het kort in de kaas.

De heer Zijp uit Beemster doet het voorstel deze beide rapporten in druk te doen verschijnen en aan de leden te zenden, waartoe wordt besloten.

[....]

20 Het onderwerp, Vakonderwijs / Zuivelonderwijs, kwam eerder ter sprake in de Bondsvergadering – SC. 11/03/1909 – waar werd afgesproken om contact te zoeken met *Ver...Holland Noorderkwartier*. Waaruit een commissie werd gevormd voor verdere uitwerking. (ZHN.)

Opgericht *Vakschool voor kaasmakers* – te Hoorn

(Van onzen bijzonderen medewerker.)

Door de *Vereeniging tot ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier* en den *Bond van Zuivelfabrieken in Noord-Holland*, is, met behulp van bijdragen van belanghebbenden, schoolgelden en subsidies van het Rijk en de Provincie een instelling in het leven geroepen met het doel, praktisch bekwame en grondig theoretisch onderlegde kaasmakers in het bijzonder ten behoeve van de Noordhollandsche fabriekmatige kaasindustrie te vormen.

Heden namiddag werd in het gebouw van het Zuivelconsulentschap te Hoorn, waar ook de lessen zullen worden gegeven, deze vakschool voor kaasmakers op officiële wijze geopend door den *Inspecteur van het Landbouwonderwijs* Dr. K. H. M. van der Zande.

Aanwezig waren de heeren: de voorzitter van Prov. Staten en de heeren Ferf en Zijp als leden van Gedep. Staten. Dr. v.d. Zande, Insp. van het Landbouwonderwijs. R. Visser Lz., vice-voorzitter van Hollands Noorderkwartier. G. Nobel, vice-voorz. van den Bond van Zuivelfabrieken. W. Teenge, secr. der commissie van Toezicht op de zaken van den Zuivelconsulent. Jac. Zijp Hz., vicevoorz. Holl. Maatsch, van Landbouw. A. J. v. Benthem, secr. van den Prov. N-H-. Boerenbond. H. W. de Joncheere, Burgemeester van Hoorn. C. Nobel, Rijkslandbouwleeraar. F. W. J. Boekhout, vertegenwoordiger van het Rijkslandbouwproefstation. G. Nes, voorzitter van, den Bond van Kaasmakers. J. Best Nz., voorzitter, G. Nobel, secr. en D. Brander Tz., W. T. Jongejans, P. Gootjes en Dr. Scheij als leden der Regelingscommissie. De Dir. Generaal van den Landbouw gaf kennis van verhindering wegens ambtsbezigheden.

De heer J. Best Nz., voorzitter van de Regelingscommissie, rekende het zich een aangename taak het woord van welkom te spreken. In de eerste plaats deed hij dit aan de vertegenwoordigers van de Provincie, den Commissaris der Koningin en de heeren Ferf en Zijp, alsmede aan den, Burgemeester van Hoorn.

Vervolgens richtte hij zich tot de overige autoriteiten en de functionarissen op landbouwgebied, vertegenwoordigers van coöperaties en commissies, tot de leerlingen en de pers en de medeleden der regelingscommissie.

Hierna gaf hij het woord aan den Inspecteur van het Landbouwonderwijs.

De heer Van der Zande dan begon in zijn belangrijke rede te wijzen op de eigenaardige geschiedenis, die het vakonderwijs in zuivelbereiding in ons land heeft.

Niettegenstaande de groote beteekenis en den omvang van het zuivelbedrijf, dat zou kunnen doen rekenen op bloeiend onderwijs en op groote belangstelling daarvoor, zien wij in den loop van de jaren, waarin het landbouwonderwijs zich is gaan vormen, allerlei mislukte pogingen op het gebied van het vakonderwijs in zuivelbereiding en daarnaast ook wel gelukte, niettemin opgegevene, met voorbeelden toont spr. dit aan. Spr. wijst vervolgens op de Rijkszuivelschool te Bolsward. Deze inrichting is nog te kort in werking om met zekerheid over de uitkomsten te spreken, doch alles wijst er op, dat ze een, goede toekomst tegemoet gaat.

En thans zijn we op het punt een nieuwe inrichting te openen in Noord-Holland, dat tot nog toe niets van dezen aard binnen zijn grenzen heeft gezien. Na verschillende overwegingen is besloten een speciale inrichting voor Noord-Holland in het leven te roepen, bestemd om aan kaasmakers voor kaasfabrieken van het type, dat thans veelvuldig hier wordt aangetroffen een meer

stelselmatige en zorgvuldige opleiding te geven, dan die ze tot nu toe genoten; een inrichting ontstaan uit particulier initiatief met overheidssteun.

Om te komen tot de beantwoording der vraag, of deze vakschool voor kaasmakers zal slagen, gaat spreker na, waarom de vroegere inrichtingen niet zijn geslaagd.

In de eerste plaats daarom, dat het zuivelbedrijf in ons land juist in dezelfde periode als waaraan we thans denken, een zeer ingrijpende evolutie heeft doorgemaakt. Toen men met het vakonderwijs in zuivelbereiding begon, was dit bedrijf nog zoo goed als geheel een huisbedrijf. Het onderwijs werd daarop gericht. Men wilde aanstaande boeren en boerinnen een goede opleiding geven in het bedrijf, dat ze later zelf op de boerderij zouden uitoefenen. En terwijl men hier en daar wat begon te bereiken, werd in steeds en in zeer snel toenemende mate de zuivelbereiding verplaatst van de boerderij naar de fabriek. Het belang der aanstaande boeren en boerinnen bij de kennis van de techniek van het bedrijf werd al geringer.

Maar daarnaast kwam een klasse van personen op, die zich juist in het bijzonder wilden bekwaamen, om als beheerder van een zuivelfabriek op te kunnen treden.

De combinatie van deze twee categorieën van personen aan één school maakte het geven van goed onderwijs zeer moeilijk. Den een gaf men te veel en den ander te weinig.

In de tweede plaats heeft, volgens de meening van spreker, bijgedragen tot het niet slagen van deze scholen: de combinatie van theorie en praktijk aan de school.

Over dit punt bestaat veel verschil van gevoelen en niet te ontkennen is, dat in het buitenland veel inrichtingen voor zuivelonderwijs bestaan, waar de combinatie is doorgevoerd. Spreker is bereid te gelooven, dat daaronder ook wel vele bloeiende scholen zullen zijn, doch gegevens kan hij omtrent het laatste niet aanvoeren.

Doch past men de combinatie toe, dan acht spreker die te beschouwen als een noodzakelijk kwaad. En wel omdat de praktijk in zulk een school nooit zoo goed is uit te oefenen als in een goed ingericht bedrijf. Daardoor zal die praktijk op de school lager staan dan in werkelijk goed geleide bedrijven en de practici. In plaats van op te zien tegen de school en te begrijpen, dat ze daarvan kunnen profiteren, zullen er op néér zien en aan de diploma's zal niet voldoende waarde worden gehecht, want wat er van de theorie wordt geleerd, zal worden achtergesteld en in het algemeen oordeel over de school verloren gaan. Veel beter is het 't onderwijs in praktijk te brengen in de volle praktijk, echter onder voorwaarde, dat men beschikken kan over werkelijk deskundig geleide bedrijven in voldoende getale, die als leerplaatsen kunnen en willen optreden.

Een noodzakelijk kwaad kan de bovenbedoelde combinatie zijn, omdat het voorkomen kan dat in een gebied de praktijk op lagen trap staat. Wil men daar vakonderwijs geven dan zal men de praktijk er wel in de school bij moeten nemen, want er is geen andere goede gelegenheid en men kan het dan aan de school al gauw zoo goed als de practici zelf. Ook is de kans dat dezen neer zullen zien op de leerlingen die van zo'n school komen, gering.

Maar waar de zuivelbereiding reeds op een vrij hoogen trap staat, waar het geldt ze, wat de techniek betreft op te voeren tot nog betere producten, tot beter begrip, tot het uit den weg ruimen van moeilijkheden, kortom tot het vervolmaken daar is het meer genoemde kwaad niet noodzakelijk en moet het worden vermeden.

Spreker meent dan ook, dat de weg die nu door de Rijkszuivelschool te Bolsward is ingeslagen, de juiste zal blijken te zijn. En hij is van dezelfde opinie ten opzichte van de school, die heden geopend zal worden.

Niet genoeg echter kan in het oog gehouden worden het groote belang van goede praktische opleidingsplaatsen. En verder moeten we in verband met het voorafgaande nog een andere vraag onder de oogen zien en wel deze: hoe zal de kaasbereiding in N.-H. zich in de toekomst ontwikkelen.

En dan moet zeker gedacht worden aan de mogelijkheid, dat de fabriekmatige kaasbereiding meer den vorm van het groote bedrijf zal kunnen aannemen. Komt men ook hier mettertijd tot groote fabrieken, dan zal de opleiding die deze school geeft niet meer voldoende zijn voor technische leiders van het bedrijf, als hoedanig de kaasmakers thans moeten kunnen fungeren.

Toch zal het nog een tijd duren voor het kaasfabrieksbedrijf in dien anderen vorm is omgezet en intusschen kan de school al veel nut stichten. Maar ook, als er grootere fabrieken komen, dan zullen er toch goed opgeleide praktische werkkrachten, die ook in het begrip van hun werk zijn doorgedrongen, noodig zijn.

Het stellen van bovenbedoelde vraag behoeft dus niet te weerhouden van het zetten van den stap, waartoe is besloten; alleen houde men steeds een open oog voor de ontwikkeling en eventuele vervorming van het bedrijf. Vakonderwijs moet medeleven met het vak.

Een omstandigheid, die voor deze school uiterst gunstig te achten is, is dat ze is tot stand gekomen door de samenwerking van twee in de praktijk wortelende organisaties, als *Hollands Noorderkwartier* en de *Bond van Zuivelfabrieken in N.-H.* zijn en dat een gemengde commissie uit beide vereenigingen in voortdurende nauwe aanraking met de school zal blijven. Verder dat ook van de levendige belangstelling van den *Bond van Kaasmakers* is gebleken.

En eindelijk mogen we, zegt spreker, de beste verwachtingen koesteren van de resultaten, waar de heer Scheij de leider er van zal zijn.

De Regeering zal zeker met warme belangstelling deze nieuwe zaak volgen en wenschen wij de oprichters en medewerkers succes op hun streven. (Applaus.)

Na deze openingsrede wees de heer Best er op, hoe voor de oprichting van de *vakschool voor Kaasmakers* van alle zijden steun is ontvangen. Vooral door het Rijk en de Provincie is zooveel steun verleend, dat daarvoor een woord van hartelijken dank moet worden uitgesproken.

Hierna kreeg het woord Zijn Exc. de Commissaris der Koningin, in N.-H., die er op wees, dat de Provincie niet alleen gaarne steun had verleend, maar dat door de tegenwoordigheid der vertegenwoordigers der Provincie blijk werd gegeven van haar groote belangstelling.

Tot slot werd het woord gegeven, aan den Burgemeester van Hoorn, die het als hoofd der Gemeente op hoogen prijs stelde tegenwoordig te kunnen zijn bij de opening, om namens het geheele Gemeentebestuur blijk te geven van de belangstelling, die ook de gemeente Hoorn voor deze vakschool gevoelt.

Alvorens over te gaan tot het geven der eerste les, hield de Zuivelconsulent voor N.-H., de heer Dr. L. T. C. Scheij een rede, waaraan we het volgende ontleenen:

In de eerste plaats dan werd door hem gewezen op de belangrijkheid der fabriekmatige kaasbereiding. Het oude keert niet weder en het heden legt ons de taak op in dezen bedrijfsvorm van het bedrijf zooveel mogelijk te verbeteren. In het verslag van een onderzoek naar de uitkomsten der fabriekmatige zuivelbereiding wordt er op gewezen, dat de kaasmaker in de N.-H. kaasfabriek, aan wien de technische leiding van het bedrijf grootendeels is opgedragen voor die gewichtige taak staat, gewapend met, praktische geoefendheid, doch missende ontwikkeling en

theoretische vakkennis en inzicht in het bedrijf. In die leemte wil deze nieuwe instelling voorzien.

Een deel van de opleiding van den kaasmaker zal bestaan uit het aankweken van theoretische vakkennis. Een kaasmaker moet vóór alles praktisch gevormd zijn en een langdurige ervaring geeft hem den practischen blik, dien hij noodig heeft, om een zoo veranderlijke grondstof als de melk, op de juiste wijze te verwerken. Groote nauwgezetheid, arbeidzaamheid en toewijding moeten daarbij komen. Doch ook theoretische vakkennis moet verworven worden. Hij moet niet alleen weten, wat hij moet doen, maar ook waarom hij aldus moet doen.

Het kaasmaken is een moeilijk vak, het slagen hangt van zoovele invloeden af. Een kaasmaker moet leeren waarnemen en leeren juiste gevolgtrekkingen te maken. Wanneer hij dan van een en ander aantekening houdt in den vorm van een technische boekhouding, kan hij verder komen. Er wordt vervolgens op gewezen, dat alleen van deugdelijke grondstof prima kaas kan worden gemaakt. De kaasmaker moet leeren, hoe de melk op deugdelijkheid is te onderzoeken en ongezone of slecht behandelde melk op te sporen.

Verder zet spreker uiteen, hoe hij zijn onderwijs zal inrichten.

Op de onlangs hier gehouden tentoonstelling - aldus beëindigt Dr. Scheij zijn inleidend woord - heeft de ingezonden N.-H. Edammerkaas geen gunstiger indruk gemaakt. Dat moeten wij ons duidelijk voor oogen blijven houden. De opening van deze vakschool is een waardige eerste stap om onvermoeid te streven naar verbetering van het product.

Hierna werd met de eerste les begonnen, die door allen met groote belangstelling werd gevolgd.

Schager Courant 1910-10-15

— HOORN.

De **Vakschool** voor **Kaasmakers** te Hoorn is begonnen met de volgende leerlingen:

1. P. Bakker, Stolpen. 2. A. Blokker, Dorregeest.
3. T. Groot Cz., Berkhout. 4. J. Jonker, Beets. 5.
W. de Leeuw, Wieringerwaard. 6. K. Mienes, Grosthuisen.
7. J. Nes Gz., Twisk. 8. P. Nes, Beemster.
9. A. Rentenaar Az, Sijbecarspel. 10. T. Roorda,
Weidum. 11. R. Roos, Purmerland. 12. J. Stapel Pz.,
Graft. En de volgende toehoorders: 1. R. Koelemeij,
Ursem. 2. S. Laan, Zunderdorp. 3. L. Schuiftemaker,
Grosthuisen. 4. A. Slot Sz., Westwoud.

1911

Schager Courant. 1911-03-15; P. 3/4

Dl. uit verslag verg. *Ver.... Holl. Noorderkwartier*

WINKEL: Vergadering op heden, Woensdag 15 Maart 1911 des morgens elf uur in het lokaal van den heer Kroon.

[....]

Van de mededelingen door den Zuivelconsulent, den heer Scheij van zijn werkzaamheden over 1910. vermelden wij:

Gedurende de wintermaanden werd veel werk gemaakt voor de verschillende cursussen, zooals die voor Melkcontroleurs, welke door 46 personen is gevolgd. Voor de eerste maal wordt melding gemaakt van de Vakschool voor kaasmakers, die in October is geopend. Dr. Scheij geeft de theoretische lessen in het geheel 100 uur. De controle op benoedigheden voor het melkonderzoek werd voortgezet. Van 54 butyrometers moesten 4 pCt. worden afgekeurd.

Xxxx

Uitvoerig werd verslag uitgebracht omtrent de hoofdwerkzaamheden van het Zuivelconsulent-schap: Het verleen van hulp bij bedrijfsstoringen bij de kaasmakerij of boterbereiding. De ervaring in diverse gevallen opgedaan, werd medegedeeld. Het betrof vooral de kaasgebreken: *knijpers, losse kaas, korte kaas, het blauw*, enzovoort.

Ondeugdelijk bedrijfswater is dikwijls de oorzaak van het maken van losse kaas en knijpen, zoals uit vele gevallen duidelijk bleek.

Ik aanleg van den nortonput is veelal onpractisch een geeft gelegenheid tot besmetting met grondwater. Wanneer men bij het maken van de nortonwater slechts water gebruikt om den grond weg te spuiten, besmet men daardoor de watergevende grondslagen.

[....]

Schager Courant, 1911-04-13, P. VB

Verslag Verg. *Bond van Zuivelfabrieken N.-Holland*

HOORN: Algemene vergadering op Woensdag 12 April 1911 des morgens half 10 in de *Witte Engel* te Hoorn.

[....]

De heer Dr. Scheij leidt in het volgende punt:

Iets over melkgereedschap.

Er wordt gewezen op het grootte belang van goed melkgereedschap op de boerderij, als melkemers, teemsen, en transportbussen, voor de kaasfabriek. Daarmede hang samen de bedrijfszekerheid en de kwaliteit der kaas. Op verschillende plaatsen is verbetering gewenscht. Op verschillende gebreken wordt gewezen. In houten vaatwerk moet geen melk worden geleverd. Blikken bussen zijn dikwijls ondoelmatig gemaakt, met open naden, zoodat afdoende reiniging hier moeilijk is.

Het gereedschap moet zwaar vertind zijn; men moet niet te veel op de goedkoopte afgaan. Het roesten moet niet in de hand gewerkt worden door ondoelmatige reiniging, waarbij het tinlaagje wordt afgeschuurd. Naspoelen met heet water bevordert het snel opdrogen en het roestvrij blijven. De techniek heeft grootte vordering gemaakt, door het *naadloze* gereedschap in te voeren. Het bestuur heeft gemeend goed te doen met eenige voorbeelden als melkbussen, teemsen en melkimmers ter bezichtiging te stellen.

Nieuwe fabrieken doen verstandig, direct over te gaan tot algemeene invoering van het gebruik van goede bussen door ze vanwege de fabriek aan te schaffen en aan de leden te verkopen.

[....]

Schager Courant, 1911-05-27; p. 5/12

Grepen uit verslag Zuivelconsulent Dr. Schey

(D. E. LANDMAN.)

Het Jaarverslag van den Consulent voor de Zuivelbereiding in de provincie Noordholland over het jaar 1910 is eenige dagen geleden in druk verschenen en bevat weer zeer leerzame mededeelingen voor allen, die in de kazerij werkzaam zijn.

Voor velen is het meest te leeren uit rubriek F, handelende over het verleenen van hulp bij het aanwenden van middelen, tot verbetering van het bedrijf of het opheffen van bedrijfsstoringen.

Ditmaal wordt bijzondere nadruk gelegd op de grootte beteekenis van de kwaliteit van het bedrijfswater op de kaasfabrieken en boerderijen, in verband met het maken van goede kaas.

De kaasbereiders op de boerderij en de besturen der fabrieken, die ernstig streven naar zekerheid in het bedrijf, ook in den warmen tijd van het jaar, moeten alle aandacht aan deze zaak wijden. Aan de fabriek moet in de eerste plaats deugdelijk water zijn, doch ook op de boerderijen, vanwaar de melk naar de fabriek gaat, of waar zij tot kaas wordt verwerkt. Zoowel de Zuivelconsulent als de Bacteriologische Afdeeling van het Proefstation te Hoorn zijn gaarne bereid de belanghebbenden zooveel mogelijk hulp te bieden om in het bezit te komen van deugdelijk water.

Het gebrek is veelal niet gelegen in de Nortonwel zelve, doch in den treurigen aanleg van den put, waaruit het water wordt gepompt. Als voorbeeld wordt beschreven een fabriek, waar verba- zend slecht Nortonwater werd gebruikt; het bacteriëngehalte was zeer hoog en daarbij waren rij- zingsbacteriën. Een onderzoek bracht aan het licht, dat er drangwater van slechte kwaliteit in den put kwam, waarin de wel uitmondde. Door den bodemloozen put te vervangen, door een overal dichten vergaarbak kon de fout gemakkelijk hersteld worden.

De kaasfabriek de „*Volharding*” in de Wieringerwaard beschikt nu over een Nortonwel met een goeden aanleg van den put, waarbij verontreiniging van het Nortonwater is buitengesloten; een koelkeldertje met stroomend Nortonwater is er aan verbonden. Dit laatste is van groot gemak en voordeel. „De weiboter was vroeger nooit zoo goed,” schreef de directeur.

Aan sommige fabrieken bestaat de gewoonte, den room en de boter in den waterput zelve af te koelen; dit is natuurlijk niet aan te bevelen met het oog op het morsen. Het kan b.v. wel gebeu- ren, dat de weiroom over den rand heen rijst.

[...]

Bij het maken dezer Nortonwel deed zich het volgende feit voor. Eerst was het water volstrekt niet ideaal en eerst na geruimen, tijd werd het goed. Naar alle waarschijnlijkheid moet de oor- zaak daarvan toegeschreven worden aan het wegsputten van den grond, met zeer slecht water, nl. uit een vuile sloot.

Het laat zich gemakkelijk begrijpen, dat men, op die wijze de waterhoudende lagen sterk be- smet. Aan deze kwestie is nog weinig aandacht geschonken; doch ze is dat wel waard, wil men zich voor teleurstelling en half werk vrijwaren.

De fabrieken, die het bedrijfswater eerst in een ijzeren reservoir op den zolder oppompen, moe- ten er op letten, of dit reservoir wel goed zuiver wordt gehouden. Hetzelfde geldt voor enkele boerderijen, waar het water eerst in een bak wordt opgepompt.

Een overtuigend bewijs van de groote beteekenis van den toestand van het water op een kaas- boerderij levert het volgende geval. Op de plaats in kwestie maakte men *al sinds jaren* slechte kaas, ook de twee vorige gebruikers. Bij onderzoek was het gebrek wederom „*knijpers*” en „*los*”. De kazen gingen open; het zuivel was bovendien wat kort. Het laatste gebrek vond zijn oorzaak in een minder goede bewerking van dien wrongel bij klein verschil tusschen strem- en, nawarmingstemperatuur. Er was hier reden om naar een *blijvende* oorzaak van. ‘t optreden van het gebrek „*knijpers*” te zoeken, een oorzaak aan *de plaats gebonden*. Deze was gemakkelijk te vinden; alweer het boenwater!

Het bestond uit *drangwater* uit een verontreinigden, bodem, bovendien vermengd, met vuil boenwater.

In afwachting van eene betere watervoorziening werd uit een vrij gunstig gelegen sloot boenwa- ter gehaald, doch op een andere plaats geboend, ter voorkoming van verontreiniging van het slootwater. Verder werd het gereedschap met kokend water nagespoeld. De slechte pomp bleef alleen buiten gebruik en het gebrek „*knijpers*” en „*los*” bleef weg.

Wanneer men nu nagaat, welk een enorme daling van den kaasprijs met het gebrek „*knijpers*” gepaard gaat, dan is het begrootelijk, dat er om een zoo gemakkelijk weg te nemen oorzaak op zoo’n boerderij zooveel geldverlies en verdriet geweest is.

Het geld uitgegeven voor de voorziening in goed bedrijfswater is altijd goed besteed.

De kaasbereiders moesten daarvoor meer moeite en geld overhebben. Verbetering van, den toe- stand stuit ook meermalen af op het gebrek aan medewerking van den eigenaar, die toch moest inzien, dat, hij mede in zijn eigen belang moet zorgen, dat zijn boerderij bruikbaar water heeft.

Het gebruik van zuursel in de praktijk der kaasbereiding neemt voortdurend toe.

Wanneer een fabriek of boerderij zich er goed op inricht en met zorg de zaak behandelt, wordt de bedrijfszekerheid in niet geringe mate verhoogd, vooral met het oog op het gebrek „los”.

Het *Rijkslandbouwproefstation* te Hoorn verschaft tegen betaling der geringe kosten betrouwbaar entmateriaal. Daarvan wordt een, veelvuldig gebruik gemaakt. Sommigen abonneren zich om b.v. om de 14 dagen geregeld nieuw entmateriaal te ontvangen.

Dat er ook storingen voorkwamen bij de kaasbereiding door gebruik van ondoelmatig en te veel versleten gereedschap, door fouten in de bereiding en het niet uithouden van de melk van verkeerde koeien, blijkt uit verschillende voorbeelden, welke in het Verslag uitvoerig omschreven zijn.

Belangrijk is het volgende, wat wij op bladzijde 11 van het verslag vermeld vinden: „In niet minder dan 10 gevallen is men in 1910 bij mij gekomen om hulp in zake melkvervalsching. Het invoeren van een geregelde controle op de geleverde melk, welke vanzelf leidt tot uitbetaling naar gehalte, omdat men de verschillen in samenstelling van de melk der verschillende leveranciers dan leert kennen, is de beste wijze om het kwaad te voorkomen. Aangezien er gezorgd wordt voor geregelde opleiding van geschikte personen, voor melkcontroleur, verdeeld over de geheele provincies, is het voor iedere fabriek mogelijk daartoe over te gaan.

De uitgaven, die er het gevolg van zijn, kunnen gerust als „noodzakelijke” beschouwd worden. „Het is maar een kwestie van tijd, dat de coöperatieve fabrieken alle de melk naar gehalte betalen, in 1910 zijn er zelfs 8 mede begonnen.” De fabrieken, die wenschen, dat er controle wordt uitgeoefend op het werk van hun controleur zal de Zuivelconsulent gaarne van dienst zijn. In 1910 maakten 3 fabrieken daarvan gebruik.

Over de *Vakschool voor Kaasmakers te Hoorn*, opgericht door de *Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier* en den *Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland*, vinden we in het verslag een paar lezenswaardige bladzijden.

Terecht heeft men begrepen, dat er wat gedaan moest worden voor de ontwikkeling van de theoretische vakkennis bij het personeel der Noordhollandsche kaasfabrieken, voor zooverre zij die kennis bij hun werk kunnen gebruiken, terwijl daarbij niet uit het oog mocht worden verloren, dat het personeel in de eerste plaats moest zijn en blijven praktisch gevormde kaasmakers, die hun vak niet alleen verstaan, maar van wien ook verwacht kan worden, dat zij het met toewijding zullen uitoefenen.

Wanneer er éene zaak is, die geheel en al op den weg van den zuivelconsulent ligt, dan is het wel de bevordering van de vakkennis der kaasmakers, aan wier zorg thans zoo'n groot kapitaal in den vorm van melk wordt toevertrouwd.

Het verslag geeft aan het slot de volgende leerzame bijlage:

Gemiddelde prijzen van kleine Edammerkaas, gemaakt in Noordhollandsche kaasfabrieken., over 1909 en 1910.

S O O R T.	Gemaakt in de maanden	Gemiddelde prijs per 50 K.G.	
		1909.	1910.
Oudmelks(hooi)kaas	December en Januari	f 29.57	f 30.61
Nieuwmelks(hooi)kaas	Febr., Maart en April	„ 26.58	„ 30.54
Zomer(gras)kaas	Mei, Juni, Juli, Aug.	„ 26.42	„ 29.94
Herfst(gras)kaas	Sept., Oct., November	„ 26.80	„ 31.90

„Deze gemiddelde waarden zijn, met inachtneming der verkochte hoeveelheden, berekend uit de prijzen, welke door 10 kaasfabrieken in verschillende streken dezer provincie, onder normale bedrijfsomstandigheden gewerkt hebbende, op de markten zijn, bedongen.”

Hun, die geïnteresseerd zijn bij de kaasbereiding, bevelen wij de aandachtige lezing van het gehele verslag met warmte aan. Er is werkelijk veel goeds uit te leeren.

D. E. LANDMAN.

Schager Courant, 24/05/1912
— HOORN.
 Bij beschikking van den Minister van Landbouw, Nijverheid en Handel is de heer P. Jz. Eriks te Hoorn benoemd tot assistent bij den dienst der Rijkszuivelconsulenten.

1912

Schager Courant, 1912-03-04

Deel uit verslag verg. *Ver... Hollands Noorderkwartier*

Werkzaamheden Dr. Scheij 1911

OOSTWOUD: Vergadering van de Vereniging tot ontwikkeling van den landbouw in Hollands Noorderkwartier op: Woensdag 3 April 1912. des morgens elf uur, bij den heer Slagter.

[....]

Uit het verslag omtrent de werkzaamheden over 1911 van den Zuivelconsulent dr. L.T.C. Scheij, door hem uitgebracht, blijkt, dat het geven, van vakonderwijs meer en meer een belangrijk deel van de werkzaamheden van het zuivelconsulentschap gaat uitmaken.

Geregeld wordt een cursus voor de opleiding van melkcontroleurs gehouden. Verder worden genoemd de yakschool voor kaasmakers te Hoorn, de lessen aan de Rijkslandbouwwinterschool te Schagen, de cursus voor melkcontroleurs aan die instelling e.a lessen aan een cursus voor landbouwonderwijzers.

Negen zuivelfabrieken en acht boerderijen werden één of meermalen bezocht met het oog op bedrijfsstoringen. 't Aantal aanvragen is minder dan gewoonlijk. Wellicht in verband met het heerschen van 't mond- en klauwzeer, wanneer men de zaak maar op haar beloop laat. Verder zijn hoge prijzen voor de kaas niet bevorderlijk aan inspanning om tot verbetering in het bedrijf te komen. Bovendien vermindert het aantal boerenkaasmakers gestadig.

Waar het noodig was, werden, de verbeteringen aangegeven, hoewel het gebeurde, dat men de voorschriften niet opvolgde; vooral op het punt van het beschikbaar hebben, van goed boenwater, acht men heel gauw moeite en kosten te groot. In samenwerking met de bacteriologische afdeling van het Rijkslandbouwproefstation wordt in deze gaarne hulp verleend. Ondeugdelijk boenwater brengt gasvormende bacteriën in de melk, welke steeds een gevaar opleveren, dat de kaas weinig of in ergere mate gaat rijzen, al tracht men ze te bedwingen met zuursel of salpeter.

Mededeling wordt nog gedaan van een geval, waaruit de ongezonde toestand blijkt, dat een kaasfabriek zonder bezwaar de melk ontvangt uit 'n bedrijf, waar men geen goede kaas kan maken en, waarvan de reden niet is opgespoord en weggenomen.

De consulent heeft voor een nieuwe zuivelfabriek een reglement op de melklevering samengesteld. Indien elke kaasfabriek een reglement invoerde en handhaafde, zou men, een heel eind verder zijn, op den goeden weg.

De grote concurrentie om de melk van de losse leveranciers, maakt dikwijls, dat zij te grote vrijheid genieten in zake de behandeling der melk. Men is bang het hun onaangenaam te maken.

Delen uit verslag over 1911 van zuivelconsulent Dr. Scheij

(D. E. LANDMAN.)

Evenals in vorige jaren werd ook over het afgelopen jaar door den Zuivelconsulent voor Noord-Holland de heer Dr. L. T. C. Scheij te Hoorn, verslag uitgebracht aan het Hoofdbestuur van de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* van zijne werkzaamheden in dat jaar.

Wij meenen goed te doen enkele belangrijke zaken uit dit verslag hier aan te halen, vooral voor hen, die anders hiervan onkundig zouden zijn gebleven, teneinde het groote nut van het zuivelconsulentschap nog eens te doen uitkomen, alsmede om op enkele belangrijke zaken nog eens in 't bijzonder de aandacht te vestigen.

Het onderwijs bleek een groot deel van den tijd van onzen zuivelconsulent en zijn assistent in beslag te hebben genomen. Hier ligt o.i. zeker een der vruchtbaarste en dankbaarste gedeelten van het arbeidsveld van den consulent.

Van einde October 1910 tot begin Maart 1911 werd te Hoorn den gewonen cursus ter opleiding van melkcontroleurs voor fok- en contrólevereenigingen, zuivelfabrieken en melkinrichtingen gegeven, waaraan 23 personen doelnamen.

De leerlingen ontvingen groepsbewijs 6 lessen van 5 á 6 uur in practisch melkonderzoek en het berekenen van melklijsten voor rundveefokvereenigingen en uitbetalingsstaten voor kaasfabrieken en allen tegelijk 13 theoretische lessen op woensdagavond van 7 – 9 uur.

Aan 22 leerlingen werd het diploma als melkcontroleur uitgereikt.

Bij het toelatingsexamen genieten onder overigens gelijke omstandigheden gediplomeerd oud-leerlingen van een landbouwwintercursus de voorkeur. Uit de goede resultaten met dergelijke personen over het algemeen verkregen bleek, dat het onderwijs aan de landbouwwintercursussen een geschikte voorlooper voor dat aan den cursus ter opleiding van melkcontroleurs is.

In October 1911 is een nieuwe cursus geopend met 24 leerlingen. Het onderwijs is uitgebreid met onderzoek van melk op ondeugdelijkheid voor de kaasbereiding en consumptie. De theoretische lessen worden niet meer 's-avonds gegeven, maar Woensdagnamiddags van 2-4 uur.

Een andere belangrijke onderwijsinrichting, welke aan den zuivelconsulent is toevertrouwd, is de *Vakschool voor Kaasmakers te Hoorn*.

Van October 1910 tot April 1911 ontvingen de leerlingen, 12 in getal met 4 toehoorders, 35 lessen van 2 uur van den consulent en groepswijze 4 middagen les in practisch melkonderzoek van den assistent. Negen leerlingen verwierven het diploma.

In October 1911 is een nieuwen cursus met een evengroot getal leerlingen geopend.

Verder werd ook onderwijs gegeven aan de *Rijkslandbouwwinterschool* te Schagen en aan den onderwijzerscursus ter opleiding voor de acte landbouwkunde te Alkmaar.

Het is ontwijfelbaar, of dit onderwijs zal zeer veel bijdragen tot verheffing van het zuivelbedrijf in onzes provincie.

Een nadeel van het uitgebreide onderwijs in de winter is, dat het houden van voordrachten er zoo goed als geheel bij in moet schieten.

Wij zullen de laatste zijn om het nut van een goede voordracht in twijfel te trekken, doch de beschikbare tijd kan maar een keer besteed worden en dan is dat o.i. het beste met de vorming van een geschoolde kern van personen, welke zich over de geheele provincie verspreiden.

Waarschijnlijk door het heerschen van het *mond- en klauwzeer* kwam bij het consulentschap minder aanvragen in van fabrieken en boerderijen om een bezoek van den zuivelconsulent in verband met bedrijfsstoringen, meestal kaasgebreken. Toch werden nog 9 fabrieken en 8 boerderijen met het oog hierop, één of meermalen bezocht.

Over het geheel veroordeelt de zuivelconsulent den toestand van het bedrijfswater, zoowel aan fabrieken als aan boerderijen als slecht. Dit is te betreuren, doch nog meer valt het te betreuren, dat de consulent niet kan roemen op medewerking teneinde verbetering te brengen.

Het is te begrijpen, dat de gewenschte verbetering gewoonlijk gepaard zal gaan met moeite en kosten, doch zoo ergens, dan kan hier de zuinigheid de wijsheid bedriegen. Het is begrijpelijk, dat het voor den consulent, die persoonlijk niet het minste belang bij de voorgestelde verbetering heeft, niet aangenaam kan zijn, als die verbetering door hen, die er een groot belang bij hebben, wordt nagelaten.

Vele adviezen werden wederom gegeven. Zoo mogelijk is de zuivelconsulent op Donderdag- en Zaterdagmorgen op zijn bureau tot het geven van adviezen. Een vast spreekuur wordt overigens niet gehouden.

Op het laboratorium werden weder een groot aantal onderzoeken verricht en wel hadden deze o.a. betrekking op het volgende:

In de eerste plaats controle op het melkonderzoek van de melkcontroleurs. Sommige besturen toch zenden zoo nu en dan ter controle van hun controleur een parallelmonster in bij den zuivelconsulent. Het is heel goed, dat de gelegenheid hiervoor bestaat. Voor den controleur is het een voortdurende aansporing tot nauwkeurig onderzoek, voor de leveranciers of leden der fok- of controlevereniging is 't een maatregel die het vertrouwen in den gang van zaken in de hand werkt.

Met hetzelfde doel worden op het laboratorium van den consulent allerlei instrumenten, welke bij de bepaling van waardevolle stoffen in de melk gebruikt worden, op nauwkeurigheid onderzocht. Dat hiervan een druk gebruik wordt gemaakt, blijkt wel uit het aantal gecontroleerde meetwerktuigen, n.l. 312 butyrometers, 80 melkpijpetten, 45 melkwegers en 700 thermometers. Verder werden 183 monsters melk ingezonden door 9 kaasboerderijen en 4 kaasfabrieken, onderzocht op ondeugdelijkheid voor de kaasbereiding.

Het verslag bevat ook een overzicht van den bestand van het veehouders- en zuivelbedrijf in Noord-Holland in 1911. Door het mond- en klauwzeer en de groote droogte is dit verslag niet zeer gunstig. In weerwil van de buitengewone hoge kaasprijzen in den herfst van 1911 en de hoge prijzen van alle zuivelproducten, zijn toch de uitkomsten van het zuivelbedrijf over 't geheel slechts matig te noemen, op vele plaatsen zelfs als slecht te kenschetsen.

In 1911 worden in Noordholland 6 kaasfabrieken opgericht, 3 werden opgeheven, zoodat op 31 December 1911 in onze provincie 134 kaasfabrieken in werking waren, waarvan 107 op coöperatieven grondslag werken 14 niet coöperatief werken en 13 tot een tussenvorm gerekend moeten worden.

Naar aanleiding van de oprichting eener zeer modern ingerichte zuivelfabriek (St. Maartensvlotbrug), schrijft het verslag:

Het schijnt, dat de coöperatieve fabrieksmatige zuivelbereiding in Noordholland nieuwe banen gaat betreden in den zin van bovengenoemd feit. Gewoonten, waaraan men zich onverzettelijk vasthield, worden losgelaten. Men begint het nu goed te vinden, dat de melk van de boerderij vanwege de fabriek 's-avonds en 's-morgens wordt gehaald, dat de wei er naar toe wordt gebracht, dat de boterbereiding geheel van de boerderij naar de fabriek wordt verplaatst, dat een vakman als directeur optreedt. Worden er grotere kaasfabrieken opgericht, dan zal men ook meer en meer overgaan tot het centrifugeren van de wei, waardoor de kwaliteit van de weiboter aanmerkelijk zal worden verbeterd en eveneens de opbrengst verhoogd”

SCHAGER COURANT, 28/11/1912; P. 5/8



Schager Courant, 1912-12-07; P. 5/12

ook MAP Bonden NH.

Dr. Scheij: Bezwaar tegen de aansluiting van de Bond van Zuivelfabrieken in Noord-Holland bij de FNZ.²¹⁾

De Agenda met Toelichtingen en Praeadvies van de Algemene vergadering van den Bond zal met het oog op bovengenoemd punt veler belangstelling hebben getrokken. Ik acht het gewenscht mijn mening over deze zaak nader uiteen te zetten, te meer omdat er alle aanleiding is, dat men door de toelichting van de zuivelfabriek te Sint-Maartensbrug een verkeerde voorstelling krijgt van mijn standpunt. Immers, zoals de voorstellers en het Bestuur wel weten, heb ik het voorstel tot aansluiting *bestreden*, als zijnde ontijdig en *hoogst gevaarlijk* voor de bestaande organisatie. De door den voorsteller aangehaalde woorden uit mijn brochure bij gelegenheid van de inzending op de Medenblikker tentoonstelling, sloegen *uitsluitend* op de aansluiting van de kaasfabrieken bij den N.-H. Bond. Men moet wel een zuivelcoöperator door dik en dun zijn, om daarin een verdediging te zien van de aansluiting van den Bond bij de Federatie van Bonden (FNZ.), *ook al zijn de andere leden ongelijksoortig met andere, soms tegenstrijdige belangen en hoe ook de omstandigheden van het ogenblik zijn.* Men moet rekening houden met de nuchtere werkelijkheid.

Een ieder, die Noordholland kent, weet, dat de Noordhollandsche boer, geen coöperator met hart en ziel is; vooral door den drang der omstandigheden (gebrek aan de noodige werkkraft op de boerderijen) zijn de gemeenschappelijke kaasmakerijen ontstaan, die de leden van den Bond

21 Zie in de MAP Zuivelbonden N.-H. de ingezonden reactie op dit artikel (Schager Courant 1912-12-10)

Ook in die MAP zijn veranderende standpunt, in verslag van Bond-vergadering (Schager Courant 1914-03-24)

vormen. Zooveel mogelijk is het bedrijf daarin gebleven, zooals het op de boerderij werd uitgeoefend, er is dan ook weinig of geen verschil, in de goede Edammer boeren- en fabriekskaas, noch wat de kwaliteit, noch wat het vetgehalte betreft. Het is de industrie van de vette Edammerkaas, met 40 tot 45 pct. vet in de droge stof, en boterbereiding als bijzaak.

Meer dan bij grootere zuivelfabrieken het geval is, heeft de N.-H. boer het bedrijf aan zich gehouden; met behulp van een kaasmaker en zijn weinig talrijk personeel, wordt de kaasfabriek door de boeren zelf beheerd; op sommige moge dat beheer wat te wenschen overlaten, zonder twijfel is de algemeene toestand veel verbeterd, mede door de werkzaamheden van den Bond die de misstanden kent en geleidelijk verbetert. De Bond is een hoogst nuttige instelling voor de N.-H. kaasfabrieken

Wie de geboorte en de ontwikkeling van den Bond tot nu toe hebben meegemaakt, weten, hoeveel het gekost heeft, de 54 leden die hij thans telt, georganiseerd te krijgen, en hoe gewoekerd moest worden met de bescheiden middelen, die de leden toestaan. (De omslag is thans 1½ cent per 1000 K.G. melk). Wel is waar langzaam, doch geregeld gaat hij vooruit, en wordt een plant van eigen bodem. Zaken, waaraan behoefte wordt gevoeld, worden aangepakt en zoo mogelijk doorgevoerd; zooals de *coöperatieve aankoop*, de *kaaskeuringen*, de *opleiding van kaasmaker*, *kaasproeven*, enz.

Nu wil het geval, dat er in den laatsten tijd enkele grootere zuivelfabrieken in Noordholland zijn gekomen, welker bedrijf meer in de richting van de Friesche boter- en kaasfabrieken gaat. De botermakerij treedt hier meer op den voorgrond, wat duidelijk spreekt uit de eerste toelichting. Deze enkele fabrieken gevoelen behoefte aan het gebruik maken van sommige instellingen van den F.N.Z. en zijn daarom ook reeds buitengewoon lid van dien bond geworden. Was de N.-H. Bond een Bond van dergelijke grootere fabrieken, dan was er veel voor de aansluiting te zeggen. Zooals door het Bestuur is toegelicht, is de aansluiting bij den F.N.Z. voor het overgrote deel van de leden van den Bond absoluut geen behoefte.

Ik acht het indienen van het voorstel van de beide fabrieken een groot gevaar voor de thans bestaande organisatie. Om aan de middelen te komen, die de Bond zelf behoeft voor noodzakelijke uitbreiding harer werkzaamheden, moet de omslag met ½ cent worden verhoogd; sluit hij aan bij den F.N.Z. dan komt er nog minstens 1 cent bij (omslag plus verhoging vergaderkosten enz.) Het is niet aan te nemen, dat een overgrote meerderheid van de leden thans plotseling te vinden zou zijn voor *verdubbeling* van den omslag. Ik vind het wel jammer, dat men hier in 't algemeen zoo weinig voor een nuttige zaak overheeft, maar men moet met de werkelijkheid rekening houden.

De voorsteller zullen toch wel hopen, dat hun voorstel wordt aangenomen, doch hebben ze dan wel overdacht, dat het gevolg zou zijn, dat heel wat leden zich aan de met moeite opgebouwde organisatie zouden onttrekken. Men kan zeggen, wat doet het er toe, de meest vooruitstrevende blijven over. Maar als ik mij niet bedrieg, zullen de eenvoudige N.-H. kaasmakerijen de goede Edammerkaas met een vetgehalte van 40-45 pct. in stand houden, terwijl de toekomst moet leren, welken weg de nieuwerwetsche grootere fabrieken zullen opgaan. De taak van den Bond nu is, de N.-H. kaasfabrieken te organiseren, ze samen te brengen en opvoedend te werken. Daarom moet er geen enkele afvallen en moeten de achterblijvenden met groot geduld op den goeden weg gebracht worden. Ze zullen zeker komen, wanneer de Bond rustig kan blijven doorgaan op de ingeslagen weg.

Iets anders zou het zijn, wanneer de N.-H. bedrijfsvorm van kleine fabrieken slechte financiële resultaten opleverde, wanneer er een toestand van malaise was. Dit is geenszins het geval.

Omdat de voorstellers de geleidelijke ontwikkeling van den Bond in de waagschaal stellen, acht, ik de indiening van het voorstel niet goed.

Ten slotte nog een paar vragen in verband met de Toelichting van Oudendijk.

Het praeadvies van, het Bestuur was opgesteld naar aanleiding van een uitvoerige toelichting van Oudendijk. Het praeadvies van het Bestuur was opgesteld naar aanleiding van een uitvoerige toelichting van Sint, Maartensbrug. Vóór 't afdrukken der agenda werd aan beide voorstellers gelegenheid gegeven, op de agenda te plaatsen, wat zij aan de leden van den Bond wilden mededeelen, vandaar dat het praeadvies van 't bestuur niet juist het antwoord is op deze beide toelichtingen. Oudendijk voert o.a. als motief aan, dat de F.N.Z. diploma's uitreikt aan melkcontroleurs; is het deze fabriek onbekend, dat sinds eenige jaren, in de behoefte aan melkcontroleurs in Noordholland wordt voorzien door de geregelde opleiding van een cursus te Hoorn en te Schagen, waarna aan de bekwamen een diploma wordt uitgereikt? Eveneens is het een onjuiste voorstelling, dat de Bond diploma's uitdeeft voor kaasmakers; immers hij heeft de opleiding zelve ter hand genomen, door de Vakschool en de praktijk. Is het de fabriek onbekend, dat de Bond een bouwcommissie instelde, zoodat de gewone Noordhollandsche fabrieken wel degelijk advies kunnen krijgen bij verbouwing en, nieuwen aanbouw.

Dr. L. T. C. SCHEIJ,
Adv. Lid van het Bestuur van den Bond
van Z. in Noordholland.

1913

Schager Courant, 1913-03-11; p. 5/8

ook MAP Kaaskwestie

Ingezonden Dr. L. T. C. SCHEY.

Zullen de grondslagen van de Nederlandsche Kaascontrôle gewijzigd worden ?

Een groot gevaar dreigt de vette Edammerkaasindustrie, in Noordholland; immers aan de vastgestelde grondslagen voor een Nederlandsche kaascontrole wordt getornd. Op de vergadering uitgeschreven door het *kaascontrolestation „Friesland”*, waarop de kaasmakende fabrieken in die provincie zijn uitgenoodigd, en welke op Woensdag 12 Maart te Leeuwarden zal worden gehouden, wordt in bespreking gebracht, wat de Friesche zuivelfabrieken denken van een wijziging van het grenscijfer der 2e klasse, thans bepaald op minstens 40% vet in de droge stof, en dit te brengen op 36%.

Indien het Kaascontrolestation Friesland van genoemde vergadering een, advies in die richting krijgt (waarop wel veel kans zal zijn) en de drie vereenigingen, die het kaascontrolestation, opgericht hebben, vereenigen zich met dit advies, dan is er een feit geschied, dat den wensch van, de Regeering, om de kaaskwestie op te lossen *in national en zin*, om te komen, tot een *Nederlandsche* kaascontrole, ontzettend groote moeilijkheden in den weg zal leggen.

Immers een toegeven aan den wensch van Friesland, (want, daarop komt het neer), zou in zich houden een prijsgeven van de belangen der Noordhollandsche Edammerkaasindustrie.

Waarom moet de klasse 40 % voor de Edammerkaasindustrie gehandhaafd blijven?

De oprichting van het *Kaascontrolestation Noord-Holland* in 1906 geschiedde met het doel die vette Edammerkaasindustrie, zooals die zich aldaar ontwikkeld had, het blijven volgen van, den practisch gebleken bedrijfsvorm, mogelijk te maken, ze te behoeden tegen achteruitgang in het vetgehalte „het afzakken naar Friesland”, zooals de term hier luidt. Het product der Noordhollandsche fabrieken en boerderijen is een bepaald product, dat alle recht van bestaan heeft, het is Edammerkaas met ruimschoots 40% vet in de droge stof. De avondmelk wordt gedurende den nacht te roomen gezet en al de volle morgenmelk wordt met de afgeroomde avondmelk vermengd en verkaasd.

Het vetgehalte van de kaas komt dan altijd boven de 40 %, soms heel wat er boven, ook wel wat minder, afhankelijk van verschillende omstandigheden, o.a. den tijd van het jaar in verband met de eigenschappen der melk. Het gemiddelde vetgehalte bedroeg volgens de analyses van het kaascontrolestation 45,3 % vet in de droge stof.

De in ‘t algemeen eenvoudig ingerichte fabrieken werken, niet op het afleveren van kaas met een bepaald garantiecijfer, bijv. 40-41%, maar men volgt een, zeker bedrijfssysteem en de kaas heeft het vetgehalte, zooals dat uitvalt, evenals de maker van volvette kaas dat doet.

Dezen goeden toestand te behouden was de taak van het Kaascontrolestation en is thans het doel van den Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland. welke die taak geheel heeft overgenomen.

Bij de vaststelling nu van de grondslagen is door de drie vereenigingen, rekening gehouden met Noordholland en terecht kon het bestuur van den F.N.Z. nog kort geleden zich daarop verheffen. De Bond in Noordholland kan thans niet anders doen dan het beschikbaar stellen der Rijksmerken af te wachten om dan zoo krachtig mogelijk mede te werken tot de verwezenlijking der Nederlandsche kaascontrole. Men, zal nu inzien, hoe ingrijpend en fataal 'n verlaging van het grenscijfer 40 tot 36 zou zijn.

Noordholland kan, niet meegaan met die wijziging.

Evenals Zuidholland en Utrecht zich vasthouden aan volvet, moet Noordholland de grens 40+ blijven handhaven. Wie de lijdensgeschiedenis der kaascontrole, gedurende de laatste jaren heeft meegemaakt, acht het denkbeeld zelfs om voor de Edammerkaas de grens te verlagen, tot 36%, d.w.z. melk te verkazen met slechts 1.8% vet, zoo ongerijmd mogelijk, Waar is dan de plaats voor de N.H. Edammerkaas? Moet ze, hoewel gemiddeld 45% vet bevattende, prijken met 36+? Of moet Noordholland afzakken naar Friesland en zich toelagen op de fabricage van, 36 pct. kaas, of moet de kaas in, Noordholland zonder Rijksmerk blijven, als kaas van twijfelachtige afkomst? De mogelijkheid op terugkeer tot de volvette Edammerkaas kan gerust buiten beschouwing gelaten worden.

Welke reden, wordt nu aangevoerd, voor de wenschelijkheid om den grondslag aan te tasten? „Het verschil in vetgehalte tusschen de volvette kaas en de klasse +40% is te gering en, men is bevreesd, dat de volvette Goudakaasindustrie hiervan nadeelige gevolgen zal ondervinden.” Dit kan zijn, en ik voel ook dat bezwaar; het Kaascontrolestation N.H. stond ook niet toe, dat het merk 40+ voor kaas in Goudsch model werd gebruikt, ter wille van de volvette Goudsche kaas. Het verschil is natuurlijk grooter dan, enkel door de cijfers 45 en 40 wordt aangegeven, immers de eerstgenoemde kaas is volvet en bovendien bevat zij minstens 45% vet. Maar de oplossing dezer kwestie kan, niet gevonden worden door de Edammerkaas van Noordholland geheel te negeren, omdat Friesland behoefte heeft aan een Goudsche kaas van 36% vet. Waarom op die kaas dan niet gezet 30+? Dat gaat nog beter, dan de Edammerkaas van gemiddeld 45% te bestempelen met 36+.

In een Nederlandsche kaascontrole kan de klasse + 40% althans niet gemist worden; wil men de volvette Goudsche industrie en ook die der ruim halfvette tevreden stellen, dan is 't eenigste middel voor die laatste een, klasse te vormen, van, + 36 pct. in Goudsch model, hetgeen het groote aantal rubrieken nog weer zou vermeerderen. Uitschakeling van de rubriek 40 + voor Goudsch model, zooals Zd.Holland dat wenscht, zou het aantal verminderen.

't Is te hopen, dat de Friesche kaasbereiders a.s. Woensdag de vastgestelde grondslagen zullen handhaven en ze Nederlandsch doen blijven. De Noordhollandsche zuivelbereiders zullen goed doen den uitslag der vergadering met groote belangstelling te volgen; door dergelijke feiten moesten de N.H. kaasfabrieken meer doordrongen worden van de noodzakelijkheid zich alle aan te sluiten tot den Bond, die de geheele vette Edammerkaasindustrie, zoowel in fabrieken als op de boerderijen uitgeoefend, geacht kan worden te vertegenwoordigen, en die ook in dezen tijd nu er weer beweging en leven komt in de kaascontrole de hem toevertrouwde belangen zal behartigen,

Ik wist niet, dat de gelegenheid, zich zoo gauw zou voordoen, waardoor bewezen wordt, dat de Bond goed deed, toen, hij zich krachtig verklaarde voor het behoud van zijn algeheele zelfstandigheid, en dat het Bestuur een open oog had voor de tegenstrijdigheid van belangen tusschen den Bond en het kaasmakende deel van den F.N.Z. in de thans op den voorgrond staande kwestie.

Dr. L. T. C. SCHEY.

Deel uit verslag Verg. Ver... Hollands Noorderkwartier²²⁾

OOSTHUIZEN: op Woensdag 26 Maart 1913, des morgens ten 10 uur bij den heer C. de Boer.

[....]

De heer Dr. Scheij doet daarna als zuivelconsulent mededelingen over zijn werkzaamheden in 1912. Het grootste gedeelte van den tijd werd ingenomen door het geven van onderwijs op cursussen voor melkcontroleurs, fabriekspersoneel, kaasmakers en op de Rijkslandbouwinter-school. Er werden 4 lezingen gehouden over oprichting van coöp. kaas- en boterfabrieken, en rundveefokverenigingen. Er is verder veel controle uitgeoefend op de werktuigen voor het melkonderzoek. Daar deze nuttige arbeid te veel tijd eischte is dit nu overgedragen aan den *Bond voor Zuivelfabrieken*.

De algemeene toestand van het rundvee wordt gunstig genoemd, van de schapen zeer gunstig, van de varkens minder gunstig.

Er wordt op gewezen, dat weer is gebleken dat er verband bestaat tusschen den regenval en de warmte, en de kwaliteit van de Edammerkaas. De kwaliteit der kaas was dan ook in dezen koe-len zomer heel goed, de prijzen waren bevredigend, in het voorjaar zelfs hoog. Hoewel de prijzen iets lager waren dan in 1911, was de hoeveelheid veel hooger.

De prijzen van de boter waren hoog.

De uitkomsten van het vee- en zuivelbedrijf waren dit jaar zeer goed, uitgezonderd voor de landbouwers die door het verliezen van hun varkens schade hebben geleden.

De heer Scheij wijst er op, hoe de landbouwers in het Zuiden der provincie door het leveren van hun melk op contract, den vollen prijs voor hun producten niet hebben gehad in vergelijking met die landbouwers, die hun melk op de boerderij hebben verwerkt of geleverd hebben aan de coöp. zuivelfabrieken. De winsten in 1912 in het landbouwbedrijf behaald zijn nodig geweest om de verliezen in 1911 geleden te dekken. De steeds stijgende koop- en pachtprizen vervullen spr. met vrees voor de toekomst, vooral omdat de boer steeds meer moet betalen voor arbeidsloon, ziekte- en ongevallenverzekering enz.

Er waren 130 kaasfabrieken. De fabriekmatige bereiding van kaas breidt zich steeds meer uit. Voor groote moderne zuivelfabrieken acht rapporteur niet veel plaats, omdat er reeds vele, bijna, op alle plaatsen kleinere kaasfabrieken bestaan, die in de behoefte voldoen. Wel zullen er enkele moderne fabrieken verrijzen op plaatsen waar te kleine fabriekjes zijn verzezen, en deze zullen moeten worden opgedoekt.

De Bond van Zuivelfabrieken breidt zich steeds meer uit. 54 Fabrieken zijn aangesloten. Er zijn 3 controleverenigingen opgericht en 3 rundveefokverenigingen, waarvan er reeds 27 bestaan, allen bij den bond aangesloten.

Het uitbetalen der melk naar gehalte wordt steeds meer toegepast.

22 In 1913 vier *verslagen* over de activiteiten van de *vakschool voor kaasmakers*, als voorbeeld bedoeld! Wat mij opvalt zijn de grote verschillen, vooral de laatste twee met gegevens uit het papieren jaarverslag. (ZHN.)

Dr. Scheij over de *Vakschool voor Kaasmakers te Hoorn*

In ons verslag van Noorderkwartier hebben we reeds het een en ander meegedeeld over de vakschool voor kaasmakers te Hoorn.

Uit een ons toegezonden circulaire van den cursus 1911/12 spreekt weer duidelijk de belangrĳheid van deze school en haar goede werking. We lezen hoe er naar gestreefd werd datgene te behandelen op de school, wat de Noordhollandschen kaasmaker bij de uitoefening van zijn beroep te pas komt.

De ervaring, die ik als zuivelconsulent, aldus de heer Scheij, in de praktijk opdoet wordt dienstbaar gemaakt aan den cursus. Ook heb ik daardoor menigmaal de gelegenheid demonstratiemateriaal te bemachtigen, o.a. kazen met gebreken, waarvan duurzame preparaten worden gemaakt.

Met het voeren der technische boekhouding zijn de leerlingen 15 November 1911 begonnen. Er was dus op de theoretische lessen gelegenheid hun het boekhouden te leeren door hun werk in den beginne geregeld na te zien. Aan het eend van het schooljaar, in October 1912 leverden zij het ééne exemplaar in. Van sommigen althans weet ik, dat zij er mede doorgegaan zijn, na de uitreiking der diploma's.

Aan de behandeling der boterbereiding werd meer tijd besteed, dan den eersten cursus, omdat aan de bereiding van dit bijproduct heel wat te verbeteren valt en verbeterd kan worden al beschikt men niet over de uitstekende hulpmiddelen van, de moderne, groote zuivelfabrieken.

De leerlingen en toehoorders hebben ieder 5 middagen les gehad in het practisch melkonderzoek. Deze practische oefeningen worden door mijn assistent P. Jz. Eriks geleid,

Zowel het onderzoek van melk, wei, en karnemelk op gehalte, als dat van melk op deugdelĳheid voor de zuivelbereiding en de consumptie, worden eerst op den theoretischer cursus onderwezen en later op het practicum uitgevoerd

Aan het slot een het verslag wordt opgemerkt, dat de ervaring heeft geleerd, dat het met het oog op de werkzaamheden in de fabriek beter is den theoretischer cursus wat vroeger te beginnen en te eindigen, bijv. van half September tot eend Februari. Dit is met den cursus 1912/13 geschied en voldeed uitstekend.

Ten slotte een woord van opwekking tot het personeel van kaasfabrieken en zoons van veehouders om de Vakschool te bezoeken. Er zal wel niemand onder de oud-leerlingen-kaasmakers zijn die niet overtuigd is geworden van het groote belang om behalve grondige practische bekwaamheid theoretische vakkennis te bezitten.

Het is te hopen, dat de besturen der kaasfabrieken van hun kant bij de benoemingen het bezit van het diploma als kaasmaker op waarde zullen weten te schatten.

Natuurlijk moet de kaasmaker in de eerste plaats door en door bekwaam zijn in de praktijk vol toewĳding voor zijn taak. Het verwerven van theoretische vakkennis en het vernemen van de ervaring elders in de praktijk opgedaan maken hem des te sterker bij zijn streven steeds een goed product te blijven maken, en het gebrek, wanneer het komt, zoo spoedig mogelijk op te heffen.

Er wordt naar gestreefd den kaasmakers die kennis aan te brengen, welke zij noodig hebben bij de goede vervulling hunner taak aan een Noordhollandsche kaasfabriek; ook krijgen zij wat zij dienen te weten, wanneer zij tevens als melkcontroleur aan de fabriek moeten optreden. Het moet dan ook aan onvoldoende bekendheid met de zaak toegeschreven worden, wanneer 'n fabriek een kaasmaker vraagt met het diploma als melkcontroleur. Een gevolg zou kunnen zijn, dat een kaasmaker zich op het behalen van dit diploma ging toeleggen, in plaats van de vakschool te bezoeken, wat hem en de fabriek veel nuttiger is. Ook moet er tegen worden gewaarschuwd, dat de kaasmaker te veel belast wordt met het melkonderzoek ten koste van zijn eigenlijke taak in de fabriek.

Het is jammer, dat de beschikbare plaatsen voor toehoorders niet alle bezet worden. Waar de kaas nog op de boerderij wordt gemaakt, is meerdere kennis van de melk, kaas en boterbereiding heel dikwijls zeer gewenscht. „Ze heeft geldelijk voordeel opgeleverd”, verklaarde mij een toehoorder.

Ook is het zoo gewenscht, dat de kaasfabrieken onder hare aanstaande leden-melkleveranciers personen tellen, die in hun jonge jaren die kennis hebben opgedaan, welke hen in staat stelt later met verruimden blik krachtig mee te werken aan den bloei van de fabriek. Gedurende één winterseizoen is er voor den veehouderszoon wel tijd om wat vakkennis op te doen.

Schager Courant, 1913-08-16; p. 9/12

Uit het Jr.-verslag der Rijkszuivelconsulentschap 1912

Dr. Scheij per 1 april Rijkszuivelconsulent.

Dezer dagen werd gepubliceerd het verslag van den Rijkszuivelconsulent in de Provincie Noordholland over 1912. Het komt ons belangrijk genoeg voor uit dit verslag enkele zaken hier te vermelden.

Zoals bekend is, was het zuivelconsulentschap in Noordholland oorspronkelijk een instelling van de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* en de *Vereniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier*. De zuivelconsulent bracht jaarlijks een verlag van zijn werkzaamheden uit zodanig, dat het grote nut van de instelling in ruimer kring genoegzaam door kon dringen.

Sinds 1 April 1912 nam het Rijk de instelling over en werd de heer Dr. Scheij Rijkszuivelconsulent. Dit brengt o.a. mede het uitbrengen van een verslag, waarbij klaarblijkelijk van regeeringswege een stel vragen als leidraad wordt gegeven. Dat hierdoor de waarde van het verslag voor de direct belanghebbenden aanmerkelijk gevaar liep te dalen was te vrezen. Op inderdaad gelukkige wijze is de Rijkszuivelconsulent er echter in geslaagd een officieel verslag te leveren, dat voor verspreiding in de provincie even geschikt is als dat van vorige dienstjaren.

Een groot deel van den tijd van het consulentschap werd in beslag genomen door het geven van onderwijs. Behalve het onderwijs, gegeven aan de *Rijkslandbouwwinterschool* te Schagen, is voornamelijk te vermelden, dat aan den cursus voor melkcontroleur en aan de zgn. *Vakschool voor kaasmakers*.

Aan eerstgenoemden cursus, waaraan, 24 leerlingen deelnamen, werd in totaal 168 uur, zoowel practisch als theoretisch onderwijs gegeven. Als resultaat hiervan wordt medegedeeld, dat 20 leerlingen onder wie een van het vrouwelijk geslacht, het diploma, verwierven.

Het onderwijs werd dit jaar voor het eerst uitgebreid met onderzoek der melk op deugdelijkheid voor de consumptie en de zuivelbereiding. Dit laatste is ongetwijfeld een zeer belangrijke zaak en het verdient zeker groote waardeering, dat door het consulentchap verschillende personen worden gevormd, bevoegd en bekwaam om bedoeld onderzoek, waar noodig en gewenscht, uit te voeren.

De theoretische lessen werden niet meer 's-avonds maar des namiddags van 2-4 uur gegeven, wat beter voldeed.

Omtrent het onderwijs aan de *Vakschool voor kaasmakers* is in dit blad bereids een uitvoerige mededeeling verschenen. We vermelden alleen, dat het onderwijs, totaal 118 uren, werd gegeven, van October tot half Maart aan 16 deelnemers.

Een zeer groot deel van het verslag wordt gewijd aan mededeling omtrent het verleenen van hulp door den Rijkszuivelconsulent bij het aanwenden van middelen tot verbetering van het bedrijf of het opheffen van bedrijfsstoornissen. In dit gedeelte worden allerlei gevallen vermeld, waarin den zuivelconsulent om advies was gevraagd, teneinde hulp te verleenen in het bestrijden van kaas-, boter- en melkgebreken.

In sommige gevallen waren fouten te herstellen in de methode van kazen, in andere gevallen bleek de melk besmet te worden met allerlei „verkeerde” bacteriën.

Meermalen bleek, dat het gebruikte bedrijfswater niet deugde en gewoonlijk wees bacteriologisch onderzoek uit, dat het gebruikte Nortonwater besmet werd met *drangwater* uit de bovenste grondlagen.

Door verkeerden aanleg is dan vaak door den grond communicatie met een beerput, mesthoop, iersloot e.d. of heeft het reeds gebruikte besmette boenwater bij het zakken in den grond voor een deel weer gelegenheid zich met het nortonwater te vereenigen. Dat op dit punt schrikkelijke toestanden bestaan, bewijst wel, dat in boenwater dat op een boerderij werd gebruikt, 7000 bacteriën, waaronder heel veel van de lastigste soorten, per kub. cM. voorkwamen.

Meermalen was dan ook wijziging in het gebruik van het boenwater voldoende om een reeds lang bestaand gebrek op te heffen.

Ondoelmatig gereedschap, bijv. kaasthermometers met *houten* beschermer, een onvoldoend ge-glazuurd potje voor bewaring van lange wei, een doorhaler met houten klosjes er aan, roestige melkbussen, een versleten melkteems e.d., ondoelmatig, doordat het zich niet geheel en al afdoende laat reinigen, waardoor broeinesten van bacteriën e.d. ontstaan, was eveneens vaak oorzaak van gebreken.

Ook was de oorzaak van bedrijfsstoornissen meer dan eens te vinden, doordat een of meer koeien ondeugdelijke melk leverden en daardoor den geheelen kaasbak besmetten.

Hiervoor zal het nieuw gegeven onderwijs in het onderzoek van de melk op deugdelijkheid voor de consumptie en de zuivelbereiding ongetwijfeld vruchten afwerpen.

Zoo vermeldt het verslag, dat in een bepaald geval onder 9 koeien een tweetal de melk zoodanig bedierven, dat de morgenmelk reeds om 9 uur des morgens goor was. Van beide koeien werden monsters genomen van de melk uit elk uierverrel. De eerste gaf uit slechts één speen melk met normale cijfers; de melk uit de andere 3 spenen had een hoog katalose- en ettergetal. De tweede koe gaf uit één speen melk met een lagen zuurheidsgraad en hoog katalose- en ettergetal; uit de

andere 3 spenen was de melk goed. Toen de melk van deze beide koeien werd uitgehouden (ze werd gekookt als veevoeder gebruikt, waarvoor ze alleen nog maar geschikt was), hield meteen het niet houdbare van de andere melk op.

Uit dit gedeelte van het verslag blijkt maar overduidelijk, het groote nut van een deskundig onderzoek ter plaatse.

Het is alleen maar te bejammeren, dat velen deskundige hulp pas gaan inroepen, na zelf op allerlei manieren vergeefs het kwaad getracht te hebben te keeren.

„Uit gebrek aan vakkennis zoekt men in, den blinde zonder eenige notie van de richting, die men moet inslaan, probeert alles, kaast dan weer ouderwets of nieuwerwets, met lange wei, of zonder lange wei, of laat een buurman, die gelukkig is met zijn product, eens komen om te kazen, er heeft met dit alles weinig kans, van de schadelijke en verdriet-aanbrengende bedrijfsstoornis af te geraken.”

Moge de vermelding van een en ander hier er toe bijdragen, dat belanghebbenden eventueel zich tijdig het bestaan van het Rijkszuivelconsulentschap te Hoorn herinneren!

„Er werd voortgegaan met de controle op verschillende benodigdheden bij het melkonderzoek om ook daardoor te bevorderen, dat de veehouders vertrouwen kunnen stellen in het werk der controleurs. De zaak is zoo georganiseerd, dat de kaasfabrieken en fokverenigingen alle benodigdheden, waarbij het op de controle aankomt, betrekken van de afdeling „Coöperatieve Aankoop” van hun Bond.

„Wegens onnauwkeurigheid moesten van 540 butyrometers 19 stuks = 3½ pct. worden afgekeurd

„Van 28 melkpipetten moest in 10 gevallen de maatstreep verplaatst worden, dus van 36 pct. Van de 192 thermometers waren 18 stuks of ruim 9 pct. onvoldoende nauwkeurig.”

We geloven het hierbij te kunnen laten. Gaarne geven we den raad, waar mogelijk, van het verslag in zijn geheel kennis te nemen. Men leert hieruit de nuttige werking van het zuivelconsulentschap, eerst goed inzien, men leert er ook uit, dat nog zoveel meer dan reeds gebeurt, op allerlei gebied ten opzichte van de zuivelbereiding van het bestaan van het consulentschap profijt is te trekken.

Vliegend Blaadje, 1913-08-30; P. 1/6

Uit het jaarverslag van de Rijkszuivelconsulent – over 1912

Wij ontvingen het jaarverslag 1912 van den rijkszuivelconsulent in de provincie Noord-Holland

Wij ontlenen er het volgende aan:

Er is één cursus voor melkcontroleurs te Hoorn gegeven, welke begin October 1911 aanving en half Maart 1912 eindigde. De cursus word gevolgd door 24 leerlingen.

Aan de *Vakhschool voor Kaasmakers* te Hoorn gaf ik van October 1911 tot 15 Maart 1912 de theoretische lessen, zijnde 64 uren; mijn assistent leidde de practische oefeningen in het melkonderzoek, waaraan 54 uren zijn besteed; tezamen dus 118 uren.

Aantal deelnemers 16.

Aan de *Rijkslandbouwwinterschool* te Schagen werden door mij 100 uren les in de zuivelbereiding gegeven; door mijn assistent 100 uren les in het praktisch melkonderzoek; te samen 200 lesuren.

Er zijn 4 lezingen gehouden met een totaal aantal toehoorders van 124.

In de **Heerhugowaard** is einde 1912 een voor Noordholland groote kaas- en boterfabriek in werking gekomen, waarin de melk van 1000 koeien verwerkt kan worden. Deze modern ingerichte zuivelfabriek is de grootste der coöperatieve kaasfabrieken in de provincie.

Aan 16 boerderijen werd een bezoek gebracht, omdat het met de kaas- of boterbereiding niet goed ging.

In het algemeen kan de consulent de uitkomst van het veehouders- en zuivelbedrijf over 1912 zeer goed noemen, behoudens de gevallen van het lijden van verliezen door sterfte onder de varkens.

De *Bond van Zuivelfabrieken* wordt steeds krachtiger en voorziet in eene behoefte. Door de aanstelling van een assistent kan hij zijn werkzaamheid uitbreiden. In 1912 traden 4 fabrieken toe; het aantal aangesloten fabrieken was 1 Januari 1913 54.

De uitbetaling der melk naar gehalte vindt meer en meer ingang. Het aantal fabrieken, welke op gehalte betalen, steeg van 62 op 1 Jan. 1912 tot 69 aan 't eind van 't jaar.

In 1912 werden 3 contróle verenigingen opgericht en één is er opgeheven: het aantal was einde 1912 3. Er zijn 3 Rundveefokverenigingen opgericht, waardoor het aantal tot 27 is gestegen, welke alle bij den *Bond van Fokverenigingen* aangesloten zijn.

In dit jaar ging de instelling – het zuivelconsulentschap – van de *Holl. Mij. van Landbouw* en de *Vereniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier*, welke haar van het begin af (3 Sept. 1895) beheerd hadden, over aan het Rijk.

1914

Schager Courant, 1914-01-24; P. 9/12

Reactie Dr. Scheij op lezingen dir. De Bruin – *grote fabriek* – St.-Maartensbrug

De ontwikkeling der Coöperatieve zuivelbereiding in de provincie Noord-Holland.

Het is niet mijn doel in dit artikeltje de geschiedenis van de ontwikkeling der coöperatieve zuivelbereiding in deze provincie te gaan schrijven, doch ik acht mij verplicht er voor te waken, dat in en vooral buiten de provincie Noordholland, bijv. in de vakpers verkeerde denkbeelden dienaangaande worden gevestigd.

Aanleiding daartoe geven mij het slotwoord in het Jaarverslag van de Coöperatieve Zuivelfabriek te St. Maartensbrug over 1912/13 en vooral de voordracht door haar directeur H. Th. De Bruin,²³⁾ onlangs te Oudesluis gehouden. (Zie Schager Courant van 13, 20 en 23 December.) Het gold daar om de leveranciers aan 3 kleine op coöperatieven grondslag werkende kaasfabrieken te bewegen zich aaneen te sluiten en een nieuwe, flinke coöperatieve zuivelfabriek te stichter. De zaak zelve laat ik thans geheel in het midden, doch de heer De Bruin sprak daarbij in allesbehalve gunstigen zin over den toestand der zuivelbereiding in Noordholland in het algemeen, ja zelfs acht hij voor deze provincie als zuivelbereidend gewest den naam „*het donkere Noorden*” niet onverdiend.

Zonder nu voorbij te zien, dat er hier veel te verbeteren is, meen ik, dat de heer De Bruin, propagandist voor de coöperatieve zuivelbereiding in *grote* fabrieken den toestand alhier zeer eenzijdig bekijkt, zonder het goede, dat er bestaat op te merken en te waardeeren, zoodat zijn oordeel onjuist en tegenover velen onbillijk is.

Onjuist is de voorstelling, alsof met de oprichting der zuivelfabriek te St. Maartensbrug in 1911 de coöperatieve zuivelbereiding in Noordholland haar intree deed, alsof de speculatieve bedrijfsvorm, dien hij krachtig meent te moeten bestrijden, sterk overheersend is. Immers terwijl reeds in 1872 in Wieringerwaard 20 veehouders gingen coöpereren, begon in 1883 de nieuwe beweging voor goed, en sedert dien verzezen er steeds meer kaasfabriek op coöperatieven grondslag. De coöperatieve zuivelbereiding heeft zich hier geleidelijk en geheel natuurlijk ontwikkeld. De omstandigheden (vooral het gebrek aan arbeidskrachten) dwongen den Noordhollandschen veehouder zijn bedrijf te wijzigen, en met de melk naar een fabriek te gaan, ook al was het financieel in zijn nadeel.

In Friesland en de boterproducerende provincies lag het geval dus anders. Van de oprichting van groote fabrieken met hooge stichtingskosten was toen geen sprake, de nieuwe toestand moest nog zooveel mogelijk bij den ouden aanpassen. Vandaar de kleine fabrieken, waar alles zoo eenvoudig mogelijk toeging. De coöpererende veehouders deden alles zelf, de oprichting, het maken der bouwplannen, de administratie, het technische beheer, de verkoop der producten. De kaasmaker, veelal van huis uit een boerenwerkman, verrichte met zijn knecht en vrouw de dagelijkse werkzaamheden

De boterbereiding van den gedeeltelijken room der avondmelk bleef op de boerderij. De boerinnen wilden die niet prijsgeven. Behalve de coöperators (volgens welken wettelijke rechtsform

23 Dir. met 'Bolsward' (1911). Hij bleef niet lang in N.-H. In het FNZ. jr.-versl. 1919 was hij er al weg (ZHN.)

doet er niets toe) leverden velen als losse leveranciers hun melk hetzij het gehele jaar, hetzij gedurende de wintermaanden, omdat ze 's-zomers zelf kaasden. Kon het onder die omstandigheden anders verwacht worden wanneer ook nu nog de *grote* nieuwe fabrieken heel wat melk van niet-leden moeten verwerken?

In den loop der tijden zijn de meeste kaasfabrieken heel wat zuiverder coöperatief geworden, om haar bestaanszekerheid te verhogen. „Zelf moet ge het doen”, roept de heer De Bruin zijn hoorders te Oudensluis toe, alsof het leveranciers aan een speculatieve fabriek waren. Met het oog op het doel aldaar van 3 ouderwetsche kaasfabrieken 1 moderne te maken, had hij hun beter kunnen toevoegen: gij moet niet alles zelf willen doen, doch door deskundigen een groote fabriek laten bouwen en die laten beheeren en administreeren door een kundig, daarvoor speciaal opgeleiden directeur, samenwerkende met het gekozen Bestuur. Hiermede is gekenschetst de coöperatieve zuivelbereiding in haar nieuwen vorm, die evenveel reeds vóór de oprichting van de fabriek te St.-Maartensbrug op eenige plaatsen in Noordholland te vinden was. De stichting van grootere fabrieken is ook al weer vooral het gevolg van het gebrek aan arbeidskrachten op de boerderij, die de veehouders en hun vrouwen dwingt de *geheele* zuivelbereiding uit handen te geven.

„Met bevreemding las ik, hoe de heer De Bruin de in N.-H. veelvuldig voorkomende Naaml. Vennootschappen, welke een zuivelfabriek drijven, voorsteld als lichamen waar de aandeelhouders in den vorm van dividenden de winst gaan opstrijken. Dezen verenigingsvorm vangt hij met anderen tezamen onder een hoedje, n.l. de speculatieve bedrijfsvorm”, waar dan de coöperatieve vereniging; volgens de wet van 1876 tegenover worden gesteld. Deze uitspraak is tegenover vele kaasfabrieken in den vorm van een N.V. zeer onbillijk. Immers zij werken even goed coöperatief als de beste coöperatieve vereeniging; terwijl bij dezen laatsten vereenigingen het maken van winst op de melk van de losse leveranciers en de gekochte melk volstrekt niet behoeft te zijn uitgesloten.

Sprekende over de aaneensluiting van de zuivelfabrieken tot een provincialen bond, laat de heer De Bruin Noordholland een pover figuur maken. Waarom zoo weinig waardeering voor den *Bond van Zuivelfabrieken* in onze provincie, een plant van eigen bodem, die zich in een voortdurende ontwikkeling mag verheugen, die zonder veel reclames te maken, reeds vele vruchten afwerpt en veel in de toekomst belooft. Heeft die soms ook niet een *coöperatieven aankoop*, zich aanpassende aan de behoeften der leden en zorgt die er ook niet voor, dat de fabrieken onder strenge controle tegen billijke prijzen de artikelen kunnen bekomen?

Ik behoef hier niet uit te weiden over andere nuttige instellingen van den N.-H. Bond, als de *bouwcommissie*, de *kaaskeuringen*, de *kaasproeven*, de *vakschool voor kaasmakers* enz.; door het goede, wat hier reeds beslaat en dat door den geregelden arbeid van velen ongetwijfeld in de toekomst zal worden verbeterd, te verzwijgen, zal Noordholland door buitenstaanders ten onrechte als een achterlijk zuivelgewest beschouwd worden. Wij zijn niet blind voor hetgeen er om verbetering roept, en dit zal en moet verbeterd worden, doch waar, al is het dan ook wat langzaam, gezonde kiemen ontspruiten, en zich ontwikkelen, daar is het niet „*donker*”.

Een vraag, welke velen zich thans stellen, is deze: Moeten ook de voldoende ingerichte N.-H. kaasfabrieken van het oude type, met haar eenvoudig beheer opgaan in een grote moderne kaas- en boterfabriek?

Waar die verandering tot nu toe heeft plaats gehad waren het vooral zeer primitief ingerichte fabriekjes, die verdwenen zijn.

De vraag: „welke richting moet de N.-H. fabrieksmatige zuivelbereiding uit?” moet eens veelzijdig ernstig onder de ogen worden gezien. Uit het verslag van de vergadering in de Noord-Zij-

pe blijkt, hoe onvolledig de gegevens omtrent de uitkomsten van de bedrijfvormen zijn. Boven- dien moeten andere voor- of nadelen overwogen worden.

Het is daarom toe te juichen, dat het Bestuur van *Holland's Noorderkwartier* aan een commissie tin 5 personen verzocht heeft dat onderwerp in studie te nemen.

Dr. L. T. C. SCHEIJ.
Hoorn, 29 Januari 1914.

Schaker Courant 1914-05-26; p. 2/4

Over het *Rijkszuivelconsulentschap* in 1913,

(Grepn uit Land- en Tuinbouw.)

Van den heer Dr. L. T. C. Scheij, Rijkszuivelconsulent in de provincie Noord-Holland te Hoorn, word ons ter publicatie toegezonden een gedeelte van het door dezen ambtenaar aan den Directeur-Generaal van den Landbouw uit te brengen verslag van zijn werkzaamheden gedurende 1913. Gaarne voldoen we aan het tot ons gericht verzoek tot medewerking om den inhoud van dit verslag meer bekend te maken.

Een groot deel van den tijd van onzen Rijkszuivelconsulent werd door het geven van onderwijs in beslag genomen. In de eerste plaats wordt melding gemaakt van het onderwijs aan den cursus voor melkcontroleurs voor fok- en controlevereenigingen, zuivelfabrieken en melkinrichtingen. Het onderwijs werd gegeven van begin October 1912 tot einde Februari 1913 aan 25 personen, waarvan 8 na afgelegd examen en 17 op grond van, het bezit van een diploma van den land- bouw cursus tot de vakschool voor kaasmakers, enz. werden toegelaten.

Het verheugt ons, dat een zoo groot deel der leerlingen reeds iets in de zuivelwetenschap geïntroduceerd was. Dit lijkt ons zeer ten gunste van het onderwijs, aangezien dergelijke leerlingen

reeds aardig „letterwijs” kunnen zijn. De tijd schijnt niet ver meer, dat men voor toelating aan degen cursus het bezit van een der genoemde diploma's kan *eischen*.

Van de 22 personen, die tot het einde der cursus medemaakten, verwierven 21 het diploma. De cursus bestond uit 22 theoretische middaglessen, terwijl elke leerling zich 9-maal den geheelen dag kwam oefenen in het practisch melkonderzoek.

Aan 28 gediplomeerde, reeds in functie zijnde melkcontroleurs, wend 'n aanvullingscursus gegeven over het onderzoek der melk op deugdelijkheid voor de zuivelbereiding en de consumptie, bestaande in twee theoretische avondlessen à 2 uur en 2 praktische lessen. gedurende geheele dagen,

In September 1913 begon de nieuwe cursus voor melkcontroleurs. Wegens gebrek aan ruimte in het leslokaal konden van de 34 personen, die aan het toelatingsexamen deelnamen, slechts 24 geplaatst worden, waarvan 22 het diploma verwierven. In de laatste jaren wordt aan het onderwijs ook deelgenomen door personen die tengevolge van de gemeentelijke melkverordeningen, hetzij bij den keuringsdienst, hetzij bij de slijtersverenigingen *in de steden* werknaam zijn, of geplaatst hopen te worden.

Ook de Vakschool voor Kaasmakers, waarvan de 3e cursus van September 1912 tot 27 Febr. 1913 werd gegeven, nam weder veel tijd in beslag. Van de 9 leerlingen verwierven 8 het kaasmakersdiploma.

„Door de Vakschool wordt een band gevormd tussen den zuivelconsulent en de kaasmakers, die blijft, bestaan, nadat zij de school hebben verlaten. Ook komen de kaasmakers met elkaar in aanraking, wat voor vakgenooten zeer nuttig kan zijn.”

Ook aan de Rijkslandbouwwinterschool te Schagen werd door den Rijkszuivelconsulent en diens assistent, den heer P. Jz. Eriks, onderwijs gegeven in het leervak zuivelbereiding en in practisch melkonderzoek. Aan deze school kunnen de leerlingen desgewenscht ook tot melkcontroleur warden opgeleid.

Over de mededeelingen in het verslag over het verdere onderwijs, alsmede aangaande, de door den Rijkszuivelconsulent gehouden voordrachten; en door hem bijgewoonde vergaderingen stappen we heen om te komen tot het altijd, zeer interessante, maar tevens in hooge mate leerzame gedeelte, waarin gerapporteerd wordt over de hulp door den Rijkszuivelconsulent verleend bij het aanwenden van middelen tot verbeteren van het bedrijf of het opheffen van bedrijfsstoornissen.

Enkele zaken uit dit gedeelte zullen we hier vermelden. We hopen met den heer Scheij, „dat men ze niet alleen uit nieuwsgierigheid, zal lezen, doch de leering, die er uit te trekken valt, zoo noodig in practijk zat brengen.” „Dit geldt zoowel voor de veehouders, wier taak het is goede grondstof aan de fabriek te leveren en voor den directeur of het bestuur, dat voor de belangen van *alle* leveranciers heeft te waken, als voor hen, die de melk zelf verkazen.”

Dat *toevoeging van zuivel* de zekerheid in het bedrijf verhoogt en de kans op het maken van *losse kaas* vermindert, werd ondervonden door een kaasboer, die na het invoeren van het gebruik van goed zuursel de aanwending van salpeter kon missen en commissiekaas kon maken, die voortaan dicht was.

Op een andere boerderij werden de commissiekazen begin Mei *los* en kregen *scheuren in de korst*. Het gebrek „*los*” bleek reeds lang op deze boerderij voor te komen, zelfs kon worden nagegaan, dat een buurman, aan wien de betrokken veehoorder in het najaar van 1912 zijn melk

verkocht, sedert dien minder goede kaas ging maken. Het boenwater bleek al heel slecht te zijn, wat uit bouw en ligging van den put, welke zoodanig was, dat zeer sterke besmetting met grondwater plaats had, wel viel te begrijpen. Dit vermoeden werd door onderzoek aan de Bacteriologische Afdeeling van het *Rijkslandbouwproefstation* te Hoorn bevestigd. Het z.g.n. nortonwater bevatte per kuub, cM. 1.600.000 bacteriën, waaronder enorm veel van de schadelijkste soorten.

Naspoelen van het gereedschap met kokend heet water was alleen niet in staat het gebrek „*los*” op te heffen. Onderzoek van de melk der 23 koeien leerde echter, dat er een koe was, die verkeerde melk gaf, vooral uit één verrel van het uier, hoewel de andere eveneens abnormaal waren. Toen de melk dezer koe uit de kaastobbe werd gehouden, trad onmiddellijk verbetering in.

Wie weet hoeveel schade door deze koe, een goede geefster, die al jaren, gehouden werd, is geleden. Het groots nut van het onderzoek op deugdelijkheid der melk der koeien afzonderlijk komt hierdoor zeer duidelijk uit. De scheuren in de korst verdwenen, toen de techniek der kaasbereiding zoodanig werd verbeterd, dat iets langer werd geperst, de volgers beter op de koppen pasten en de doeken beter werden omgelegd

Op een Goudsche kaasboerderij waar men te kampen had met „*heft*” in de kaas, werd dit gebrek verholpen na toepassing van de volgende maatregelen: een afbladderende, geveerde weinap werd afgekeurd; wegens het onbetrouwbare boenwater (slootwater van zeer slechte kwaliteit); werd al het gereedschap voor ontsmetting met kokend heet water afgespoeld, en niet afgedroogd. Eén koe van de 24 gaf verdachte melk en werd verkocht, van twee andere werd de eveneens verdachte melk niet meeverkaasd.

Op aan andere boerderij, een bouwplaats, maakte men reeds gedurende 6 jaar boter van de melk van eenzelfde koe. De boter was van uitermate slechte kwaliteit. De besmetting met schadelijke bacteriën had hoogstwaarschijnlijk weer plaats door het boenwater, afkomstig uit een gewonen put van los opgestapelde steenen. Hierin bevindt zich natuurlijk in hoofdzaak zakwater, dat de sterk besmette bovenste grondlagen is gepasseerd. Ook het water van ‘n rieten dak kwam in den pui terecht. Dergelijk boenwater is natuurlijk in hooge mate ondeugdelijk.

Een winkelier, die van een heel kleine slecht ingerichte fabriek weiboter had betrokken kreeg procesverbaal wegens overtreding der *Boterwet*, die een minimumvetgehalte van 80 % eischt, terwijl de bedoelde weiboter ruim 25% vocht bevatte. Onderzoek der door bedoelde fabriek geleverde monsters, die resp. 23,1 en 32,2 % vocht bevatten, wees deze fabriek als de schuldige aan. Door voortaan langzamer te karnen, op te houden op het juiste oogenblik, uitwassen der boter, zouten en een paar maal na een tusschenpoos te kneden - om ze stevig genoeg hiervoor te houden, werd de boter in den nortonput geplaatst - kreeg men weiboter met 14% vocht. Nadien bleef het vochtgehalte bevredigend, zooals dat op goed ingerichte fabrieken *altijd* kan zijn.

Op een boerderij, waar de kaasbereiding op zichzelf goed werd uitgevoerd en de melk der koeien eveneens goed bleek te zijn, maakte men desniettemin zeer slechte commissiekaas („knijpers”). De vervuilde houten klosjes werden van den doorhaalder verwijderd - „ieder kaasbereider doet verstandig bij den aankoop van een nieuwen doorhaalder er een te vragen zonder klosjes en heeft hij er reeds een met klosjes, deze er maar direct af te slaan” -; verder werd de oude zeildoeken lap, waarmede de melk onder het stremmen werd afgedekt, door een houten deksel vervangen het boenen niet meer met modder, maar met kalk uitgevoerd, en nieuw langwei in gebruik genomen. Daarna was van bedrijfsstoornis geen sprake meer.

Zoo zouden we nog enkele van dergelijke „schepen op strand” kunnen vermelden, voor „een, baken in zee”, doch het kan zoo wel toe. Gebruik van goed bedrijfswater, van deugdelijk gereedschap, dat zich gemakkelijk en grondig laat reinigen, gebruik van goed zuursel, controle op deugdelijkheid van de melk der afzonderlijke koeien, goede techniek van de kaasbereiding, zie daar factoren, waar het jaarverslag aanhoudend op wijst.

Ongetwijfeld raakt ieder overtuigd van het groote nut dat de Rijkszuivelconsulent verricht, wanneer hij zoo hier en daar de boel zoo mogelijk eens recht komt zetten. Door de latere publicatie ervan komt het opvoedend en leerend effect nog meer uit

Wij wenschen den heer Scheij in zijn, onvermoeiden strijd tegen allerlei wantoestanden veel succes, maar vooral veel medewerking van direct belanghebbenden daarbij toe.

SCHAGER COURANT, 03/09/1914; P. 1/4

VAKSCHOOL VOOR KAASMAKERS TE HOORN.
Nu binnenkort de lessen aan de Vakschool voor Kaasmakera te Hoorn weer 'zullen beginnen, willen wij er op wijzen, dat gelijk vorige jaren, ook nu weer gelegenheid bestaat dat zes toehoorders tot den nieuwen theoretischen cursus, gedurende het tijdperk September 1914 tot Maart 1915, worden toegelaten.
Onder toehoorders worden verstaan belanghebbenden bij de kaasbereiding, die niet voor het kaasmakera beroep in aanmerking komen, doch met de kaasbereiding voldoende op de hoogte zijn. Zij betalen een schoolgeld van vijf gulden.
Meerdere inlichtingen worden gaarne verstrekt; terwijl aangiften worden ingewacht door den secretaris van de Regelingcommissie, G. Nobel te Lutjewinkel.

Schager Courant, 1914-10-07; P. 1/4

Dr. Scheij: Een kaasfabriek, die slecht werkt.

Wanneer er een onderzoek wordt ingesteld naar de omstandigheden, waaronder een in technische moeilijkheden verkerend zuivelbedrijf werkt, valt er in het algemeen heel wat te verbeteren. Het bedrijfswater, het gereedschap, de behandeling der avondmelk, de zorg, waarmee het zuursel bereid wordt, de bereiding der kaas, al deze en nog meer zaken moeten worden nagegaan.

Maar dan blijft nog over de zeer belangrijke factor:

hoe is de kwaliteit der door de veehouders aan de fabriek geleverde melk?

Het goed werken eener kaasfabriek hangt voor een zeer groot deel af van de boeren zelve. Waar de omstandigheden, wat de levering van goede melk betreft, gunstig zijn, bestaat de meeste kans op het geregeld maken van een goed product. Een dergelijke fabriek verkeert bovendien in de gunstige conditie, dat zij een, begeerlijke plaats is voor de kaasmakera en men dus een beste kan benoemen.

Om nu de Directeuren en bestuursleden der fabrieken behulpzaam te zijn bij de uitvoering der niet gemakkelijke taak, verbetering te brengen in de behandeling der melk op de boerderijen, heeft het bestuur van den *Bond van Zuivelfabrieken* cartons laten vervaardigen, waarop eenige voorschriften, inzake de behandeling der melk zijn afgedrukt. Deze zijn voor de aangesloten fabrieken, tegen den prijs van 7 cent per stuk verkrijgbaar gesteld. De bedoeling is, dat de fabrieken, aan ieder der leveranciers gratis een exemplaar uitreiken met het verzoek, het carton, op

een geschikte plaats in de boerderij op te hangen. - Moge thans blijken, dat het waar is, hetgeen, ik zoo graag wil gelooven, dat de melkverzorgers op, de boerderijen zoo dikwijls zondigen tegen de eischen van het vak uit *onwetendheid* en niet uit gemakzucht en onverschilligheid, dan, zal de Bond, een nuttig werk hebben gedaan.

't Is jammer, dat er nog zoovele fabrieken, zijn die niet aangesloten zijn. Een tijd als deze, waarin het Bestuur en ingezonderheid de Secretaris G. Nobel zooveel nuttig werk in het belang der leden verricht (men, denke b.v. aan de verschaffing van steenkool, zout, stremsel enz.) zal mogelijk bij de niet-aangeslotenen, die eveneens mee profiteeren van dat werk, de gedachten doen ontstaan. „*moeten wij ook niet in, die organisatie medewerken aan onze gemeenschappelijke belang?*”

L. T. C. SCHEIJ.

De inhoud van het carton luidt als volgt:

Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland.

Werkt allen mede tot de levering van, deugdelijke melk aan uwe kaasfabriek. Dit is beslist de eerste voorwaarde tot het geregeld maken van beste zuivelproducten en tot een goede uitbetaling voor uwe melk. Schiet in het doen van uw plicht tegenover uwe medeleveranciers niet te kort en doet het volgende:

- 1. Houdt verkeerde en verdachte melk streng afzonderlijk.**
- 2. Zorgt voor een reine winning der melk.**
- 3. Gebruikt alleen soliede blikken melkgereedschap (emmers, teems, bussen, melkschotels,, Swartzsche vaten) dat gemakkelijk goed is te reinigen.**
- 4. Gebruikt uwe melkemers niet voor andere doeleinden.**
- 5. Boent het gereedschap direct na het gebruik met heet water en spoelt met beslist goed water na; bij gemis aan betrouwbaar boenwater met kokend water. Bederft uw blikken gereedschap niet, door er met zand of klei het tinlaagje af te schuren; Immers dit juist moet het tegen roesten vrijwaren. Maakt het gereedschap ten, slotte, niet weer vuil door het met een niet volkomen schoone droge doek of lap af te drogen.**

1915

Schager Courant, 1915-02-04; p. 1/4

Extra verg. *Bond v. Zuivelfabrieken N.-H.* – wei-pasteurisatie

ALKMAAR: Woensdagmiddag te half 2, in het café van den heer Willig, begon de vergadering van den *Bond van Zuivelfabrieken*, belegd om van gedachten te wisselen over de pasteuriseering van wei - een maatregel dien de minister denkt voor te schrijven ter bestrijding van het **mond- en klauwzeer**.

[...]

Hierna gaf de heer Dr. Scheij eenige mededeelingen, hoe het met de pasteuriseering van de wei in Noordhollandsche kaasfabrieken staat. 15 December zond Dr. Scheij, in opdracht van den Directeur-Generaal een circulaire aan alle zuivelfabrieken in Noordholland, waarin werd gewezen op de noodzakelijkheid van pasteuriseering. Van de 133 kaasfabrieken ontving inleider van 26 bericht, dat zij met het pasteuriseeren waren begonnen. Te concludeeren dat het pasteuriseeren daar geschiedde zooals moest, zou te optimistisch zijn. 7 Fabrieken heeft Dr. Scheij bezocht, waarbij bleek, dat al direct twee moesten worden afgevoerd, terwijl twee andere de temperatuur van 80 gr. C. niet hadden. Uit de antwoorden van een gezonden vragenlijst bleek dat 9 fabrieken thans nog pasteuriseeren, de andere zijn opgehouden. Zij die het nog doen, voorzien zeer groote moeilijkheden bij de stijging van hun melkaanvoer.

De moeilijkheden bestaan in te kleine stoomketels, de 80 gr. C., die vereischt is, ken niet worden gehaald: 70, 76, 68, zelfs een van 50 gr. C. Het grote steenkolenverbruik is een algemene klacht. Eén fabriek heeft zelfs driemaal zooveel nodig. Opoffering van weiboter is het gevolg bij direct verwarmen van de warme zoete wei direct uit den kaasbak, wat bevorderlijk is voor het gemakkelijk bereiken der temperatuur. 6 Fabrieken maken de normale hoeveelheid weiboter door eerst af te roomen en dan te verhitten. Moeilijkheden zullen er komen voor de weiberging. Nieuwe weikelders zijn onmisbaar. Enkele fabrieken klagen over de kwaliteit der gepasteuriseerde wei als veevoer.

[...]



Vergadering Hollands Noorderkwartier.

Met korte rapportering Rijkszuivelconsulentschap in 1914

Vergadering op Woensdag 17 Maart 1915, des morgens half 10 in het cafe van mej. Wed. Boon te Wieringerwaard.

[...]

De heer Dr. Scheij doet verschillende mededeelingen over zijn zuivelconsulentschap. Hij wijst eerst op zijn werkzaamheden aan de verschillende cursussen voor melkcontroleurs, voor kaas-makers, voor onderwijzers-landbouwacte, van de lessen bij de R.L.W.School te Schagen.

Ook 1914 gaf rijkelijk gelegenheid ervaring op te doen op het gebied van bestrijding van zuivel-gebreken, maar ook aangaande verkeerde toestanden aan coöperatief werkende zuivelfabrieken. Men komt er niet door te zorgen, dat alleen de fabriek goed is ingericht, ook de veehouders zelf moeten er bij worden betrokken. Om verbetering aan te brengen, werden 18 boerderijen, die melk aan een fabriek leverden, bezocht en werd gewezen op verkeerdheden. Een uitvoerig rapport werd daarover uitgebracht.

.....

Bij dit geval bleek, dat de oorzaak der bedrijfsstoring niet lag in de werkzaamheden aan de kaas-fabriek, maar bij de boeren. En dat geval stond niet alleen. Gewaarschuwd werd tegen houten melkemmers en vervuilde houten drijvers en schommelaars.

Ook op de teemsen viel nog wat aan te merken. Geboend met koud water was niet voldoende. Het hoge polderpeil, derhalve geringe doorstrooming door koelbakken en soms zelfs terug-loopen van het vuile slotwater in den bak, wordt een groot euvel genoemd.

Rapporteur wijst ook op het gebrek aan salpeter als middel tegen het gebrek: *los*. Men zal dus nog meer zorg moeten wijden aan de melkwinning.

Ook wordt een klacht behandeld over den langen duur van het karnen; evenzoo het niet voldoende zorg besteden aan de botermaking.

Het voorzien der boerderijen van goed bedrijfswater is ook een dringende eisch. De bereiding van het zuursel vereischt aan eenige fabrieken ook meer zorg. Verder werd behandeld een klacht over het lang worden van den room. Het boenwater bleek de oorzaak.

Het kaasgebrek: *blauw*, openbaarde zich in 1914 niet.

De betaling der melk naar gehalte vond nog meer toepassing: 2/3 der fabrieken passen het reeds toe. Het aantal bij den Bond aangesloten zuivelfabrieken klom van 60 tot 65 of 53%.

Zeven fabrieken maken gebruik van de gelegenheid het werk der melkcontroleurs geregeld te doen controleeren. Een melkverordening werd ontworpen voor een gemeente van 3000 zielen. Voorzitter brengt onder applaus der vergadering, alle hulde aan de wijze waarop de heer Scheij zijn taak opvat.

[...]

EEN EXCURSIE.
Door een groep leden van de Vereeniging van Oudleerlingen der R.L.W.School alhier, werd onder leiding van den heer P. J. Eriks te Hoorn, een excursie naar Friesland gemaakt.
Bezichtigd werden: de nieuwe Stoomzuivelfabriek te Wolvega; het Landbouwhuis te Leeuwarden; de kantoren van den Bond van Zuivelfabrieken in Friesland; de kantoren en gebouwen van de Friesche Zuivelexportvereeniging; de kantoren en gebouwen der V.P.N. en van de Coöperatieve Zuivelbank.
De Centrale Veekeuring, die men mede dacht te bezoeken, werd op het laatste oogenblik, wegens een geval van tongblaar in Friesland, afgelast.

Schager Courant 1915-06-08

Lezing Dr. Scheij in Koegras voor ev. één zoetfabriek.

Vrijdagavond 4 Juni jl. werd in het lokaal van den heer D. Marges, een lezing gehouden over „Kleine kaasfabrieken of groots zuivelfabrieken”, door den heer Dr. L. T. G. Scheij, Rijkszuivelconsulent voor Nd.-Holland, die daarvoor was uitgenoodigd door het bestuur van „Koegras Belang”. Door den voorzitter, den heer J. de Vries, werd deze vergadering geopend, waarna het woord werd gegeven aan den heer Scheij.

Spr. besepte volkomen, dat het niet gemakkelijk voor hem zou wezen, toch had het al een geruimen tijd zijn aandacht gewekt, en doordat de Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier in 1914 een commissie heeft benoemd om juist daaromtrent een rapport uit te brengen, en in welke commissie spreker ook zitting heeft, wist hij bij ondervinding, dat het heel moeilijk zou zijn. Immers het beoordeelen van de werking der groote en kleine kaasfabrieken zonder eenige vooringenomenheid voor een bepaalde soort is niet gemakkelijk.

Die commissie is nog niet klaar met haar arbeid, wat nog een nieuwe moeilijkheid was om er nu reeds over te spreken, maar toen heeft spr. De uitnoodiging aangenomen, omdat hij meende dat een inleiding van deze zaak voor belanghebbenden haar nut kan hebben. Het denkbeeld: een groots fabriek inplaats van kleine, zweeft hier in Koegras bij sommigen voor den geest, evenals op sommige andere plaatsen. Voor een goede beoordeeling moet de zaak van alle zijden worden bekeken.

Als men b.v. eens in gedachten aan 30-tal jaren teruggaat, in het jaar 1883, toen begon de beweging voor goed, elk jaar kwamen er haast fabrieken bij, zoodoende heeft het zuivelbedrijf al een heele verandering ondergaan. In deze provincie, werd er voorheen bijna niet anders gemaakt dan volvette kaas op de boerderij. Gaandeweg is dat veranderd, in de fabriekmatige kaasbereiding met de zgn. 40% kaas. Toch hoopt spr., dat er geen nieuwe peilverlaging zal komen. Die veranderingen waren niet om het product te verbeteren, maar hoofdzakelijk omdat het werk op de boerderijen te bezwaarlijk werd.

De fabriekmatige kaasbereiding ontwikkelde zich zoodoende meer en meer, en zoodoende kwamen er verschillende soorten van kaasfabrieken: De oorspronkelijke vorm is hier in deze streek

Koegras Belang.

LEZING

van den WelEd. Heer

Dr. L. T. C. SCHEIJ,

Rijkszuivelconsulent in de provincie Noord-Holland,

op **VRIJDAG 4 JUNI,**

's avonds 7½ uur, in het Lokaal van den Heer **D. MAREES, te KOEGRAS.**

ONDERWERP:

**KLEINE KAASFABRIEKEN OF
EEN GROOTE ZUIVELFABRIEK.**

TOEGANG VRIJ.

Het Bestuur
van Koegras Belang.

het beste bekend, eenvoudige gemeenschappelijke kaasmakerijen, die het belangrijkste deel van het zuivelbedrijf van de boerderijen hebben overgenomen. Eenvoudig gaat het er toe, het gaat soms zoo eenvoudig, dat ze in minder gunstige conditie komen. Hier komt natuurlijk een nadeel voor den dag. De boeren blijven weliswaar zeer van nabij betrokken in den gang van zaken in hun gemeenschappelijke fabriek, en kunnen zichzelf redden. Spr. noemde dit een voordeel voor de fabrieken, maar het moet ook steeds goed gedaan worden, en dat is niet altijd zoo.

Op vele plaatsen wil men de melk direct na het melken kwijt zijn, want de avondmelk te bewaren bleek te veel moeite te zijn; sommigen, wilden het zoo van de boerderij gehaald zien, zooals de particuliere fabrieken dat doen.

Sommige fabrieken werden ingericht om de melk tweemaal daags te ontvangen, de zgn. zoetfabriek. Deze bedrijfsvorm was in sommige streken zoo aanlokkelijk door het overvloedige nortonwater, wat door den koelkelder geleid kon worden, toch bleef de teleurstelling aan sommige fabrieken, die op hoogst gelegen land werkten, niet uit, doordat het peil van de norton daalde en de kelder indien het kon, dieper gemaakt moest worden, en toch werd de toestand onbevredigend of slecht. Een zoetfabriek is geheel misplaatst wanneer er niet overvloedig koelwater is.

Bij de bestaande fabrieken, waar het water niet hoog genoeg meer komt, behelpt men zich nu met pompen, het koelen der melk geschiet nu met behulp van een koeler, in welk toestel de melk gauw flink wordt gekoeld, waarna zij in groote bakken te roomen staat. Zuivelfabrieken welke thans nieuw gebouwd worden, volgen direct dit laatste koelsysteem. De melkbewaarplaats ligt zoo hoog boven den vloer van de kaasplaats, dat de afgeroomde melk door een goot in den kaasbak kan stroomen.

Ook de soort van de fabrieken moet in het oog worden gehouden, b.v. de rechtskundige vorm, enz.

Hier in deze streek met 5 kaasfabrieken²⁴ is er een Naaml. Ven. ,en 4 Burg. Maatschappen. De ervaring leert, dat het bij de kaasfabrieken, werkende zonder geregelden rechtstoestand nogal goed gaat. Maar het kan gebeuren dat er groote bezwaren komen, zoodat het gemis aan rechtspersoonlijkheid zich doet gevoelen. Het is duidelijk dat zoo'n verenigingsvorm onmogelijk wordt voor een groote zuivelfabriek. Men moet dan kiezen tusschen coöperatieve vereniging of Naaml. Vennootschap. Verbetering van den verenigingsvorm acht spr. in elk geval gewenscht. Spr. wil volstrekt niet zeggen, dat de coöperatieve vereniging de meest geschikte vorm is. Een Naaml. Vennootschap kan geheel een coöperatief karakter dragen.

Spr. vraagt zich af, of men hier den bestaanden toestand moe is, zoo ja dan is de oplossing te zoeken in een groote nieuwe fabriek. Deze verandering in de 5 bestaande fabrieken te brengen, zou groote kosten en een onbevredigend resultaat geven. Er zouden kaas- en boterfabrieken komen die niet berekend zijn voor haar taak.

Spr. zou hier een van beide willen, óf den ouden bestaanden toestand, den eenvoudigsten vorm, óf één groote fabriek. Hiervoor is een vergelijking noodig tusschen de produkten van groote en kleine fabrieken. Hoe staan nu groote en kleine fabrieken ten opzichte van het hoofdprodukt, de kaas.? Men kan niet zeggen, groote zuivelfabrieken produceeren betere kaas dan kleine, evenmin het omgekeerde. De kwaliteit van kaas hangt geheel van de kwaliteit der melk in den kaasbak af. Als een kaasfabriek veel last heeft van het gebrek „los”, dragen naar spr.'s overtuiging de melkleveranciers als één geheel genomen, de schuld.

24 „De Eersteling”, „Nieuw Leven”, „Juliana”, „Koe-gras”, NV „De Eendracht”,

Een groote fabriek heeft wat voor en ook wat tegen. Het vervoeren van de melk over een grooten afstand per as is nadeelig voor de melk, doch is de melk eenmaal in eene groote fabriek, dan krijgt ze toch zeker de beste behandeling. De kleine fabrieken hebben dat voor, dat de melk uit de naaste omgeving komt.

De groote fabrieken nemen een belangrijk deel der melkbehandeling van de boeren en boerinnen over. Aan sommige dagmelkfabrieken kan die zorg veilig aan de leveranciers worden overgelaten, maar dikwijls is de toestand ongunstig en heeft de kaasmaker gegronde redenen om te klagen, al houdt hij zich stil. De meeste misstanden worden veroorzaakt door ondoelmatig of slecht melkgereedschap, doch in hooge mate door het gemis aan deugdelijk boenwater.

Groote fabrieken zorgen voor goede melkbussen en theemsen enz., doch van een kleine kan die zorg ook uitgaan. Groote fabrieken nemen de reiniging der bussen op zich, wat met het oog op het boenwater wel best is, maar dan moeten ze geen half werk doen, b.v. vluchtig omspoelen en uitstoomen. Een groote fabriek oefent de zoo noodige controle uit op de geleverde melk. Maar een kleine kan daar ook voor zorgen, de kleinheid is zelfs een gunstige omstandigheid, doch dan moet er ook zekere kennis zijn van melkonderzoek en in het algemeen theoretische vakkennis.

Kleine fabrieken zijn dus wel in staat voor goede grondstof te zorgen, doch spr. acht een grootere fabriek daartoe minstens even goed in staat. Veel hangt hierbij af van den directeur der groote fabriek, hij moet, beleidvol kunnen optreden, in een groote fabriek is een betere gelegenheid om kaas te maken van verschillend vetgehalte en vorm. Sprekers overtuiging is, dat Noordholland niet besmet moet worden met kazen van minder dan 40% vet in de droge stof. De groote fabrieken in deze provincie zijn er voor dat het vetgehalte op peil blijft, zij kunnen zelfs garandeeren, dat er minstens 40% vet in de kaas is, zonder veel toe te geven.

Kleine fabrieken zullen vaak veel toegeven, maar het zal ook wel eens minder zijn. Het hoofdproduct de kaas zal naar spr.'s meening, geen verschil geven, doch wel het bijproduct de melkroomboter. Dan is de groote fabriek in het voordeel. De boterbereiding moet van de boerderij af. De groote fabrieken kunnen de boter beter bewerken, hetgeen in de Nederlandsche zandstreken een zegen is geweest; het produkt verbetert kolossaal. De afzet van de boter is uitstekend. De boerinnen maken wel eens een bezwaar tegen 't boter betrekken van de fabrieken, doch dat bezwaar is spoedig over. De boterbereiding staat volgens spr. op de NoordHollandsche boerderijen op een laag peil. Op de boterinzendingen op de Noord-hollandse landbouwtentoonstellingen is dat het duidelijkst gebleken. De prijzen zijn nog wel goed te noemen, doch dat komt door den plaatselijken afzet en lagen eisch dien de verbruikers stellen.

Het is niet de schuld van de personen op een boerderij, doch in een fabriek heeft men nu eenmaal betere hulpmiddelen. De toekomst is ook voor deze streek de verplaatsing van de boterbereiding naar de zoetfabriek. Nu nog de wei. Aan de kleine fabrieken wordt, volgens spreker, lang niet zooveel boter daaruit gemaakt, dan aan de groots fabrieken, waar de zoete wei gecentrifugeerd wordt; en het produkt aan de groote fabrieken is aanmerkelijk beter. De groote fabrieken zijn hiermede in het voordeel. Ook de karnemelk is van groote fabrieken beter, dan van de boerderij. De leiding van de in de toekomst te bouwen fabrieken vereischen een meerdere kennis, zoodat het dan noodzakelijk wordt m eigenlijken directeur er in te nemen.

Voor een groote fabriek is het noodzakelijk een directeur te nemen met een flink salaris, b.v. van f 1300 tot f 1600 per jaar, met vrije woning. Een tegenwoordige directeur van een kleine fabriek zal dan meer voorzitter dan leider van het bedrijf zijn. Voor kleine zoetfabrieken van b.v. 400 koeien kunnen lagere eischen gesteld worden.

De financiële uitkomsten zijn niet gemakkelijk te bespreken, om een goede vergelijking te krijgen wat het voordeligste is, dat heeft spr. reeds ondervonden in de commissie. Er is steeds wedstrijd tusschen de coöperatieve fabrieken en particulieren, zoodat het uiterst moeilijk wordt gemaakt, doch spr. meent, dat een goed opgezette groote fabriek en een even goed werkende kleine fabriek op één lijn geplaatst kan worden, wanneer men alle lusten en lasten bij beiden in rekening brengt. Wil men dus een nieuwen bedrijfsvorm, dan staan de financiële bezwaren niet in den weg.

Hoe men hier in Koe gras moet doen, hangt geheel van den plaatselijken toestand af, of het één groote of twee kleinere kaas- en botterfabrieken moeten worden. Spr. wil er nog op wijzen, dat de toestand der kleine kaasfabrieken zijns inziens niet gunstig is, doordat het bedrijf niet zelden zoo goed als zonder leiding is. Het is, volgens spr.'s meening, goed gezien van de vereeniging Koe gras Belang, deze zaak eens aan de orde te brengen, daar hier 5 fabrieken zijn die gezamenlijk 608.800 KG²⁵, melk verkazen, afkomstig van 6.400.000 KG. volle melk, hetgeen door spr. is uitgerekend, dat er 6% aan de boerderij blijft. Sommige fabrieken worden hier te klein, sommigen willen wel een zoetfabriek.

Spr. vraagt of het niet gewenscht is, dat eenige personen die daarvoor het meest in aanmerking komen, samen aan het werk gaan, om te overwegen en te overleggen wat in het blijvend belang van het Koe gras is, met betrekking tot de verwerking van de ruim 6 miljoen KG. melk tot zuivelprodukten.

Na 'de pauze had een gedachtenwisseling plaats. De heer C. Dito vraagt, wat er met de 5 fabrieken gedaan moet worden, ingeval er een groote fabriek komt; waarop wordt geantwoord, dat de commissie die gevormd zal worden, dat zal hebben uit te maken. De heer A. Grin vraagt naar de watervoorziening voor een groote fabriek, ook al weer iets voor die commissie. De heer A. Schoorl vraagt of de wei van de groote fabrieken nog voedingswaarde bezit. Spr. stelt hem daarover gerust. De heer J. v. d. Veer vraagt wat het voordeligst is: alle melk bij elkaar of niet. Spr. zegt daarover niet te veel te kunnen zeggen, het rapport van de commissie van onderzoek, zal daar later wel antwoord op kunnen geven, ook alweer voorloopig voor de commissie van voorbereiding. De heer De Vries vraagt hoe spr. aan 5% van de melk komt, daar hij al eens in een jaarverslag van een groote fabriek had gelezen, dat er 7% voor gerekend werd. Spr. heeft het zoo uitgerekend, daar hij veilig kan en durft aannemen dat het zoo is, daar hij het zelf heeft onderzocht, en toen kwam hij tot de ontdekking, dat het zeker niet meer was. Do heer D. Sleutel antwoordt hier nog op, dat hij met zoo'n directeur daarover heeft gesproken, en dat die dat zoo maar heeft aangenomen (zeker om hun uitbetaling te verhoogen). De heer G. W. Jimmink vraagt of kleine fabrieken de wei ook niet kunnen centrifugeeren. Spr. meent dat het te kostbaar wordt.

De heer A. Grin vraagt of de voedingswaarde van gepasteuriseerde wei nog goed is. Spr. antwoordt, dat door de vereeniging Holland Noorderkwartier en den Bond van Zuivelfabrieken een commissie is gevormd voor dat onderzoek.

Hierna werd de vergadering met een hartelijk woord van dank aan den spreker, door den voorzitter gesloten

[Zie vervolg in Koe gras knipselmap](#)

25 Stond 6.088.000 KG.!

Serie over betere kaasmakerij 1 / 9

Dr. L. T. C. Scheij. Rijkszuivelconsulent voor N.-Holland.

Hoe verhoogt de kaasmaker de kans geregeld een best product te bereiden ?

Voortdurend een gelijkmatig prima product te kunnen afleveren dat is voorzeker het ideaal van dan kaasmaker. Een product, waarvan de kaashandelaar de goede eigenschappen heeft leeren kennen, dat hij vertrouwt, hetgeen hij graag koopt! 't Is een feit, dat nog vele kaasmakers, die op de boerderij het bedrijf uitoefenen, nog verre van dat toch ook door hen begeerde doel verwijderd zijn.

In het belangrijkste gedeelte van het kaasseizoen, tevens den moeilijksten tijd kunnen de kaasmakten daarvan getuigen.

De ervaring in de praktijk opgedaan in de ruim 14 jaren, gedurende, welke ik ruimschoots in de gelegenheid was om de oorzaken van kaasgebreken na te gaan, geven mij de vrijmoedigheid tot de uitspraak, dat het maken van een minderwaardig product in heel veel gevallen eigen schuld is of te wijten is aan gebrek aan de noodige theoretische kennis van het vak. In elk geval is er dus verbetering mogelijk. Gaarne geef ik toe, dat, voor het maken van kaas van zeer fijne kwaliteit bijzondere niet juist aan te geven omstandigheden, welke de bereider niet in zijn macht heeft moeten medewerken.

Een kaasmaker, die een afwijkend product maakt, moet beginnen met zich goed in te prenten, dat er een oorzaak is, welke wellicht opgespoord en weggenomen kan worden, en vooral niet trachten zich zelve vrij te doen uitgaan door de schuld te schuiven op zijn land of op zijn koeien. Die zwakke menselijke eigenschap openbaart zich zoo dikwijls; het is merkwaardig, dat een veehouder, wanneer hij zelf kaast en een slecht product maakt, gauw geneigd is te denken aan den invloed van een „verkeerde” koe, terwijl hij, leverancier aan een kaasfabriek geworden, ophoudt met zijne koeien op een lichtvaardige wijze te beschuldigen, en meer neiging gevoelt tot de opvatting, dat de oorzaak van de bedrijfsstoring in den gang van zaken in de fabriek gezocht moet worden.

Al jaren geleden wees Wouter Sluis bij zijne voordrachten zijn vakgenooten op het feit, dat het maken van goede kaas geen geluk is, doch een wetenschap, die beoefend moet worden en dat zij de oorzaken der gebreken moesten opsporen. In denzelfden geest schreef P. Cz. Boekel, destijds kaasboer in de Wieringerwaard, die het gebruik der lange wei en zijn systeem van kaasmaken invoerde, in zijn handleiding voor kaasbereiding van 1887.

Het is mijn doel in eenige achtereenvolgende artikeltjes op de fouten en verzuimen te wijzen, die de kaasmaker menigmaal begaat, en op andere zaken, welke hem hij de, kaasmakerij tot nut zijn of schaden.

Hij kan zijn bedrijf zoo inrichten, dat de zooveel geld en verdriet kostende gebreken over het algemeen worden voorkomen en indien er dan toch eens een bedrijfsstoornis optreedt, zal de oorzaak gemakkelijker en spoediger gevonden en weggenomen kunnen worden.

A. Het melk- en kaasgereedschap.

We zullen nu eens het gereedschap beschouwen, zooals het in goed gereinigden toestand voor het gebruik gereed ligt. Toch vallen er dikwijls zeer gegronde aanmerkingen op te maken, welke niet de boenster, doch de eigenaar zich heeft aan te trekken. Een eerste eisch, aan bruikbaar melkgereedschap te stellen is, dat het in korten tijd *goed* te reinigen is. Immers onzuiver en vervuild gereedschap kan de oorzaak zijn van melk- en zuivelgebreken, omdat het besmet is met schadelijke bacteriën. Bacteriën zijn uiterst kleine plantjes, dus levende stof, welke zich verbazend snel kunnen vermeerderen, en door het groote aantal een groote uitwerking teweeg brengen kunnen. Er zijn nuttige bacteriën, b.v. die, welke den room en de jonge kaas iets zuur maken: maar ook schadelijke, b.v. de bacteriën, welke de kaas doen rijzen of er knijpers van maken.

Met zorg gereinigd gereedschap kan toch vervuild zijn, omdat er plaatsen zijn, die de boenster niet bereiken kan. Wanneer zij bij haar werk een haarspeld noodig heeft, deugt 't gereedschap niet. Men kijke het schoone gereedschap eens goed na om te zien of men met behulp van een klein mesje of een ander geschikt voorwerp ergens gorigheid te voorschijn kon halen! Blikken of andere metalen melkemmern, roomkommen, melkbussen en deksels de kaastobbe, enz. mogen geen open naden hebben; deze worden kweekplaatsen voor schadelijke bacteriën, welke in de achterblijvende melk- en wrongeldeeltjes zich snel vermeerderen. Men moet ze laten solderen. Het is vooral van belang om bij den aankoop op dit punt te letten, want melkgereedschap wordt menigmaal in onbruikbaren toestand door den fabrikant afgeleverd.

In de kaastobbe is soms een metalen reep tegen den wand aangebracht, aangevende de hoeveelheid melk in de tobbe. Wanneer het soldeer niet meer houdt, is er gelegenheid voor vervuiling, waarvan sommige kaasmakers de schadelijke gevolgen hebben ondervonden, doordat zij knijpers maakten.

De gewone melk- en weiteems is dikwijls de oorzaak van hevige besmettingen. De openingen mogen niet te fijn zijn. Bij de aanschaffing eische men, dat de onderste rand naar buiten is omgelegd en dat de 2 haken aan den buitenkant zijn bevestigd. Dat zijn groote verbeteringen.

Hoom, 14 Juni 1915. Wordt vervolgd.

Schager Courant, 1915-06-24; p. 1/4

Serie over betere kaasmakerij 2 / 9

Hoe verhoogt de kaasmaker de kans geregeld een best product te bereiden ?

De zuivelbereiders op de boerderij zijn dikwijls te vasthoudend aan het soort gereedschap en maken zich het goede nieuwe, dat de nijverheid voortbrengt, niet ten nutte. De voordeelen van het naadlooze melkgereedschap in den vorm van melkbussen met deksels, melkemmern en melkteems zijn toch onmiskenbaar. Onder de laatstgenoemde komt mij de „Universeel” zeer geschikt voor. De zeefbodem kan er gemakkelijk uitgenomen en, zoo noodig door een nieuwen vervangen worden. Ook heeft zij boven de gewone het voordeel, dat de kracht van de vallende melk door een eveneens uitneembaren zeefdeksel gebroken wordt. Zonder de losse deelen bestaat zij uit een naadloozen trechter, dus zeer gemakkelijk te reinigen.

Schuine, naadlooze melkimmers voldoen uitstekend. De fabrikanten letten naar mijne mening te weinig op den rechtmatigen eisch, dat ook het hengel en de ooren gemakkelijk zuiver te houden zijn.

De vraag van de koopers naar goedkoop gereedschap, voortkomende uit een verkeerd begrepen zuinigheid, welke hun bij slot van rekening duur te staan komt, maakt, dat er veel insoliede waar wordt aangeboden. Het tinlaagje, dat het ijzer bedekt, moet het gereedschap tegen het roesten, dus tegen, het onbruikbaar worden beschutten. Wie er het geld niet voor wil geven, kan ook niet eischen, dat het tinlaagje voldoende dik is en laat zich bij den aankoop verblinden door den schijn van het nieuwe.

De doorhaler of kliener is vaak een oorzaak van besmetting der melk. De houten handvatten met de koperen bandjes vormen het zwakke punt. Ze gaan op den duur los zitten. Al jaren geleden zei een flinke kaasboer tegen mij: „als ik een nieuwen doorhaler koop, sla ik die klosjes er direct af.” Menigmaal heb ik op boerderijen zijn raad opgevolgd en ze van den doorhaler verwijderd en dan schrokken de lui van de vieze rommel, die zich daaronder langzamerhand had opgehoopt. De koperslagers kunnen dat gebrek van het werktuig heel goed ontgaan.

De boeren begaan dikwijls de fout, versleten doorhaler (of ander gereedschap) altijd maar weer gerepareerd te willen hebben, in plaats van eens een nieuwen aan te schaffen.

Indien zijn bestemming dit toelaat, geef ik de voorkeur aan metalen boven houten gereedschap, omdat de oppervlakte gladder en dus beter te reinigen is. Om ook aan het hout die gladheid en ondoordringbaarheid voor vocht te geven, worden de melkimmers, melk- en weivaten en de kaastobbe geverfd. Behalve wat de tobbe betreft, is daartegen geen bezwaar, in dien het hout en de verf goed zijn. Maar men moet een emmer of vat niet laten verven omdat het hout slecht is geworden. De verf gaat bladderen en laat los en goede reiniging is onmogelijk. Zelfs worden slechte rotte plekjes wel eens opgevuld met stopverf en daarna overgeverfd; dat kan natuurlijk niet goed zijn

Verfdeeltjes, noch stopverfdeeltjes mogen in de melk kunnen geraken, omdat daardoor het gebrek „blauw” veroorzaakt wordt. Houten melkimmers zijn vaak slecht bij de nagels, die de ooren aan een paar duigen bevestigen; door het gewicht der melk worden deze dan naar binnen getrokken. Volkomen terecht werd al lang geleden in de praktijk gewaarschuwd tegen het uitgieten van de melk in de kaastobbe over de oornagels heen, omdat men dan gevaar liep knijpers te krijgen. Op die plaatsen zijn oude, houten melkimmers dikwijls vervuild en derhalve kan de melk, wanneer zij daarover spoelt, besmet worden met bacteriën welke dergelijke kaasgebreken veroorzaken.

Bij het vervoer der melk gebruikt men wel drijvers of schommelaars, om het spatten te voorkomen. Deze moeten uit één stuk hout bestaan. De ronde opening in het midden moet niet te klein zijn met het oog op de reiniging. Wanneer een drijver door een vakman of door den boer zelven uit plankjes aaneengetimmerd is met een paar dwarslatten er over heen, is er veel kans, dat hij nog in vervuilde toestand in gebruik is. In het algemeen kan men zeggen, dat getimmerd en gekramd houten gereedschap voor de melk niet deugt. Het moet uit één stuk bestaan of gekuip zijn.

Er zijn verschillende soorten kaastobben in gebruik. Een kaastobbe, enkel uit een metalen kuip bestaande acht ik niet doelmatig, met het oog op de afkoeling aan den wand gedurende de tremming der melk en de bewerking van den wrongel. Op boerderijen wordt immers dikwijls in een omgeving gekeerd, waar een ongelijkmatige, dikwijls veel te lage temperatuur heerscht. De melk bij den wand stremt in zoo'n geval bij lageren warmtegraad dan in het midden der tobbe en

er wordt niet voldaan aan de gewichtige voorwaarde voor het maken van goede kaas: alle wrongeldeeltjes moeten een gelijke behandeling hebben. De kaastobbe moet van hout zijn, of althans een bekleeding van hout hebben. Een goede houten deksel is onmisbaar. Wanneer men de melk gedurende de stremming niet dicht dekt, loopt men kans, drijfwrongel te krijgen omdat het bovenste, afgekoelde, tevens vettere laagje minder vast is gestremd.

Een met blik of zink beslagen tobbe kan een lekje in het beslag hebben zonder dat men het opmerkt. Tusschen het metaal en het hout vormen zich dan een stinkende massa, uit bedorven melk- en wrongelresten bestaande. Bij de bereiding der kaas wordt er op den wand een druk uitgeoefend en dan wordt er onmerkbaar wat van die stoffen naar buiten geperst. Ik heb eens duidelijk het bewijs gezien, dat besmetting van de melk met zulke bedorven melkresten het gebrek knijpers kan doen ontstaan. Op de boerderij, waar die kwaal zich voordeed, was er een lekje in het beslag der tobbe, en toen dit hersteld was, weren de kazen direct weer goed; overigens was er geen enkele wijziging in het bedrijf aangebracht.

Het is dus voorzichtig, om in het hout van den bodem eener beslagen tobbe een paar gaatjes te boren, welke een opening in het beslag aan het licht brengen.

Wordt vervolgd.

Schager Courant, 1915-07-10; p.6/10

Serie over betere kaasmakerij 3 / 9

Hoe verhoogt de kdasnittker de kans geregeld, een best product te bereiden?

Een kaastobbe, die van binnen enkel uit hout bestaat, is zeer goed bruikbaar, mits het hout duurzaam is en ongeverfd. Wie een van binnen geverfde kaastobbe gebruikt, loopt steeds gevaar kaas te maken die het gebrek „blauw” heeft, omdat kleine verfdeeltjes bij de bereiding in de wrongel zijn geraakt. Het behoeft geen blauwe verf te zijn. Gewoon witte verfdeeltjes ondergaan in de kaas een omzetting, waarbij een zwartgekleurde stof ontstaat, en we krijgen de zoogenaamde blauwe stippen. Diezelfde omzetting zien wij, wanneer in een witgeverfden emmer zwavelig putwater staan blijft. Ook geraken er wel langs andere wegen verfdeeltjes in de melk en de wrongel, en moet dus voorzichtig zijn met al het geverfde gereedschap. Deugdelijke en goed geverfde melkemmern of melkvaten zullen geen kwaad veroorzaken, maar een boer maakte een partij blauwe kaas, omdat hij naar de weide reed om te melken en de melkemmern opborg in het van binnen geverfde melkvat. Een ander maakte blauwe kaas, doordat hij een van binnen slecht geverfde weiteems gebruikte. Bij het omroeren van de wrongel, welke in de teems achterbleef, werden kleine stukjes verf van den wand afgeschuurd. Deugdelijk metalen melkgereedschap behoeft niet en mag niet geverfd zijn, althans niet het oppervlak, dat met de melk of de wei in aanraking komt.

Maar in de meeste gevallen van het gebrek blauw is de van binnen geverfde tobbe de oorzaak. Het is ook geen wonder, dat bij het bewerken der wrongel met doorhalen of snijmes de verf beschadigd wordt; de bodem heeft het meest te lijden, daarom is het verstandig dezen in ieder geval kaal te laten. Maar het best doet men, met een van binnen geheel ongeverfde tobbe aan te schaffen en uit de in gebruik zijnde, zoo noodig, al de verf te laten verwijderen. Men bedenke, dat enkele blauwe stipjes, in de kaas voorkomende, reeds te veel zijn.

Een reinhouden van een niet geverfde tobbe biedt geen bezwaar, wanneer dit op doelmatige wijze geschiedt, waaromtrent later meer.

Een bewijs van de juistheid der bewering, dat het echte gebrek „blauw in de kaas” veroorzaakt wordt door verontreiniging van den wrongel met stukjes verf, is wel het feit, dat de Noordhollandsche kaasindustrie daarvan hoegenaamd geen last meer heeft, omdat er niet langer in geverfde tobbes gekeerd wordt. In Zwitserland, waar de kaasmakers steeds in koperen ketels kaasden, is het gebrek onbekend.

Een kraan aan een kaastobbe, om de wei af te tappen, beschouw ik als een onding. Men ziet ze maar zelden.

Toen ik de vorige maal over teemsen sprak, achtte ik het thans wel overbodig geworden: er op te wijzen, dat het gebruik van teemsen met houten rand en paardeharen zeefbodem zeer is af te keuren, ook als weiteems, omdat ze niet schoon te houden zijn. Ik doe dit nog, omdat ik er sedert dien tijd nog een op een kaasboerderij aantrof, die, zooals te verwachten was, in zeer vervuilde toestand als weiteems in gebruik was.

B. De reiniging van het gereedschap.

Het gereedschap moet in reinen toestand in gebruik worden genomen, dat wil zeggen, het moet de melk niet kunnen besmetten met allerlei schadelijke bacteriën. Hoe eenvoudig de zaak ook schijnt, toch wordt die reiniging dikwijls onoordeelkundig uitgevoerd. Het gaat hier niet om den schijn; gereedschap, dat je tegenblinkt, kan de melk besmetten, terwijl gereedschap oppervlakkig beschouwd minder schoon, in werkelijkheid reiner kan zijn.

Men moet voorkomen, dat de melkbestanddeelen aan de voorwerpen vast opdrogen en daardoor moeilijker te verwijderen zijn. Daarom moeten zij terstond met wat koud water even worden geboend. Het is niet goed daarvoor heet water te gebruiken, Want de warmte kan sommige melkbestanddeelen neerslaan, waardoor zij moeilijker te verwijderen zijn. Kleine voorwerpen, b.v. melkflesschen, busjes en maten, bij de zuurselbereiding in gebruik, giete men vol koud water, wanneer zij op den schoonmaak moeten wachten. Daarna komt de eigenlijke reiniging; deze dient te geschieden (ik heb nu eerst het metalen gereedschap op het oog) met heet water, waaraan wat soda of dergelijk stoffen worden toegevoegd. Die toevoeging is zeer gewenscht, omdat het vet en de eiwitstoffen dan beter verwijderd worden en de oppervlakte van het gereedschap gladder blijft. Vervolgens wordt het gereedschap met deugdlijk water nagespoeld en laat men het uitlekken en in een frissche ruimte drogen, zonder het met een doekje of een zeemleeren lap na te drogen.

Frissche lucht en zonlicht zijn bestrijdingsmiddelen van bacteriën, het is daarom heel goed om metalen gereedschap aan die invloeden bloot te stellen.

Wordt vervolgd.

Hoe verhoogt de kaasmaker de kans geregeld een best product te bereiden?

Het water waarmede het melkgereedschap nagespoeld wordt, kan een zeer nadeeligen invloed op het product uitoefenen. Immers wanneer dit ondeugdelijk is, omdat het veel schadelijke bacteriën bevat, b.v. die, welke de kaas doen rijzen of knijpen, zal het achtergeblevene water de melk besmetten. Velen zullen zich uit onbekendheid met het leven der bacteriën niet kunnen voorstellen, dat het er soms zoo op aankomt. Het boenwater, dat gebruikt wordt, is dikwijls slecht. Maar gelukkig is een ieder, die deugdelijk boenwater in zijn bedrijf mist, in staat de nadeelige gevolgen, welke uit het gebruik daarvan kunnen ontstaan, te voorkomen. Men heeft daartoe eenvoudig alle delen van het gereedschap welke met de melk of de wei in aanraking komen, nadat het op de gewone wijze goed gereinigd is, met wat kokend heet water te overgieten. Bij een melkemmer of melkbus b.v. giet men met een keteltje het water langs den binnenwand en laat het er uit loopen. Het ontsmette gereedschap is dan tevens gauw droog.

Wie last heeft van losse kaas of knijpers, of van onhoudbare melk of lang worden van melk en room²⁶⁾ passe dezen eenvoudigen raad eens toe; en ook iedereen, die er niet zeker van is, dat zijn boenwater deugdelijk is, raad ik aan, vooral gedurende den warmen tijd van het jaar, niet te wachten, totdat de schade geleden is, maar te trachten de gebreken te voorkomen. Om de overtuiging te vestigen, dat deze raad goed is, zou ik vele voorbeelden kunnen aanhalen. Ik zal mij tot een 2-tal uit den laatsten tijd bepalen. Het gewicht, dat ik hecht aan dit verzuim, zoo veelvuldig door kaasmakers gepleegd, is de reden van mijn uitvoerigheid over deze zaak.

Een houder, die de melk van zijn eigen koeien uitventte kwam in moeilijkheden, omdat zij niet kon duren en de room lang word. De koeien brachten volkomen gezonde melk voort. Het melkgereedschap was geheel in orde en op het boenen zelve viel niets aan te merken doch het boenwater was slecht. Alleen het naspoelen met kokend heet water was voldoende om de smetstof, uit het boenwater afkomstig, de veroorzaker van de kwaal, onschadelijk te maken.

Een kaasfabriek had last van losse kaas en kon vaststellen, dat de melk van een zekere boerderij afkomstig, wanneer ze afzonderlijk verkaasd werd, losse kaas opleverde. Toen men op die boerderij, waar het boenwater zeer slecht was, het gereedschap met kokend heet water naspoelde, was de melk weer bruikbaar.

Dikwijls wordt bij het boenen van blikken gereedschap klei en zand gebruikt. Dit is niet verstandig, want het dunne tinlaagje, dat het ijzer bedekt wordt er dan afgeschuurd en wanneer het ijzer hier en daar bloot komt, is roestvorming onvermijdelijk. Alleen wanneer het voorwerp uit één metaal bestaat, b.v. een koperen ketel, een koperen melkteems, ijzeren hengers van melkemmers, een zinken emmer, zal het afschuren van het buitenste laagje niet hinderen. Het verdriet, veroorzaakt door het gebruik van spoedig roestend melkgereedschap, kan men zich besparen, door deugdelijke waar aan te schaffen en het oordeelkundig te behandelen.

Indien het snel gaat roesten; dan moet men het wel direct na het boenen afdrogen, en daarbij wordt het gereedschap in hevige mate besmet, omdat er een onzuivere doek of zeemleeren lap

26 Slijmerig!

gebruikt wordt, een kweekplaats van bacteriën. Wie afdrogen wil of moet, diene telkens een schoone, droge doek te nemen. Een zeemleeren lap is hierom al ongeschikt, omdat ze uit den aard der zaak nooit met heet water behandeld kan worden. Van zeer bevoegde zijde heb ik eens vernomen hoe hij de ervaring had opgedaan, dat het gebruiken van een onzuiver, altijd min of meer vochtig blijvend, zeer slecht riekend afdroogdoekje de oorzaak bleek te zijn van het maken van losse kaas op een N.-H. boerderij.

Bij het reinigen van hout acht ik het gebruik van kalkbrei zeer aan te bevelen; zij is veel beter dan klei en zand. De houten kaastobbe, de weivaten, het gaarvat voor room, de karn met pols komen hierbij vooral in aanmerking. Na de voorloopige reiniging wordt het hout met behulp van een borstel met kalkpap geboend. Het is heel goed de tobbe enz. nu en dan eens een tijdje met kalk ingesmeerd te laten staan. Kalk werkt zeer zuiverend; het doodt de bacteriën, wat klei of zand niet vermogen: kleine openingen in den houten wand worden met de geheel onschadelijke kalk opgevuld. De zurige lucht welke men zoo dikwijls b.v. in een karn kan waarnemen, wordt door de kalkbehandeling weggenomen.

In een boekje waarin een rustend landbouwer (J. Bos te Bodegraven) eenige praktische wenken omtrent de kaasbereiding ten beste geeft, wijdt hij ook enkele regels aan het gereedschap en zijn reiniging. De schrijver betwist niet het nut van de behandeling van dit onderwerp maar „heeft te veel respect voor de zindelijkheid der boerinnen, om haar daarin eenige wenken te geven”. Ik heb gemeend, op deze zaken wél te moeten ingaan. Over het algemeen heb ik ook respect voor de zorg, die door de boerinnen en haar dochters en goede dienstboden aan de reiniging van het gereedschap besteed wordt. Maar het komt hier aan op het bereikte resultaat. Zal dit goed zijn, zal het gereedschap niet de oorzaak zijn van kaasgebreken, dan is toewijding niet voldoende er is ook kennis noodig, hoe men doen en niet doen moet, en men moet begrijpen, waarom er zus of zoo gedaan moet worden en die eenvoudige vakkennis ontbreekt in de praktijk maar al te veel.

Bij het houden van voordrachten bereik ik de belanghebbenden niet, omdat daar geen vrouwen komen; mogelijk gelukt het mij, langs dezen weg.

PS. Mochten er onder de lezers of lezeressen zijn, die in verband met het reeds behandelde en nog te behandelen gedeelte wat te vragen of op te merken hebben dan houd ik mij voor mededeeling de zeerste aanbevolen.

Wordt vervolgd.

Schager Courant, 1915-07-24; p. 6/10

Serie over betere kaasmakerij 5 / 9

Hoe verhoogt de kaasmaker de kans geregeld een best product te bereiden?

C. Het bedrijfswater op de zuivelboerderij.

Op een zuivelboerderij behoort deugdelijk bedrijfswater in voldoende hoeveelheid te zijn Dit spreekt eigenlijk van zelf en toch is de toestand in het algemeen in dit opzicht niet gunstig, terwijl hij zoo heel veel beter kón zijn, indien eigenaars en gebruikers van boerderijen een beter inzicht in deze zaak hadden en daarnaar handelden.

Voor bedrijfswater worden gebruikt: regenwater, zakwater, slootwater en nortonwater en in enkele gevallen leidingwater.

Het regenwater is in afwisselende, doch steeds beperkte hoeveelheid beschikbaar. Hoewel het niet in de behoefte aan bedrijfswater voorzien kan, acht ik, ook met het oog op het gebruik voor huishoudelijke doeleinden, eenige zorg voor het regenwater zeer de moeite waard.

De bak, waarin het water verzameld en bewaard wordt, moet niet vervuild en goed dicht zijn, zoodat er geen drinkwater in kan komen. Men behoeft zich werkelijk niet te verheugen over zijn regenbak, wanneer die nooit leegraakt, ook niet na langdurige droogte en bij geregeld verbruik van water. Het reinhouden van de dakgoten is ook van belang, maar het beste is: het water eenigermate te zuiveren, voordat het in den bak komt. Zonder dat het opgemerkt wordt, spoelen er, vooral bij harde buien, allerlei aan rotting onderhevige stoffen van plantaardigen en dierlijken oorsprong in den bak en deze viezigheid kan men gemakkelijk tegenhouden door een eenvoudige filter, bestaande uit een zinken bak, welke tusschen de afvoerpijp van de goot en den inloop in den regenbak ingeschakeld wordt. Het water moet dan eerst een uitneembare teems met schuinliggenden boden passeeren, welke het grovere vuil tegenhoudt. Men zie dan, wat er zonder dien maatregel al zoo in den bak verdwijnt en beseft ten volle het nut daarvan. Verder moet het water door een laag fijne grint, die heel wat fijn vuil tegenhoudt. Wie er belang in stelt, geef ik gaarne nadere inlichtingen.

Zakwater verzamelt zich uit den omgevenen grond in 'n daartoe gegraven put. Wanneer deze uit zuiver zand beslaat, zal het water ook zuiver zijn. Maar op een boerderij is de bodem uit den aard der zaak in hooge mate besmet met meststoffen, zoodat het zakwater ook wel slecht moet zijn; vooral omdat de put gewoonlijk gemaakt is op de plaats, waar men het water behoeft, n.l. in den stal of in de onmiddellijke omgeving. Zakwater is dikwijls zwavelig, vooral in den zomer ten gevolge van de rotting der eiwit bevattende verontreinigende bestanddeelen. De besmetting met ier en andere dierlijke uitwerpselen kan zóó erg zijn dat de gezondheidstoestand van het vee, dat het drinken moet, zeer benadeeld, wordt, en de boer dientengevolge groote schade lijdt (kleinere melkopbrengst, kalfverwerping)

Zakwater is ondeugdelijk voor bedrijfswater op een zuivelboerderij.

Slootwater. Toen ik eens op een boerderij, waar knijpers gemaakt werden, het boenen, met slootwater ten zeerste afried, werd de waarde van mijn raad in twijfel getrokken; want, zeide men, „op die of die boerderij wordt ook met slootwater geboend, en de kaas is toch goed”. Afgezien van het feit, dit in de kaasmakerij, waar zoovele bekende en nog onbekende invloeden samenwerken, de een straffeloos doen of laten kan, hetgeen voor den ander slechte gevolgen heeft, werd hier geheel over het hoofd gezien, dat er een groot verschil is tusschen slootwater en slootwater. Ik heb toen de aangeduide boerderij bezocht, en trof daar zulke gunstige omstandigheden aan met betrekking op de kwaliteit van het slootwater, dat ik daaraan de voorkeur zou geven zelfs boven het nortonwater op menige boerderij.

Voor beide watersoorten, geldt het, dat niet de naam beslist over de deugdelijkheid, doch de toestand van de sloot met omgeving en die van de nortonput. Dikwijls moet slootwater wel zeer verontreinigd worden vooral bij een boerderij. Een ieder kan dit voor zijn geval beoordeelen. Een doodloopende sloot verkeert in ongunstige omstandigheden; maar wanneer er doorstroming is, dan weet men niet, wat voor water men voor zijn boenstoep, krijgt. Het is verwonderlijk, dat men er niet beter voor zorgt dat onnoodige besmetting van het slootwater, dat als water moet dienen, wordt voorkomen. Het vuile, gebruikte water met melk-, wei- en wrongelresten behoeft toch niet in het boenwater terecht te koomen; ook loost soms een afvoerbuus vuil water in de

boensloot. Gunstige omstandigheden voor het water van een sloot zijn: flinke doorstooming en breedte, zoodat het blootgesteld is aan de zuiverende werking van het zonlicht en den wind. Slootwater kan minder slecht zijn, doch in het algemeen is het onbetrouwbaar.

Wordt vervolgd.

Schager Courant, 1915-08-07; p. 6/10

Serie over betere kaasmakerij 6 / 9

Hoe verhoogt de kaasmaker de kans geregeld een best product te bereiden ?

Nortonwater heeft, wat de zuiverheid betreft, een goedklingende naam. Er was een tijd, toen ik, bij het verleenen van hulp om bedrijfsstoringen in zuivelbedrijven op te heffen meende, dat ik geen acht behoefde te slaan op het boenwater, wanneer daarvoor nortonwater gebruikt werd. Immers dat water afkomstig uit diep gelegen aardlagen en niets gemeen hebbende met het aan allerlei verontreiniging blootstaande oppervlaktewater, is vrij van bacteriën. De scheikundige samenstelling, het bevatten van veel kalk- en magnesiumzouten, van ijzerdeelen of keukenzout kan het nortonwater voor sommige doeleinden minder geschikt, maken maar daardoor kunnen geen kaasgebreen als *heft* of *knijpers* veroorzaakt worden.



Evenwel leerde de praktijk mij al spoedig er geheel anders over te moeten oordeelen. Het nortonwater is zelfs dikwijls de oorzaak van genoemde kaasgebreen, omdat het tengevolge van den onoordeelkundigen aanleg van de put met bijbehoren besmet, dus bedorven wordt. De zaak, waarom het hier gaat, is toch, zoo eenvoudig. In de lager gelegen streken, waar de norton het water hoog genoeg ten opzichte van het polderpeil opbrengt, stroomt het in een put met een overloop naar de sloot. In die put staat de pomp, dikwijls uit een boomstam geboord. Nu heeft men maar te zorgen dat het van zich zelf goede nortonwater niet besmet kan worden door slecht drangwater in den bodemgrond, of door vuil boenwater, dat van boven in de put terecht komt; de aanleg van de put moet dus met evenveel zorg geschieden als die van een regenbak; het verschil is alleen, dat het water bij een regenbak er van boven inloopt, en bij een nortonput van onderen.

Maar nu de toestand, zooals die op vele boerderijen, bestaat. De boerder van de norton kan het doel, om niet alleen een ruime hoeveelheid water, doch tevens bruikbaar water te verkrijgen, reeds voor korteren of langeren tijd verijdelen, door bij het boren van het gat in den grond vuil water te gebruiken, waarmede de watergevendende grondlagen sterk besmet kunnen worden. Het geld aan soliede houten nortonbuizen besteed, is zeker geen nuttelooze, overbodige uitgaaf. Ook is het verstandig het bovenste gedeelte voor zooverre dit gewenscht is met het oog op den aard der grondlagen, met bladlood te laten ontgeven.

Deze wenken verdienen alle overweging, de groote fouten zitten evenwel in den toestand van het reservoir en de pomp. Het komt nog al eens voor, dat men een nortonbuis heeft laten slaan in de oude bestaande drangwaterput, zoodat het reservoir bodemloos is en met ondichten wand.

De gedachte zit dan wellicht voor, dat er toch voldoende doorstroming plaats heeft om besmetting met grondwater tegen te gaan, maar dan ontbreekt de noodige zekerheid en hoe dikwijls wordt die doorstroming tijdelijk of voor goed minder van kracht en hoe dikwijls ziet men een tweeden uitloop lager dan den eersten aangebracht, zoodat het gevaar van het binnendringen van het slechte grondwater al grooter wordt. Dikwijls wijst het bacteriologische onderzoek van het nortonwater uit, dat het met slecht grondwater in sterke mate besmet is.

Een tweede groote fout wordt begaan door het reservoir gelijkvloers te maken met de omgeving, veelal bestaande uit een straatje. De afdekking der put bestaat uit een paar houten plankjes met een gat voor de pomp. Bij deze inrichting is het onvermijdelijk gevolg, dat er van boven wat vuil schrob- of boenwater in de put terecht komt. De met den grond gelijk liggende, altijd min of meer vochtige houten afdekking is spoedig aan bederf onderhevig en beveiligt de put niet tegen slakken en andere ongewenschte gasten.

Terwijl de nortonput buitenshuis gemaakt is, brengt men soms gemakshalve deze in verbinding met een bestaande drangwaterput in het huis, teneinde daar ook met „nortonwater” te kunnen boenen. Ik behoef er nu niet meer op te wijzen, waarom het water uit zoo'n bijput zonder doorstroming met een dikwijls ondichte leiding door verontreinigden bodem allerminst op den naam van deugdelijk nortonwater aanspraak kan maken.

Het vuile boenwater behoort uit de omgeving der put weg te kunnen lopen, zonder daar een vuile „kladdige” plaats te maken. Daarop wordt ook dikwijls niet voldoende gelet. Het moet maar al te veel in den grond verdwijnen. Men ziet wel eens de bestrating, waar geboend wordt, verzakking, omdat het water zijn weg vindt naar de put met ondichten wand en grond medevoert.

Het heeft mij steeds verwonderd, dat de bewoners van de zuivelboerereien, die toch weten, dat reinheid in dat bedrijf een eerste vereischte is, zoo weinig oog hebben voor bovengenoemde zaken, waarmede zij het geheel eens zijn, indien zij er op gewezen worden. Ik geloof, dat men er niet op let, omdat de put onder den grond zit. En toch is het geheel goed mogelijk een goede nortoninrichting te verkrijgen, waarover een volgende keer .

Wordt vervolg

Schager Courant, 21/08/1915; p. 4/10

<p>CURSUS tot opleiding van Melkcontroleurs te HOORN.</p> <p>Leeftijd minstens 16 jaar. Aangifte schriftelijk (eigenhandig) vóór 1 September a.s.</p> <p>met vermelding van datum en jaar van geboorte, genoten onderwijs en tegenwoordigen werkkring, bij den Rijkzuivelconsulent in de provincie Noord-Holland, Dr. L. T. C. SCHEY te Hoorn. (Zie verder onder de berichten).</p>	<p>VAKSCHOOL voor KAASMAKERS te HOORN.</p> <p>Eigenhandig geschreven aangifte van leerlingen en toehoorders vóór 1 September a.s.</p> <p>bij den Directeur Dr. L. T. C. SCHEY te Hoorn, onder vermelding van datum en jaar van geboorte, genoten onderwijs en tegenwoordigen werkkring. Voor de leerlingen wordt tevens vereischt: leeftijd op 1 Sept. minstens 17 jaar en een bewijs van tenminste éénjarige werkzaamheid in een kaasfabriek. (Zie verder onder de berichten).</p>
--	--

Hoe verhoogt de kaasmaker de kans geregeld een best product te bereiden?

Bij de behandeling van het onderwerp, hoe men een nortonput moet inrichten, om besmetting van het water te voorkomen, zal ik 2 gevallen onderscheiden nl. nortons, met geregelden afvoer van het overtollige water in de poldersloot in laaggelegen polders en nortons, welke het water niet aanmerkelijk boven het polderpeil kunnen opvoeren omdat de grondslag zooveel hoger ligt.

In het eerste geval komt het water in een verzamelput. Vooral wanneer de norton trager gaat vloeien, is het gewenscht, dat er wat voorraad water is, want soms wordt er in korten tijd veel uit gepompt, b.v. wanneer het vee gedrenkt wordt. De put wordt het best gemaakt uit betonnen ringen, de onderste met, een bodem, waarin een opening voor de houten buis. Het overblijvende gat dient op een soliede wijze gedicht te worden, hetgeen bij wellen met sterken aandrang van het water soms niet zoo gemakkelijk gaat. Bij den bouw moet er aan gedacht worden, dat verzakking van den put lekkages tengevolge zal hebben. De gaten welke in den wand gemaakt moeten worden voor de afvoerbuis naar de sloot of de haalbuis eener pomp, moeten weder se-
cuur gedicht worden; vaak ziet men dat er eenvoudig een ruw gat gehakt is en dat grondwater aarde en wormen tusschen de buis en het beton door, gelegenheid hebben in den put te komen.

Als afdekking acht ik een gewelfden ring, die flink boven den beganen grond uitsteekt en welks opening met een steen, met gaatjes voorzien, is afgesloten, zeer doelmatig. Wie een geboorde pomp van hout op den put wenscht moet deze zodanig plaatsen, dat er geen water in den put terug kan vloeien; de gewelfde afdekking maakt dit gemakkelijk. Maar beter acht ik een metalen pomp, welke niet op of vlak bij den put behoeft te staan. Men is dan vrij in het kiezen der plaats, waar men den nortonput aanbrengt, en niet genoodzaakt hem te bouwen in een omgeving, die een groot besmettingsgevaar oplevert, nl. vlak bij den stal, bij een zinkput, waarin de ier hoog staat ten opzichte van het water in den put en bij de afvoerbuis van de ier. Een pomp, in den put staande, heeft veelal ten gevolge, dat de naaste omgeving doortrokken geraakt van het vuile gebruikte boenwater, voor welks behoorlijke afvoering in den regel weinig zorg gedragen wordt. Evenmin als een regenbak in de nabijheid van een beerput of riool, behoort een nortonput in zulk een omgeving thuis. Een metalen pomp maakt de keuze eener geschikte plaats voor den put mogelijk en heeft op een houten bovendien voor, dat zij zuiverder blijft.

De uitloop in de sloot moet zóó hoog boven het polderpeil uitsteken, dat er geen gevaar bestaat voor terugstrooming van slootwater in den put, waardoor deze voor langen tijd verontreinigd zou kunnen blijven. De verbinding met de sloot moet, als het toch nog noodig blijkt te zijn, volkomen afgesloten kunnen worden. De uitloop dient met gaas voorzien te worden, om kikvorch en dergelijke indringers buiten den put te houden.

Wanneer er een flinke uitstrooming van water is, kan men daarvan profijt trekken, door het koude water te voeren door een koelbak voor de avondmelk. Niet alleen is men dan in staat om ook in een drukkend heeten zomer, de avondmelk naar behooren te behandelen, maar ook beschikt men in den vorm van het frissche, klare, water, dat door den koelbak stroomt, over uitstekend boenwater op een geschikte plaats, nl. dicht bij de sloot, waarin het gebruikte boenwater af-

vloeit. De doelmatigste doorstrooming wordt verkregen, wanneer het water onder in den koelbak instroomt en er boven uit. Ook het water, dat overvloedig uit gasketels wegvloeit, kan op deze wijze als koel- en boenwater benut worden.

Helaas blijft op vele boerderijen het kostelijke boenwater ongebruikt en besmet men het gereedschap en de melk met slecht water, omdat het dicht bij de hand is, terwijl men de voorziening in bedrijfswater zoo goed zou kunnen inrichten. Waar een goede doorstrooming is, dààr moet men het water vandaan halen, hetzij door uitscheppen of oppompen en niet uit putten, die door lange, ondichte, in een vervuilden bodem liggende buizen van hout, aarde of ijzer, soms nog met andere putten er tusschen met het goede water in een verwijderd verband staan. De zaak is werkelijk ,eenvoudig genoeg; de inrichting van een nortonput met bijbehooren moet eenvoudig zijn.

(Wordt vervolgd.)

Hoe verhoogt de kaasmaker de kans geregeld een best product te bereiden?

Bij een norton zonder afvoer van het water in de poldersloot kan men een goed dichten verzamelput maken, waarin één of meer haalbuizen van pompen uitmonden.

Wanneer er slechts één pomp behoeft te zijn, is het doelmatig om de haalbuis der pomp over een voldoende lengte in de houten nortonbuis te laten zakken en het water uit de buis zelve af te pompen. Men krijgt het dan in een zoo zuiver mogelijken toestand, terwijl deze wijze van inrichting ook veel voor heeft met het oog op het verzanden der wel. Omdat de druk van het grondwater op de houten buis grooter zijn zal, naarmate het nortonwater dieper afgepompt wordt, verdient vooral in dit geval de bekleeding van het boven gedeelte met bladlood alle aanbeveling.

Soms is de plaats waar de haalbuis in de norton gaat, verre van zorgvuldig met een stuk lood afgedekt en het gat in den grond weer met aarde opgevuld. De bouwkosten zijn dan wel voor het oogenblik lager doch later komen de bezwaren. Er is groote kans op besmetting met grondwater en het bovenste deel van de houten buis staat bloot aan te spoedig vergaan. Hapert er iets aan het water en wil men de zaak onderzoeken en daartoe een monster water direct uit de wel nemen, dan moet men deze eerst weer opgraven. Daarom doet men verstandiger dadelijk een dichte betonnen put om de norton te bouwen zoodat men ten allen tijde bij de buis kan komen.

De vaklui, die de nortonwellen op de boerderijen maken, weten wel, dat zij in vele gallen een heel wat betere doelmatiger inrichting tot stand zouden kunnen en moesten brengen, en ik geloof, dat zij dat ook liever zouden doen. Maar, evenals bij de aanschaffing van melkgereedschap, doen zich ook hier de ongelukkige gevolgen gelden van de verkeerde gewoonte om niet te vragen: „wat moet het werk kosten, wanneer het aan den eisch der doelmatigheid beantwoordt”, doch om te uitsluitend op de kosten te zien. Vóór alles moet de aanleg van een norton met bijbehoren goed zijn.

Het is een werk, dat men in vertrouwen aan een bekwamen deskundige moet opdragen en dat niet geschikt is om voor een vanwege groote concurrentie te lage som te doen uitvoeren.

Er is nog een omstandigheid, die het goede in deze zaak in den weg staat. De direct belanghebbende kaasboer is veelal niet de eigenaar der plaats. Nu doen zich maar al te veel gevallen voor als het volgende:

Op een boerderij moest beter bedrijfswater komen. De oude vervallen nortonput had al heel wat schade en verdriet, berokkend, omdat zij de oorzaak was geweest van het maken van slechte kaas. De gebruiker der plaats deed zijn best een inrichting te krijgen, welke aan den eisch voldeed, doch de vader, de eigenaar wilde een goedkoope.

Het is een droevig feit, dat de eigenaars van boerderijen dikwijls al heel weinig meewerken om tot, een goeden toestand te komen. Zij kunnen de kans, dat de pachter geregeld een best product bereidt zeer verhoogden door te zorgen, dat hij een boerderij pacht met bruikbaar bedrijfswater. Die eisch is toch waarlijk niet te hoog! Maar wat ben ik al teleurgesteld, indien ik op zeer bescheiden wijze bij den eigenaar of diens rentmeester een goed woord ter verbetering van den toestand deed!

Het is nu een tijd, waarin er voor de kaas ontzaggelijk veel geld ontvangen is en nog wordt. Bij groote vraag en hooge prijzen komt het verschil in kwaliteit minder scherp in de prijzen uit. Wie slechte kaas maakt, rijdt met zijn stapel minder bezorgd naar de markt, den in een tijd van lage prijzen, wanneer hij zijn kaas na afloop der eigenlijke markt aan dezen of genen voor een prijs verre beneden de markt moet verkoopen.

Het schijnt mij nu juist de tijd toe voor den kaasmaker om eens na te gaan of bij de watervoorziening op zijn boerderij open en bloot aan een ieder zou durven vertoonen, en om, zoo dit niet het geval is daarin afdoende verbetering te brengen, ten einde zoo goed mogelijk gewapend te zijn, wanneer er weer een andere tijd komt. Indien de verpachters niet genegen zijn de te maken kosten geheel op zich te nemen, zal de huurder verstandig doen met een pachtsommetje voor goed bedrijfswater aan te bieden, mits de inrichting goed en in overleg met hem tot stand gebracht wordt

Hetgeen ik in de laatste artikeltjes over de reiniging nu het gereedschap en het bedrijfswater geschreven heb, geldt de deugdelijkheid der melk en dus alle boerderijen, hetzij de grondstof daar tot kaas en boter verwerkt wordt, hetzij men haar levert aan een zuivelfabriek, of als consumptiemelk in het verkeer brengt.

(Wordt vervolgd).

Schager Courant, 1915-10-09; p. 3/12

Serie over betere kaasmakerij 9 / 9

Hoe verhoogt de kaasmaker de kans geregeld een best product te bereiden?

Een goede grondstof is een eerste vereischte voor het maken van een goed product; derhalve moet de melk in de kaastobbe aan den eisch van deugdelijkheid beantwoorden. Den grooten invloed, dien de toestand van het melkgereedschap, de kwaliteit van het bedrijfswater en de reiniging van het gereedschap op de deugdelijkheid van de melk hebben, is in het voorafgaande behandeld. We hebben nu onze aandacht te vestigen op de zoogenaamde „verkeerde koeien”, wier voor de kazerij niet deugt en vervolgens op de behandeling der melk, totdat zij gestremd wordt.

„Daar zal wel een verkeerde koe onder loopen”; dat is zoo dikwijls de bij hem vaststaande doch ongegronde meening van een kaasmaker, wien het in het bedrijf niet naar wensch gaat. Daarmede wordt een koe bedoeld, welke ondeugdelijke melk zou geven, de oorzaak van het een of ander gebrek in kaas. Er wordt dan beproefd de schuldige te vinden door nu eens de melk van deze, dan van die om de een of andere reden in verdenking komende niet mede te verkazen.

Over het algemeen gaat er heel wat kostbare tijd met dit zoeken heen, zonder het doel bereikt wordt en dat behoeft ook niet te verwonderen. Door gebrek aan kennis van de grond waarop de kaasmaking berust, zoekt menig kaasmaker in de verkeerde richting. Het komt nog al voor dat een kaasboer, die „korte” kaas maakt een verkeerde koe wil vinden, in plaats van de fout in bereiding van de wrongel te zoeken. Maar ook wanneer de oorzaak der bedrijfsstoring geheel of gedeeltelijk in de melk schuilt, geschiedt dat zoeken niet methodisch genoeg, om spoedig tot een resultaat te komen. Verschillende fouten kunnen samenwerken tot den ongewenschten toestand; er kunnen meerdere koeien zijn, die afwijkende melk geven. Dan komt men er niet, door nu eens die, dan weer een andere koe uit te schakelen.

De kaasmaker moet zich de vraag stellen: is de melk van al mijn koeien deugdelijk, of moet ik die van sommige buiten de tobbe houden? en die vraag moet hij stellen, ook wanneer hij een goed product maakt, om het kwaad te voorkomen. Velen vinden het heel natuurlijk, dat men eens een tijdje in den vollen zomer losse kaas maakt; als het gebrek maar niet te erg is en niet te lang aanhoudt, dan legt men er zich bij neer. Ik weet wel dat ook bij alle voorzorgsmaatregelen een gebrek als *heft* kan optreden; maar er ligt toch een gevaar in die tevredenheid; door steeds scherp toe te zien op de te verkazen melk zal men de kans verminderen nu en dan een kleine partij minderwaardige kaas te moeten verkoopen of thuishouden.

Naar mijne meening is een opmerkzame veehouder voldoende in staat om over de deugdelijkheid der melk zijner koeien te oordeelen.

Ik hoop, dat het mij zal gelukken de behandeling van dit onderwerp in duidelijkheid te doen winnen door een indeeling te maken van de verschillende soorten „verkeerde koeien” bezien van het standpunt van den kaasbereider.

Een koe kan ondeugdelijke melk verschaffen: 1e. door een uitwendige oorzaak, b.v. omdat zij zich bevuild heeft; 2e. door een inwendige oorzaak; hierbij zijn 2 gevallen te onderscheiden: a. de kwaal is van voorbijgaanden aard, b.v. in verband met tochtigheid en b. zij houdt doorgaans langer aan, b.v. in geval van een uierontsteking.

Als een kaasbereider ergens bang voor moet zijn, dan is het voor een gewone vuile koe. Immers, wanneer de uier met de daarbij gelegen deelen en de staart vuil zijn, dan kan het haast niet anders, of de melk moet besmet worden met faecale stoffen (uitwerpselen), waarin darmbacteriën in grooten getale voorkomen. Dan is er kans, dat deze in de jonge kaas tot krachtige ontwikkeling komen, daarbij gasvormige producten vormen en de kaas meer of minder *heftig* doen rijzen.

Zij veroorzaken dat maar al te veel heerschende kaasgebrek, hetwelk krachtig bestreden moest worden, niet door het zoo veelvuldige gebruik van salpeter, maar door alle zorg te besteden aan de winning van zuivere melk. Een vuile koe moet derhalve eerst behoorlijk worden gereinigd, „opgeknapt”, zooals het heet, vóórdat er met het melken begonnen wordt. Een melker, die niet bij huis melkt, moet er toegerust zijn, om dat noodzakelijk werk, zoo noodig, te kunnen verrichten. Water is wel te krijgen; wat men noodig heeft, is slechts een emmer, zeep en een handdoek welke zaken men toch ook behoeft om zijn handen te kunnen wasschen. Ik weet wel, dat het niet altijd uitvoerbaar is, alles zoo naar den eisch te doen: de omstandigheden, waaronder het werk moet geschieden kunnen zóó ongunstig zijn b.v. in het najaar bij slecht weer en duisternis, dat men blij is, wanneer men met het melken gereed is gekomen, doch dat kan geen reden zijn, om een zoo nuttige zaak onder betere omstandigheden te veronachtzamen.

Hier is ook van toepassing het gezegde: het is beter een kwaal te voorkomen, dan ze te moeten genezen. Zooveel mogelijk moet men zorgen, dat de koeien niet vuil worden. Gedurende den staltijd beheerscht de inrichting van den stal en de wijze waarop hij schoon gehouden wordt de reinheid der koeien en de zuiverheid der melk. Zooals de stal is, zoo is de melk. Door te zorgen voor een schoone ligplaats voor den uier en het achterdeel en vooral voor de reinheid van den staart, voorkomt men ergerlijke bevuilding der koe. De staart moet minstens eens per week gewasschen worden en bovendien zoo dikwijls als het direct noodig is. Gedurende den weidetijd geeft een niet behoorlijk onderhouden melkplaats aanleiding tot onnoodige verontreiniging der koeien. Op vele boerderijen kan daaraan meer zorg worden besteed. Het melkhoek moet niet te klein zijn en niet stoffig, liefst met gras begroeid.

Dr. L. T. C. Scheij

Rijkszuivelconsulent voor Nd.-Holland.

Dr. Scheij over: room / melk achterhouding boerderij bij levering aan ‘kaasfabriek’ en (noodzaak-?) weipasteurisatie

Vergadering van de *Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier* op Woensdag 17 November 1915 des voormiddags te 11 uur in *De Unie* te Alkmaar. De voorzitter de heer J. Best Nz., opent de vergadering.....

[....]

Mindere melklevering bij ‘dagfabrieken’

De heer Dr. Scheij deed daarna mededeling namens de commissie belast met het instellen van een onderzoek naar de werking van de verschillende typen van kaasfabrieken. Deze commissie bestond uit de heeren J. Best Nz., D. Brander Tz., D. de Boer Dz., Th. v.d. Meer en Dr. Scheij. Het onderzoek is nog niet geheel afgelopen.

Slechts op één punt is dit wel het geval. **Het meer of minder goed werken eener zuivelfabriek wordt beoordeeld naar de uitbetaalde melkgelden;** men vergelijkt de verschillende fabrieken maar al teveel en te uitsluitend volgens dien maatstaf en meet daarbij met een onbetrouwbare maat, omdat men niet alles weet, hetgeen voor een juiste beoordeeling noodzakelijk is.

Toen de grote zuivelfabrieken in deze provincie te midden van gewone kaasfabrieken, waar de avondmelk geroemd en de morgenmelk vol geleverd werd, begonnen te werken, was het gewenscht voor sommigen, die de melkprijzen vergelijken wilden, de zaak wat toe te lichten. Immers, er werd wel eens over ‘t hoofd gezien, dat een veehouder, leverende aan een zoetfabriek, meer KG. melk aflevert dan hij aan een fabriek brengt, waar immers de avondmelk thans geroemd wordt. Het percentage melkverlies moet dus in rekening worden gebracht.

De vraag is nu: hoe hoog moet dat percentage genomen worden? De toenmalige directeur der kaasfabriek te St. Maartensbrug zei, dat bij eenmalige levering minstens 7% minder werd geleverd. De commissie heeft thans betrouwbare gegevens kunnen verzamelen. Wordt het gemiddelde genomen van al de afzonderlijke uitkomsten, den krijgt men, dat van de avond- en morgenmelk 4,94% afgaat bij levering éénmaal per dag en van de avondmerk alleen 9,74%. Dit geldt dan voor de oprooming der melk in Schwartz’sche vaten of bussen in stroomend nortonwater.

Voor de oprooming in melkkommen wordt berekend voor melkverlies 3,56% van de geheele hoeveelheid en 7,47% van de avondmelk alleen.

We kunnen dus de conclusie maken dat het cijfer 7% beslist te hoog genomen is en dat men bij oprooming in, stroomend nortonwater voor verdamping en afrooming een, gewichtsverlies van 5% zal moeten stellen, terwijl dit bij oprooming in kommen zeker niet hoger dan 4% genomen behoeft te worden.

[....]

Weipasteurisatie

De heer Dr. Scheij doet eenige mededeelingen aangaande de proef over de weipasteurisatie. De commissie, die deze zaak heeft onderzocht, bestond uit de heeren H. Jb. Avis, Dr. Bakker, Dr. De Bruijn, H. K., Koster, D. Stam Jbz. en Dr. Scheij. Rapporteur wijst er op, hoe beweerd wordt, dat het pasteuriseeren der wei een, gunstiger invloed zal hebben bij de bestrijding van de tuberculose van jong vee en varkens. Een verhandeling, waarin de gegevens bijeengebracht zijn, welke tot de gevolgtrekking moeten voeren, dat de zure wei, door de kaasfabrieken afgeleverd, een gevaar voor het jong vee en de varkens oplevert met het oog op de tuberculose, zou voor de

kaasfabrieken een prikkel zijn om te trachten, de groote moeilijkheden, bij de uitvoering der pasteurisatie te overwinnen. Onze Commissie is van meening, dat, de Veeartsenijkundige Dienst de noodige gegevens verzameld hebbende, daarmede een nuttig werk zou verrichten. Ook een kaasfabriek getroost zich gemakkelijker offers, wanneer het nut van de zaak, duidelijk is aangetoond.

Rapporteur wijst op het boekje van Dr. Slijper over deze kwestie, waarin deze zich over de pasteuriseering zeer voorzichtig en weinig positief uitlaat. Wel beslist is de uitspraak ten opzichte van het besmettingsgevaar der wei wat mond- en klauwzeer betreft, en juist deze uitspraak mist volgens de commissie den noodigen grond.

Het zou werkelijk een steun voor onze Commissie zijn, indien van bevoegde zijde eens de vraag werd behandeld, waarom de wei gepasteuriseerd moet worden. De commissie heeft dan tot taak, te werken aan de oplossing van het moeilijke vraagstuk: hoe kan het uitgevoerd worden?

Met deze vraag heeft zij zich reeds bezig gehouden en zij kwam tot de conclusie, dat er een proefinstallatie moest gemaakt worden. Maar er zijn in den tegenwoordigen tijd te groote bezwaren, om dit te verwezenlijken. Aangezien er nu binnenkort toch een inrichting voor het pasteuriseeren der wei in werking komt in de zuivelfabriek te Opmeer, (de werktuigen zijn reeds aangekomen), besloot de commissie met hare plannen nog te wachten.

De commissie heeft zeer weinig hoop, dat er voor de gewone, kleinere kaasfabrieken een praktisch uitvoerbare methode, om de wei geregeld te pasteuriseeren, zal kunnen gevonden worden.

De heer Dr. Bakker wijst er op, dat pasteuriseering wel waarborg geeft voor minder tuberculose bij varkens en dat de rapporteur zich in deze niet positief genoeg uitlaat. Een nader onderzoek wordt noodig geacht en spr. geeft in overweging, dat *Hollands Noorderkwartier* en de *Bond van Zuivelfabrieken* zich in deze wenden tot de Directie van den Landbouw.

Het bestuur zal in deze met de commissie in overleg treden.
[....]

Schager Courant, 1915-12-18: P. 2/10

Dr. Scheij over *Vakschool voor Kaasmakers te Hoorn*

Geslaagden 1914 / '15 en verzwaring opleiding tot twee jaar

Maandag 13 December had in tegenwoordigheid der Regelingscommissie en vertegenwoordigers van enige verenigingen op landbouwgebied, het eindexamen van den cursus 1914-1915 plaats. Van de 17 kaasmakers verwierven 11 het diploma; voor één van hen moet de beoordeling der praktische bekwaamheid wegens de mobilisatie uitgesteld worden. Aan 5 kon geen diploma uitgereikt worden. De enige toehoorder, J. Koster Kz., uit de Leekerveer, gemeente Berkhout, kreeg het getuigschrift.

Geslaagd zijn de volgende kaasmakers:

N. Blokker te Uitgeest, C. Dekker te Venhuizen, Joh. Ens, te Groet gem. Schoorl, M. G. Hiemstra te Beemster, S. Kossen te Breezand gem. Anna Paulowna, H. de Ruiters te Lambertschaag, A. J. de Reus te Heerhugowaard, K. Schouten te Ilpendam, P. Smit te Egmondermeer, P. Visser te Beemster, H. Walda te Heerhugowaard.

Door de Regelingscommissie werd besloten het aantal lessen van den theoretischen cursus belangrijk te vermeerderen. Deze duurt thans van midden September tot midden Maart (4 uur per week) behalve de praktische oefeningen in melkonderzoek. Het plan bestaat voortaan de lessen na den zomertijd van midden September tot begin December voort te zetten. De nieuwe volgende cursus begint, dan met Jan. en duurt tot midden Maart en wordt vervolgd van midden September tot midden Maart. In plaats van 3 dus 2 cursussen in 3 jaar.

Aan toekomstige deelnemers wordt de raad gegeven zich tijdig voor het toelatingsexamen te bekwamen. Het blijkt dikwijls, dat het op de lagere school geleerde weer wat opfrissing behoeft, om goed voorbereid den cursus aan te vangen. Hetzelfde geldt voor hen, die tot den cursus voor melkcontroleurs toegelaten wenssen te worden. Inlichtingen en raad worden gaarne gegeven door ondergetekende,

Dr. L. T. C. SCHEIJ, Directeur.

1916

Schager Courant, 1916-03-25; p. 5/12

Vergadering Hollands Noorderkwartier.

DI. debat over problemen melklevering Amsterdam

Vergadering op Woensdag 22 Maart des, morgens 10 uur, in het café „*Ridder Sint Joris*” van den heer J. Dop te Berkhout.

De heer P. Stapel Cz., voorzitter, opent de Vergadering.

Spr. begint met een hartelijk welkom en brengt daarna hulde aan onze koningin en Regeering. dat wij tot nu buiten den **oorlog** zijn gebleven. (Appl.) Spr. spreekt. vervolgens over den **watersnood** en noemt het de plicht van *Hollands Noorderkwartier*, om de getroffen en moreel en financieel te steunen. (Applaus).

[....]

De heer Dr. L. T. C. Scheij, zuivelconsulent, Zou eenige mededeelingen doen over 1915, die echter door de buitengewone tijdsomstandigheden moesten achterwege blijven. – (zie hierna)

De heer Avis vraagt inlichtingen over de melk, die naar Amsterdam en elders wordt verzonden en die door den *Gezondheidsdienst te Amsterdam* is afgekeurd. Hoe staat het met die schade?, vraagt spr., want de melk wordt rood gekleurd teruggezonden en is dus nergens meer voor te gebruiken.

De heer Scheij wijst op de vele moeilijkheden, die aan deze melkvoorziening is verbonden. De verzending is lastig en het was zeer moeilijk om de bussen schoon te houden. Dit geschiedt thans te Amsterdam, maar nu komt het ook voor, dat de producenten de melk niet voldoende afgekoeld verzenden. Dan komt ze bedorven te Amsterdam aan en wordt afgekeurd. Dan moet de schade ook door de producenten worden gedragen, anders kan het nooit in orde komen.

De heer M. Visser vraagt, of het niet beter is om niet deze melk te laten leveren door enkele groote fabrieken in plaats door verschillende kleine. Spreker meent dat dit de behandeling der melk zeer ten goede zal komen.

De heer Dr. Scheij lichtte in, dat dit in den eersten tijd onmogelijk was. Thans nu er wat meer melk komt, is het wel het streven om de melk door die fabrieken te laten leveren, die er het best voor zijn ingericht. Maar de billijkheid moet hierbij niet uit het oog worden verloren.

De heer Brander klaagt zeer over de weinige medewerking die de Holl. Spoor bewijst bij het verzenden der melk en daarop mag wel worden aangedrongen. Ook de medewerking in Amsterdam is lang niet zooals behoort.

De heer K. Breebaart Jz. vindt, dat dan de regeering wel eens mag worden gewezen op deze weinige medewerking, die zoowel van de Holl. Spoor als van Amsterdam wordt verkregen en dat daar maatregelen tegen behooren te worden genomen.

Dr. Scheij belooft, dat krachtig voor de belangen der producenten zal worden gewaakt.

[....]

Vergadering Hollands Noorderkwartier

Dl. uit verslag zuivelconsulent Dr. Scheij over 1915

[...] De Rijkszuivelconsulent Dr. Scheij deelde daarna een en ander mede uit zijn jaarverslag. Vooreerst eenige gevallen, waarin hulp verleend werd bij bedrijfsstoringen. De gistingproef wordt nog al eens onoordeelkundig toegepast. Het slechte bedrijfswater op een boerderij was oorzaak dat een kaasfabriek losse kaas maakte. Het karnen op de boerderij gaat vaak slecht omdat de room niet doelmatig wordt gezuiverd. Een geval van *blauw in de kaas* werd door de verf van de tobbe veroorzaakt; het is de eigen schuld van den kaasbereider, die blauwe kaas maakt. Het *leng in de melk* op een boerderij was het gevolg van het slechte boenwater.

Bij de bespreking der laboratorium-bezigheden werd melding gemaakt van een onderzoek naar het geheimmiddel *Denid-Perfect*, middel ter vervanging van *salpeter* bij de kaasbereiding: Volgens het rapport van het *Rijkslandbouwproefstation* te Hoorn bestaat het middel uit een ongeveer 14 pct. oplossing van kalisalpeter. De salpeter wordt veel te duur betaald en volgens de gebruiksaanwijzing zou men een onbeduidende hoeveelheid salpeter toevoegen.

Vervolgens worden eenige verschijnselen op het gebied der zuivelbereiding besproken. De boerenkaasmakerij verdwijnt meer en meer. De Noordhollandsche kaasbereiding wordt voor verreweg het grootste deel een fabriekmatige. Boerderijen met groote gezinnen zijn nog in staat het kaas maken vol te houden. De ongewone tijdsomstandigheden werken de verplaatsing naar de fabriek in de hand. Ook de fabriekmatige kaasbereiding is in een toestand van verworping. De eenvoudige kaasmakerijen voldoen niet meer geheel aan den eisch. Deze hebben een onmisbare schakel gevormd bij den overgang van het bedrijf op de boerderij en de moderne groote zuivelfabrieken die de melk van de boerderij laten halen. Men wil de behandeling van de avondmelk en de boterbereiding van de boerderij wel kwijt, en dus een „zoetfabriek”.

Voor de boterbereiding is dat een middel om tot kwaliteitsverbetering te komen. De melk in de fabriek te koelen met stroomend nortonwater gaat in vele fabrieken niet meer. Men moet koelers aanschaffen. Oprichting van flinke zuivelfabrieken is wenschelijk, men kan ze beter inrichten met dezelfde kosten per koe en deskundige leiding beter betalen, en deze is noodig. De moeilijkheden van thans om de fabrieken te bouwen en in te richten zullen remmend werken. De zuivelorganisatie wordt sterker door de oprichting van groote fabrieken. De bond wordt steeds krachtiger en het is goed, dat de bond er thans is. Ten slotte wordt melding gemaakt van den grooten steun, die ondervonden is van den assistent Eriks.

1917

Schager Courant 1917-01-25

— OPMEER.
Door buitengewone levering van consumptiemelk, op hoog bevel, is de Zuivelfabriek „Aurora” alhier stop gezet. Als oorzaak noemt men stremming van verkeer naar Friesland.

Schager Courant, 1917-04-05; p. 2/6

Vergadering Hollands Noorderkwartier

Dl. mededelingen zuivelconsulent Dr. Scheij over 1916

Voorjaarsvergadering op Woensdag 4 April 1917, des morgens half elf bij den heer D. Schuijtemaker te Spanbroek.

De heer H. Jb. Avis, voorzitter, opent de vergadering met een hartelijk welkom....

[...]

Uit de mededeelingen van den Zuivelconsulent over 1916 kan worden vermeld, dat deze in hoofdzaak liepen over de Noordhollandsche zuivelfabrieken als leveranciers van consumptiemelk aan Amsterdam en eenige steden in Noorderkwartier, welke levering 18 Maart j.l. is opgehouden.²⁷ De dagelijksche hoeveelheden die geleverd moesten worden waren voor Amsterdam 34000 L., Oostzaan 3500 L., Zaandam 1600 L., Edam 700 L., Purmerend 800 L. De levering aan Amsterdam was het moeilijkst, van het grootst belang was het transportmateriaal. Vooral in den aanvang waren verschillende misstanden weg te nemen.

Niet onaanzienlijke hoeveelheden melk waren zoek, sommige fabrieken waren voor te veel, andere voor te weinig geboekt. Ook was een gebrek dat aanvankelijk de bussen ongereinigd terug gezonden worden. Herhaaldelijk waren er kwesties over ondermaat. De commissie heeft met veel last moeten onderhandelen en te lang moeten wachten voor bewerkstelligd werd dat ondermaat op betrouwbare wijze werd vastgesteld door officiële personen.

De keuring der melk door den gemeentelijken gezondheidsdienst is geheel tot tevredenheid der commissie geschied. De afgekeurde melk werd naar de fabrieken teruggezonden en als niet geleverd beschouwd. Het bleek echter dat de keuring soms een dag na de ontvangst geschiedde, wanneer te veel was aangevoerd, later is hier een einde aan gemaakt en is de onrechtmatig afgekeurde melk vergoed. Doordat veel melk werd afgekeurd omdat ze zuur was, dreigde het mis te loopen. Verbetering werd aangebracht door de melk per motor te vervoeren,²⁸ het spoor toch is daarvoor niet ingericht. Niet altijd werd voldaan aan de eischen van Amsterdam, n.l. 2,85 pct. vet en een droge stofgehalte van minstens 11 pct. Verschillende factoren leidden er toe, dat soms een bus te vetarm bevonden werd.

De rapporteur toont aan hoe dit door menging mogelijk was.

De vraag rijst, of de zuivelfabrieken in de toekomst neiging gevoelen een deel der melk als consumptiemelk van de hand te doen en deel te nemen aan de oplossing van het vraagstuk van de melkvoorziening der bevolkingscentra. Op de vrije markt beslist de prijs. Onmogelijk lijkt het

²⁷ Per 1 mei 1917 weer een verplichte regeling voor leveranciers die dat ook in 1916 deden (SC 24 april 1917)

²⁸ Zal betekenen per vrachtauto (ZHN.)

Dr. Scheij niet, dat in de toekomst sommige geschikt gelegen fabrieken een deel der melk als consumptiemelk gaan verkoopen.

In de oorlogsjaren heeft er een aanmerkelijke verplaatsing van de melk plaats gegrepen, de hoeveelheid melk, op de boerderij verkaasd, is in sterke mate afgenomen, vele kaasfabrieken hebben gedurende een gedeelte van het jaar meer melk dan met haar capaciteit overeenkomt. Het gebod met de levering aan Amsterdam op te houden was in dezen tijd niet welkom. De ervaring heeft geleerd, dat de melklevering aan de steden heel goed uitvoerbaar is, zelfs zullen allerlei kwesties die moeilijkheden bezorgden, zich dan niet voordoen. Het zou het belang der groote steden zijn dat zuivelfabrieken meedoen aan de melkvoorziening. Dat komt de kwaliteit ten goede, de controle zou veel gemakkelijker zijn, doordat een zuivelfabriek zou kunnen werken als melkcentrale. Zoo is het heel goed mogelijk dat uit die tijdelijke gedwongen levering iets voortkomt van blijvenden aard.

De heer Stapel, Sijbekarspel, maakt naar aanleiding van dit rapport de opmerking, dat het toch zeer gewenscht zou zijn dat de boer niet verplicht werd voor lagen prijs melk te leveren aan hen die over ruime geldmiddelen hebben te beschikken.

De heer M. F. Visser is het met de strekking van het betoog des heeren Scheij eens, maar wil er toch op wijzen, dat dan eerst in de streken van de veehouders om Amsterdam, die thans de melk leveren, de groote zuivelfabrieken komen. Gebeurt dat niet, dan zal de strijd om het bestaan dier menschen nog zwaarder worden en de strijd door hen aangebonden om een goeden melkprijs te krijgen, bij voorbaat verloren zijn.

De heer Dr. Scheij acht de eenige goede oplossing van melkvoorziening voor groote steden mogelijk als gebroken wordt met het tegenwoordige systeem van de veehouders om die groote steden, wonend.

Ingezonden door Dr. Scheij

Gebruik van stremsel, op de boerderij.

In den laatsten tijd deed ik ervaringen op, welke mededeeling nuttig kan zijn.

Ik zal beginnen met de feiten te noemen.

Een veehouder riep mijn hulp in, omdat de melk zoo slecht stremde. Niettegenstaande hij de stremtemperatuur verhoogd had tot 86 gr. F.²⁹ en de hoeveelheid stremsel tot 8 gram op een kleine Edammer, dus tot 35 gram op 100 K.G. melk had opgevoerd, was de melk na 1 uur nog niet goed gestremd en met de bewerking der wrongel schoot het daarna ook niet op. Bij het onderzoek van zijn stremsel, dat hij in Maart tegen den maximumprijs van f. 4,80 bij een wederverkooper gekocht had, bleek dit ongeveer $\frac{1}{3}$ van de bij de Ministeriële regeling vastgestelde stremkracht te bezitten, zoodat hij van dit minderwaardige stremsel voor hetzelfde geld in elk geval 3 flesschen in plaats van 1 had moeten ontvangen hebben. Hij nam een ander fabrikaat en het stremmen verliep weer normaal

Een andere flesch van dezelfde herkomst bevatte stremsel van een stremkracht van even meer dan $\frac{3}{4}$ van de vereischte sterkte. De flesch bevatte slechts 920 cc., het stremsel was troebel.

Een andere veehouder kwam met dezelfde klacht; van dit stremsel werd een monster door het *Rijkslandbouwproefstation* te Goes onderzocht. De stremkracht was 1 op 6100, dus ruim de helft van de normale. De flesch bevatte slechts 935 c.c. De veehouder kocht dit stremsel bij 12 flesschen tegelijk voor f4,50 de flesch. De waarde was dus feitelijk gelijk aan 6 flesschen normaal stremsel. Hij betaalde dus ongeveer f9 de flesch.

Een ander veehouder moest ook heel veel stremsel gebruiken. Het bleek, dat de stremkracht ongeveer $\frac{3}{8}$ van de normale was, hiervan zou dus $2\frac{2}{3}$ maal de gewone hoeveelheid gebruikt moeten worden. De flesch bevatte 1 Liter stremsel. Dit stremsel was ongeveer Mei gekocht voor f4,80.

In al deze gevallen (meerdere heb ik niet onderzocht) was het stremsel hetzelfde fabrikaat. Het is wel zeker, dat deze veehouders de dupe waren van de speculatie in stremsel. Stremsel misschien wel 2 jaren oud, werd tegen den maximumprijs of met misleidende reclame tegen iets lageren prijs van de hand gedaan.

De officieel controle, welke in den loop dezer maand in werking zal treden, of reeds plaats heeft, zal in een behoefte voorzien. Het *Rijkslandbouwproefstation* te Goes zal het gehalte van het door de stremselfabrikanten ter verzending gereed gehouden stremsel controleeren. De fabrikanten van stremsel zijn verplicht op de verpakking, dus op de flesschen een controlestrook te plakken, waarop onder meer voorkomt: a) de inhoud bv. 1 Liter; b) de datum van bereiding; c) de soort van het stremsel dus: A) het zeer sterke, prijs f6,05 per Liter; B) het gewoonlijk gebruikte prijs f4.80 per Liter.

Voor al de vermelding van den datum der bereiding is met het oog op de door mij vastgestelde feiten van zeer groot gewicht. De kaasboeren kunnen zich nu vrijwaren, tegen het koopen van oud slecht stremsel tegen zeer hoge prijzen. Ik raad hun aan alleen behoorlijk, gewaarborgde stremsel aan te nemen.

²⁹ = 30 ° C

Zelf op de boerderij stremsel uit lebmagen te bereiden, acht ik zeer verkeerd. Vooreerst doet men iets, dat in den tegenwoordigen tijd ongeoorloofd is. Maar het is ook af te raden, omdat men in het algemeen kans loopt groote schade te lijden door het maken van slechte kaas. Ik heb dezen zomer eenmaal het resultaat gezien, een ondraaglijke lucht verspreidend vocht.

Ten slotte nog om opmerking.

Veelal wordt op de boerderij de hoeveelheid stremsel en kleursel, welke men aan de melk toevoegt niet nauwkeurig genoeg gemeten. Een kaasmaker moet „orde en regelmaat” betrachten en de melk steeds onder dezelfde omstandigheden in strem zetten, tenzij hij daarin zelf om de een of andere goede reden wijziging wil brengen. Nu kan de boerenkaasmaker heel dikwijls slechts ten naastenbij opgeven, hoeveel stremsel en kleursel hij per 100 L melk gebruik. Er wordt gemeten met lepels en lepeltjes, met kopjes, met medicijnglaasjes, of met te kleine maatglasjes, die tot den rand gevuld eenige keeren in de tobbe met melk gelegeerd worden.

Ik acht het wenschelijk, dat men weet hoeveel Liter melk er in de tobbe is, om te kunnen berekenen, hoeveel cubieke centimeters (c.c.) of grammen stremsel en kleursel toegevoegd moeten worden. Nu zijn er noodig een stremselglaasje, die de totale hoeveelheid toe te voegen stremsel en kleursel kunnen bevatten. Men kan deze dan afgemeten gereed zetten en de kans op vergis-singen is zeer verminderd.

Aan iemand die aldus werkt, zal het niet ontgaan, dat hij een minderwaardige flesch stremsel te pakken heeft, waarvan hij veel meer moet gebruiken dan de normale hoeveelheid, welke 25 c.c. per 100 L. Melk bij 82 gr. Fahr. = 27,8 gr. C. en een stremmingsduur van 30 minuten bedraagt.

De Rijkszuivelconsulent voor
Noordholland
Dr. L. T. C. SCHEIJ.

Schager Courant, 1918-04-18; p. 1/4

Vergadering Hollands Noorderkwartier.

Verslag Dr. Scheij ‘werkzaamheden 1917’ en ‘Bolsward’

Vergadering op Woensdag 17 April 1918, des morgens half 10 in het café van den heer Pijper te Heer hugowaard.

De voorzitter, de heer W. T. Jongejans, opent de vergadering. Spr. heet de aanwezigen hartelijk welkom en drukt er zijn innige spijt over uit, dat den dag nog niet is aangebroken dat de zwaarden zijn omgesmeed in sikkels. De oorlog woedt nog even misdadig voort. Het is voor regeer-ting en landbouw een hoogst moeilijke tijd en de taak wordt steeds zwaarder. Alle Nederlanders, zoowel akker-, landbouwers als zuivelbereiders, moeten zich inspannen om Nederland van voedsel te voorzien. Spr. hoopt, dat deze vergadering in besluiten daaraan zal meehelpen en nut-tig werk mag doen voor het Nederlandsche volk. (Applaus.)

[...]

De heer Dr. Scheij doet verschillende mededeelingen over het zuivelconsulentschap en dan vestigt rapporteur in de eerste plaats de aandacht op het bedrijfswater in boerderij en zuivelfabrie-ken. Het schijnt, dat men het eerst aan den lijve moet voelen, om doordrongen te worden van het

nadeel dat slecht water op de melk en melkproducten en op den gezondheidstoestand en de productie van den veestapel heeft. Eerst moet uvmen schade lijden eer men geld uitgeeft voor noodzakelijks verbetering.

Bedrijfswater moet zóó zijn, dat men het zou kunnen drinken, het moet niet vies zijn al is het wat minder van smaak. Het mag niet besmet zijn met schadelijke bacteriën. Spr. geeft eenige voorbeelden, dat slecht water had geleid tot zeer nadeelige gevolgen. Slecht drinkwater is zeer schadelijk voor den gezondheidstoestand van het vee en zijn, productie. Gezien de groote hoeveelheid die het dier tot zich neemt, is dat te begrijpen.

Ook hiervan worden voorbeelden aangegeven. Eén voorbeeld van den zuivelconsulent in Friesland wees op een hogere melkopbrengst van een beslag van 25 koeien, gedurende de jaren 1909-1912 en 1913-1916. In de eerste periode was de opbrengst gemiddeld per koe 3274 Kg en in de 2e periode 4594 Kg. Intusschen was het slechte water vervangen. Eerst kwam het vee ondanks goede voeding in het voorjaar mager in het land, thans is dat normaal.

De Rijkzuivelconsulent in Zeeland bevordert het aansluiten der bedrijven bij de Zuid-Bevelandsche waterleiding. De heer Scheij eindicht met de meening, dat de drinkwatervoorziening in Noordholland veel te wenschen overlaat en verbetering daarvan noodig is en Noorderkwartier nuttig werkzaam kan zijn in deze.

Na eenige bespreking wordt besloten om deze belangrijke zaak in handen eener commissie te stellen. Tot leden dezer commissie worden benoemd de heeren: Dr Scheij. Hoorn; Dr. Bakker. Alkmaar; Dr. Ott de Vries, Hoorn; W. T. Jongejans, Assendelft en K. Koster Midwoud.

[....]

2. Instelling van een commissie tot bevordering van het bezoek der Zuivelschool te Bolsward. De inleider, de heer ,Dr. Scheij, bepleit het nut van het zenden van Noordhollanders naar die school. Samenwerking is gezocht met den *Bond van Zuivelfabrieken* en deze stond gedurende twee jaar f 500 per jaar toe. Het bestuur stelt voor, namens Noorderkwartier f 50 te geven als kosten voor die commissie.

De heer, R. Visser Lz. Concludeert uit dit voorstel dat Noordholland zich uitgesproken heeft voor groote fabrieken, wat de heer Avis in twijfel trekt of dit juist is en deze wijst op de nog bestaande commissie van Noorderkwartier, die hierover nog een uitspraak heeft te doen.

Algemeen werd het voorgestelde goedgekeurd en kon de commissie, bestaande uit de heeren Smeding Van der Meer en Dr. Scheij aan het werk gaan.

sa(tem

De heer P. Jz. Eriks – assistent zuivelconsulent – deelt mee dat 71 aangiften zijn ingekomen voor het melkexamen, en wel 22 meisjes en 49 jongens.

[....]



Oprichtingsvergadering Kaascontrolestation N.-Holland

In de groote zaal van de *Harmonie* te Alkmaar en waren Vrijdagmorgen vele belanghebbenden opgekomen om gehoor te geven aan den oproep van de commissie van voorbereiding om te komen tot oprichting van het kaascontrolestation voor Noordholland.

De heer H. K. Koster, opent de vergadering, roept den heer Lovink, commissaris-generaal van de landbouwproductie en den heer Dr. Swaving, inspecteur van het zuivelwezen en den heer K. de Boer, lid van de Eerste Kamer hartelijk welkom. Spr., herinnert er aan hoe in 1906 een particulier controlestation is opgericht, dat na 6 jaar is opgeheven.

De regeering wil thans dat er een kaascontrolestation in Noordholland wordt opgericht, omdat niet anders dan gecontroleerde kaas mag worden uitgevoerd. Het buitenland mag eischen dat wij daar het product brengen, dat wij zuivelbereiders zeggen te verkoopen. Dat hebben wij te garandeeren.

Medegedeeld werd, dat het de bedoeling is dat het kaascontrolestation zal worden opgericht alleen door aangeslotenen, maar dat medezeggenschap in de *vereeniging zullen hebben de Holl.-Maatschappij van Landbouw*, de *R. K. Land- en Tuinbouwbond* en de *Bond van Coöp. Zuivelfabrieken*.

De heer R. De Ruijter zegt, namens de *R.K. Land- en Tuinbouwbond* alle medewerking toe, mits aan een vertegenwoordiger van den Bond een bestuursplaats wordt afgestaan. Spr. bepleit het groote nut van de samenwerking van de groots vereenigingen op dit gebied.

De heer R. Visser acht een kaascontrolestation zeer noodig, opdat ons zuivelproduct zijn ouden goeden naam terugkrijge. Ook andere uitvoerproducten moeten onder controle. Spr. bepleit echter het gewenschte dat ook de losse boeren, zelfkazende, in het bestuur een vertegenwoordiger zullen hebben en wil deze de plaats van de H. M. v. Landbouw afstaan.

Na nog eenige discussie wordt besloten, dat bestuursleden zullen aanwijzen de *Bond van Zuivelfabrieken*, de *R.K. Land- en Tuinbouwbond* en de *Vereeniging van Zuivelfabrikanten*, aangevuld met twee aangeslotenen.

De heer Met informeert naar de percentages, of er weer zulk een gesukkel zal zijn als de kaas even beneden 40 plus is.

De heer Dr Scheij zegt, dat het noodig is dat er voor gewerkt wordt dat de kaas is 40 plus. Dat zal eerst moeilijkheden geven, maar met goede voorlichting en algemeene samenwerking is het goede resultaat te bereiken. Het is niet zooals tot dusver geweest is alleen een bemonstering op de markt, ook het bedrijf thuis zal onder sterke controle staan, voorlichting zal worden gegeven.

De heer R. Visser bepleit voor de zelfkazende boeren controle van hun melk bij kaasfabrieken of fokvereenigingen.

De heer G. Nobel is eveneens van oordeel dat er moeilijkheden zich zullen voordoen, maar deze overwonnen zullen kunnen worden. Het inzicht moet worden verruimd, het bedrijf moet in andere banen geleid. Het kaascontrolestation is noodig in het belang van de producenten, immers alleen gecontroleerde kaas mag over de grens.

De heer Jongejans wijst er op, dat de bladen melden dat thans ongecontroleerde boter over de grens mag. Gaat dat straks soms ook zo met de kaas?

De heer Lovink zegt, dat er thans ongecontroleerde boter over de, grens mag als overgangsmaatregel. Dat zal ook met de kaas gebeuren, zoolang de voorbereidingen nog loopende zijn. Spr. zegt verder, dat van het standpunt van den producent bezien controle op het product noodig en gewenscht is. Het is noodig dat onze zuivelproducten onder de juiste benaming over de grens komen. 25 Jaar lang is er steeds twijfel over onze zuivelproducten geweest in het buitenland.

Als gevolg daarvan is de boterwet, later de verscherpte boterwet gekomen en in Friesland heeft men gevoeld dat een controlestation noodig was. De zuivelbereiders hebben dat zelf gedaan, dus begrepen dat zij zelf garantie moesten geven voor hun product. Er wordt dan ook geen K.G. boter meer uitgevoerd of zij is gecontroleerd, zóó moet het ook met de kaas. Ook spr. meent dat de moeilijkheden die zich eerst zullen voordoen zullen worden overwonnen.

Vanuit de vergadering komen verschillende vragen over het maken van kaas van 20, 30 en 40 plus, en wijst op de misère die men krijgt als het product, tater na aflevering, beneden het pct. zakt, en men acht het noodig, dat de verantwoordelijkheid van den producent eindigt na eerste bemonstering.

Zowel Dr. Scheij als Dr. Zwaving bepleiten in het breede dat de producent met zijn producten niet moet werken precies op de grens, het moet niet een product zijn van 40, maar van 40 plus. Als men er mee rekening houdt, behoeft men zich voor een daling van het pct. niet bevreesd te maken.

Ook wordt er op gewezen, dat ook het bedrijf van den producent onder controle komt. Dr. Swaving wijst er op hoe noodig of het is, dat het buitenland in onze controle vertrouwen krijgt en de producent de verantwoordelijkheid voor zijn product blijft dragen tot aan de buitenlandsche grens de analyse is vastgesteld. Werkt de producent mee om dan naam van zijn product hoog te houden, wat zijn eigen belang is, dan zullen de moeilijkheden zich tot een minimum bepalen. De concurrentie op de wereldmarkt zal groot zijn, laat de producenten in Noordholland er voor zorgen dat hun controle in de puntjes in orde is.

De heer Dr. Scheij zegt, dat bij het maken van kaas gewerkt moet worden op een hooger grens dan 40. Het huishoudelijk reglement zal ook spraken van een grens van 42. Wordt dat overal gelijk, dan werken ook allen onder dezelfde controle en is er voor niemand bezwaar.

Na nog eenige discussie sluiten 34 fabrieken zich aan en 6 zelfkazende boeren, terwijl anderen nog geen definitieve opdracht tot aansluiting hadden. Slechts enkele stemmen verhieven zich tegen aansluiting.

De heer K. de Boer feliciteert Dr. Scheij met dit resultaat, deze toch heeft steeds groote moeite zich gegeven voor de oprichting van een controlestation. Dit is de bekroning van zijn jarenlangen moeievollen arbeid. - Applaus.

De fabrieken bij *Gestam* aangesloten, treden alle tot de controle toe.

Na de pauze worden de statuten behandeld. Deze worden vrijwel ongewijzigd goedgekeurd. Daarbij ontspint zich alleen een discussie over het punt dat dit controlestation ook zal afgeven merken voor **volvette kaas**. De heer R. Visser bepleitte het noodzakelijke, dat een producent zowel 20, 30, 40 plus kan, maken als volvette. Van de bestuurstafel word dit zeer ongewenscht geacht, de keuring van 20, 30 en 40 plus liep over een gradueel verschil. Bij volvette kaas moest de keuring geheel anders zijn, hier mocht in boerderij en fabriek noch room, noch boter worden aangetroffen en dit was onmogelijk goed te controleren, als men zoowel volvette kaas en andere maakte, waarbij wel geroemd mocht worden. Over deze kwestie zal nog eens worden nagedacht.

Artikel 1 zegt:

In het belang van en uit de kaasbereiders, in hoofdzaak in de provincie Noordholland, is opgericht eene vereeniging, genaamd: *Het Kaascontrolestation Noord-Holland*.

De vereeniging is gevestigd te Alkmaar.

Zij heeft ten doel den afnemers en consumenten van kaas afdoenden waarborg te verschaffen, dat de kaas door de aangeslotenen bij de stations in de voor Edammer- en Goudsche kaas gebruikelijke vormen en in broodvorm vervaardigd is, bereid uit koemelk zonder eenige toevoeging van vreemde vetten; dat die kaas in de droge stof een minimum-vetgehalte van 40, 30 of 20 pct. bezit overeenkomstig de aanduiding op de daarop aangebrachte Rijksmerken dat het watergehalte er van binnen normale grenzen blijft.

Zij tracht dit doel te bereiken door de oprichting en exploitatie van een kaascontrolestation, het uitreiken van rijkskaasmerken en het volledig controleeren door deskundige personen, van het bedrijf der aangeslotenen.

De controle op de bedrijven der aangeslotenen rust op:

- a. het toezicht op het bedrijf en op de boekhouding, door het controlestation voorgeschreven;
- b. het scheikundig onderzoek van grondstoffen, producten en bijproducten;
- c. het toezicht op het gebruik der verstrekte kaasmerken.

Artikel 38 zegt:

Gestraft wordt:

met schraping en een boete van *f* 10.000.- te storten in de kas van het Kaascontrolestation: bij overtreding van de in art. 4 gegeven voorschriften en bij gebleken opzettelijke overtreding van het bepaald in art. 4;

met schorsing en eene boete van minstens *f* 5,- en hoogstens *f* 1000.- bij niet opzettelijk overtreding.

Schraping en schorsing gaan gepaard met onmiddellijke intrekking van de van Rijkswege verstrekte merken.

Schager Courant, 1919-11-27; p. 2/4

Vergadering Hollands Noorderkwartier

Kort verslag zuivelconsulent 1918

Vergadering van de Ver.....Hollands Noorderkwartier op Woensdag 26 November 1919 des morgens ten 10 uur, in de Harmonie te Alkmaar.

De heer D. de Boer uit Stompeteren opende als voorzitter de aanvankelijk niet druk bezochte vergadering met een woord van welkom.

[....]

a. Rapport en voorstel over het bevorderen van goed melken. Rapporteur de heer P. Jz. Eriks. Er waren voor 1919 reeds 100 aangiften, de belangstelling was dus groot. Maar met het oog op het heerschen van mond- en klauwzeer kon 't melkexamen niet op de proefzuivelboerderij plaats hebben. Voorgesteld wordt in 1920 proefmelken te houden en dan aan de proefzuivelboerderij te vragen deze hier te mogen houden. Dit werd goedgevonden.

b. Rapport over de werkzaamheden van het Zuivelconsulentschap, door den heer Dr. L. T. C. Scheij. Deze doet van zijn vele en omvangrijke werkzaamheden verschillende belangwekkende bijzonderheden. Het verslag is reeds in druk verschenen, waarnaar wij, wat bijzonderheden be-

treft, meenen te mogen verwijzen. Rapporteur wees er met nadruk op, dat vele verbeteringen in het zuivelbedrijf achterwege bleven, omdat voor het product zoo'n slechten prijs werd gemaakt.

In dit jaarverslag werd er op gewezen, dat heel veel melkvervalschingen waren voorgekomen. In dit verband werd ook gewezen op het zoo nuttige van merkcontrole ook in kleine plaatsen. Dit laatste ook noodig met het oog op het verspreiden van typhus. Gewezen wordt op den melkkeuringsdienst in Schagen, die als goed voorbeeld kan dienen voor plaatsen van die grootte.

Gewezen werd op het verschijnsel, dat het aantal kaasfabrieken gedaald is van 127 op 116. Redenen werden genoemd uitbreiding van tuinbouwbedrijf, oprichten van groote fabrieken, het zenden van consumptiemelk naar groots steden, enz. Het verenigingsleven gaat goed, van de 105 fabrieken zijn er 89 lid van den Bond. Alle coöperatieve fabrieken, 95 pct., betalen uit naar vetgehalte.³⁰

Voorzitter huldigt de werkzaamheden van Dr. Scheij, ook in do crisisjaren, die achter ons liggen.

30 Dit was een toch wel een erg optimistische beeld van de situatie. Terwijl dit geplaatst werd was de scheuring gaande. – zie volgende ontwikkelingen! (ZHN.)

1920

Schager Courant, 1920-01-24; p. 5/10

ook MAP Kaaskwesties

Ingezonden Stukken: door Dr. L. T. C. Scheij

Over: De *Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken.*

Er is een nieuwe Bond van Zuivelfabrieken in wording. Hetgeen men al geruimen tijd vreesde, is geschied; de organisatie der coöperatief werkende zuivelfabrieken in Noordholland, met moeite sinds 1906 opgebouwd, en vooral tijdens de crisisjaren numeriek sterker, doch wat soliditeit betreft, zwakker geworden door de toetreding van leden, enkel om motieven van direct waarneembaar eigenbelang, heeft bij het begin van het jaar 35 leden verloren.³¹⁾

Die uittocht in massa is niet om één en dezelfde reden geschied. De motie van de zuivelfabriek te Opmeer en het daarna genomen besluit om de fabrieken, werkende als Naamlooze Vennootschap, alleen toe te laten, wanneer het coöperatieve, beginsel *in zekere mate* aanwezig was, de eisch was niet: *zuiver coöperatief*, zooals de leider van den nieuwen Bond zich in zijn openingsrede uitdrukt - is voor enkele, tegen wie de maatregel bepaald gericht was, ongetwijfeld de aansporing geweest om direct te bedanken omdat de toestand in het jaar van uitstel toch niet zou veranderen.

Maar verschillende zijn uitgetreden, hoewel de genomen beslissing haar niet trof. Het hart van den N.-H. boer klopt nog niet warm voor organisatie en wanneer dan de uitgaven voor den Bond stijgen en geen directe tastbare voordeelen daarvoor worden genoten, dan is er weinig voor noodig om een meerderheid te vinden voor een voorstel om te bedenken. Daarbij komt nog, dat sommige in den waan gebracht werden, dat het bestuur van den Bond teveel ging in de richting der groots fabrieken, hetgeen ik absoluut ontken. De belangen van de kleine werden even goed gediend als die van de groote en van de vele, die daar tusschen vallen.

Beweringen, b.v. als zou de invoering der kaascontrole het nevensdoel hebben de kleine fabrieken het bestaan moeilijk te maken, zijn al te dwaas. En toen de weipasteurisatie vooral de eenvoudig ingerichte fabrieken onoverkomelijke moeilijkheden dreigde te bezorgen, heeft het bestuur deze met goed gevolg langs ordelijken weg weten af te wenden.

Ook werkten persoonlijke kwesties verlamdend en ondermijnd, Kortom, er ontstond een groep van ontevreden met den gang van zaken en in plaats van mede te werken aan het tot stand brengen van verbetering in den Bond (welke ik ook noodig acht) hebben zij hem verlaten om te trachten een nieuwen Bond te vormen.

Met groote belangstelling zag ik de bekendmaking van het werkprogram van de nieuwe organisatie tegemoet; de verslagen in de Alkmaarsche en Schager courant hebben mij zeer teleurgesteld. Geen opbouwen, doch afbreken en critiseeren schijnen den grondslag te zullen vormen. In de eerste plaats moet de kaascontrole worden bestormd, die voor het oogenblik een zwak punt heeft, n.l. de onverwachte technische moeilijkheden bij het aanbrenge van merken op Edammers, doch die overwonnen moeten en zullen worden.

De leiders van den nieuwen Bond lieten zich bij hun actie om de kaascontrole van de baan te krijgen, voorlichten door den kaashandelaar Grondtsma, die daarbij wel wil helpen. De heer Kay zag het wel goed in toen hij van het plan van den voorzitter, éézijdige voorlichting der zaak vreesde.

31 Ledental (eind):1917=100; 1918=94; 1919=58; ../..1938=32; 1939=51. (bron: jaarverslag FNZ. 1944/'45)

Het was weer het oude liedje van dan kaashandel; kaascontrole geheel overbodig; er is nooit met kaas geknoeid! - let op de beperkende toevoeging: **ten minste niet in den laatsten tijd**. - Verder: kaas kan niet vervalscht worden. Wanneer de consument met het vetgehalte bedrogen wordt, is dat n.m.m. evengoed vervalsching als wanneer hij geroomde melk voor volle krijgt. Het is een drogreden, wanneer men als bezwaar der kaascontrole aanvoert, dat de kwaliteit van het zuivel niet door het merk wordt gedekt. Natuurlijk niet, evenmin als bij boter.

De heer Grondsma noemt zich een voorstander van de controle op volvette kaas; er was een tijd, dat de kaashandel zich ook daartegen heftig verzette, doch de producenten hielden vol. Wat het volvette merk is voor de Goudsche kaas, is het 40+ merk voor de Edammer; daarom is mij de logica van den heer Grondsma niet duidelijk.

Het merk, garandeerende het vetgehalte, zal na verloop van tijd in het binnen- en buitenland gewaardeerd worden, evenals het Rijksbotermerk en het Kaasprikmerk gedurende de crisisjaren. De producent moet wel rekening houden met de technische bezwaren van den handel, en daaraan zooveel mogelijk tegemoet komen, doch hij moet niet vergeten, dat beider belangen nu eenmaal niet dezelfde zijn. Het typeert den nieuwen Bond, dat hij op allerlei wijze steun zoekt bij den kaashandel.

Indien het verslag van de Alkmaarsche het juist weergeeft, heeft de heer Lakeman gezegd, dat men – het bestuur - hem uit den Bond heeft willen duwen, **door hem eerder te laten aftreden**. Mocht dit onjuist zijn weergegeven, dan hoop ik, dat de heer Lakeman het laat verbeteren. Zooals het daar staat, is het ergerlijk en een leugen. Moge een nieuwe, „kwestie Lakeman” ons bespaard blijven!

Ten slotte mijn advies aan de zuivelfabrieken, die thans leden van den Bond zijn: maak uwe organisatie sterk, verbeter daarin, wat er verbeterd moet worden en verspil uw krachten niet, zoals in den laatsten tijd het geval was.

Dr. L. T. C. SCHEIJ.
Hoorn, 22 Jan. 1920

Stand van zaken bij de huidige kaascontrôle.

(Door Dr. Scheij)

Geruimen tijd geleden kocht ik in een kaaswinkel een stuk volvette Goudsche kaas. Het was althans mijn bedoeling het echte volvette product te ontvangen en de prijs, dien men vroeg, 1 gulden per pond, was daarvoor werkelijk hoog genoeg. Men sneed een stuk van een kaas, waarop het rijksmerk voor volvet aan aangebracht was-; derhalve had ik de zekerheid, dat ik kreeg, waarop ik recht had.

Dit geeft den koper een prettig gevoel, niemand wij nu eenmaal gaarne bedrogen worden. En toch moet men wel dikwijls aan de waarheid van het oude gezegde: ‘wereld wil bedrogen worden’ gelooven wanneer men ziet, hoe onverschillig het publiek in het algemeen is ten opzichte van maatregelen, welke ter zijner-bescherming worden genomen. Door het gebrek aan belangstelling en medewerking komt dan de goede, zaak eerst met veel moeite na langen tijd tot stand of mislukt tot groote voldoening van hen, die om begrijpelijke redenen liever niet gecontroleerd worden,

De botercontrole onder Rijkstoezicht is thans eindelijk ingeburgerd, al zijn er nog vele consumenten die genoeg blijven nemen met de onzekerheid, of zij een mélange als onvervalschte natuurboter betalen, of die zich door hun winkelier laten misleiden, wanneer hij op de verpakking de woorden „onder , Rijkscntrole” of onder Rijkstoezicht” heeft doen drukken, omdat hij niet gerechtigd is tot het aanbrengen van een Rijksmerkpapiertje, of van het Rijksstempel op de boter of tot het gebruik van een wikkelpapier, waarop het Rijksmerk gedrukt is.

De kaascontrole onder Rijkstoezicht op het volvette product is thans na zwaren strijd van haar toekomst verzekerd.

Maar hoe staat het nu met de Edammer kaas die in het algemeen uit niet geheel volle melk wordt bereid. Door melk, waaraan meer of minder vet is onttrokken, te verwerken, zal men kaas krijgen met een geringer of hooger vetgehalte; haalt de zuivelbereiding meer boter uit de melk, dan zal de kaas natuurlijk magerder zijn. Men kan dus (binnen zekere grenzen) kaas bereiden van elk vetgehalte, en het is wel duidelijk, dat dit aanleiding moest geven tot een toestand van verwarring; want zonder scheikundig onderzoek is het meer of minder vet, zijn der kaas niet voldoende te beoordeelen vooral wanneer de kaas jong is, en de bereider de kunst verstaat ze in schijn vet te doen zijn door een extra hoog vochtgehalte.

In dezen verwarden toestand is orde gebracht door de kazen (ook in Goudschen vorm uit niet volle melk onder 3 groepen te brengen, nl. 40+, 30+ en 20+ kaas. De eerste soort bevat minstens 40 pct: vet in de *droge stof der kaas*. Deze uitdrukking vereischt eenige toelichting. Wanneer men in een kaas het vetgehalte bepaalt, en daarvoor vindt 24 pct. dan bevat 100 gram kaas of 1 ons 24 gram vet. Bij een later herhaald onderzoek is die kaas wat ingedroogd en zal men dus een hooger vetgehalte vinden. Daarom is het vetgehalte van de kaasmassa zelve geen bruikbare maatstaf.

Maar nu bepalen we ook het vochtgehalte der, kaas en vinden bv. 45 pct Dan zijn die 24 gram vet, welke zich in de. 100 gram kaas bevonden, feitelijk aanwezig in $100 - 45 = 55$ gram vochtvrije kaas of droge stof der kaas. Deze kaas bevat dus in 100 gram droge stof $(24_55) \times 100 = 43.6$ gr. vet of 43,6 pct. Het is duidelijk, dat dit getal standvastig is, ook al droogt de kaas bij het ouder worden in.

De grens 40 pct, vet in de droge stof is niet willekeurig gesteld. Toen het eerste Kaascontrolstation N.-H., (dat nuttig Pionierswerk verricht heeft, doch zich niet kon handhaven) zijn arbeid begon, was uit vele systematische onderzoeken, door Dr. van der Zande, directeur van het Rijkslandbouwproefstation, te Hoorn verricht, gebleken dat de kaas in de toenmalige nog alle

kleine N.H. kaasfabrieken en op de boerderijen gemaakt het garantiecijfer van 40 pct, vet in de droge stof zonder eenig bezwaar kon halen, Veeltijds was het zelfs heel wat hooger, hetgeen zijn uitdrukking vond in het teeken +.

Dit. is nu wel wat gewijzigd, want door de technische verbetering der bedrijven, is men in staat het vereischte vetgehalte aan de kaas te geven, én daarnaast zooveel mogelijk boter te bereiden, dus van het standpunt van den producent, geen vet te verspillen. De grens bij internen maatregel door het kaascontrolestation gesteld is evenwel 42 pct. Is de producent daar beneden, dan vervalt hij in een boete, die toeneemt met het bekort aan vetgehalte. De grenzen 30+ en 20+ zijn willekeurig getrokken.

Het controlemerk bevat verder de Wter N.H., aanduidende, dat de kaas door een lid van het Kaascontrolestation Noordholland is bereid en verder een serieletter en een getal. De kazen worden van één doorlopend nummer voorzien en daardoor is het station in staat, bij voorkomende kwesties uit te maken wie de bereider van de kaas is.

De merkplaatjes worden te Leiden in de fabriek der vereeniging „het Kaasmerk” vervaardigd. Hoewel geen Rijksinstelling staat zij toch in nauwe betrekking tot het Rijk. De merken bestaan uit caseïne of melkeiwit en zijn in spiegelschrift bedrukt, Men leest de letters dus door het doorzichtige plaatje heen en dat beschermt ze bij het wasschen of schrapen der korst. Het merkplaatje wordt bij het persen onder den doek op de kaas gelegd en wordt dan als het ware een stukje van de korst.

Tegenstanders van de kaascontrole brengen soms als bezwaar naar voren, dat het Rijksmerk de kwaliteit niet waarborgt. Dit is volkomen waar, doch dit kan toch niet als een bezwaar legen de controle gelden.

Het is mogelijk dat een 30+ kaas lekkerder van smaak is dan een slechte 40+ maar daarover kan de consument toch ook wel zelf oordeelen; voor hem is het veel waard, dat hij door het controlemerk weet, of hij de kaas krijgt van het vetgehalte die hij bedoelt; deze kan dan nog in verschillende kwaliteiten voorkomen. Het Rijksbotermerk geeft immers ook niet de kwaliteit der boter aan, doch vindt waardeering door hetgeen het den afnemer wel garandeert, nl, de echtheid en een normaal niet te hoog vochtgehalte.

Onlangs trokken de etalages van twee kaaswinkels mijn aandacht. In de eene werden de kazen aangeprezen als „de fijnste kaas der Wereld”, 60 cent per pond, 40-45 pct~ vetgehalte- De koper moet het, maar gelooven. In de andere waren Edammers, voorzien van het Rijksmerk, verkrijgbaar in de 3 soorten 40+, 80 cent; 30+, 60 cent; 20+, 50 cent per pond

Dat is het wat de kaascontrole beoogt. Den consument een waarborg te geven in plaats van een raadseltje, zooals soms de detaillist zijn klanten opgeeft, als „Hoe is het mogelijk-? „Oude Meikaas f 1.75 per , kaasje, Antwoord: Bij het onderzoek bleek zoo'n kaasje 24.9 pct. vet in de droge stof te bevatten Het had derhalve het minste merk, 20 +, moeten dragen

Over de inrichting van het kaascontrolestation zal ik niet uitweiden; het laboratorium en het kantoor zijn gevestigd te Alkmaar, Fnidsen 107, van waaruit onder de leiding van den directeur Ir. D. C de Waal de producenten worden gecontroleerd.

De kaascontrole is in de eerste plaats ingevoerd, om den buitenlandschen afnemer garantie omtrent het product te geven, immers slechts een klein gedeelte van de productie aan Edammerkaas kan in het binnenland worden geplaatst; maar zij zal ook den naam der goede Edammerkaas in eere kunnen herstellen bij den Nederlandschen consument, die maar al te dikwijls vet-arme kaas

voor echte Edammer heeft verbruikt. De Nederlandshe consument is er dus ook mede gebaat en dient haar te steunen door Edammerkaas te vragen met het Rijksmerk

Hoorn, Mei 1920.

Dr. L. T. C. SCHEIJ.

Schager Courant, 1920-07-07; p. ¾

Ook MAP Zelfkazer

Is mijn boenwater betrouwbaar?

Ingezonden door Zuivelconsulent N-H. Dr. L. T. C. Scheij

Die vraag dient iedere zelfkazende boer zich in zijn eigen belang te stellen. Immers, wanneer het besmet is of elk oogenblik besmet kan geraken met schadelijke bacteriën, hangt hem steeds het gevaar boven het hoofd, dat hij tot zijn schade en verdriet *losse kaas* en *knijpers* maakt. Want genoemde gebreken ontstaan door besmetting der melk, welke heel dikwijls door het boenwater veroorzaakt wordt. Men moet niet trachten ze te bestrijden door wijziging aan te brengen in de bereidingswijze. Wanneer men volgens zijn systeem goede kaas maakte, dan doet men in zo'n geval verstandig, zich daaraan te houden.

In den zomer, vooral wanneer deze heet en droog is, levert het boenwater dikwijls gevaar op. Het gebruik van regenwater is meestal buitengesloten; het slootwater is dan nog onbetrouwbaarder dan gewoonlijk; het water uit een drangput eveneens. Nortonwater kan goed zijn, doch is op boerderijen zelden goed, omdat de buis, de put en de pomp zóó gemaakt zijn, dat het goede water uit den bodem afkomstig op allerlei wijzen wordt besmet.

Wanneer een kaasbereider nu weet, dat zijn boenwater niet aan den eisch voldoet of er aan twijfelt, kan bij zich op een eenvoudige, heel goed uitvoerbare wijze behelpen, door al het gereedschap, op de gewone wijze schoongemaakt, nog even na te spoelen met *kokend heet* water; het is voldoende, het oppervlak, dat met de melk in aanraking komt, te begieten. Met één ketel kokend water kan men al heel wat doen. Het kokend heete water maakt de smetstof onschadelijk en spoelt het gereedschap schoon. Het nadrogen met een doekje, hetgeen af te keuren is, behoeft dan ook niet plaats te hebben, want het gereedschap is gauw droog.

Wie het nortonwater op zijn boerderij wil verbeteren, zal ik gaarne daaromtrent raad geven. Men behoeft zich nog niet als een verkwister te beschouwen, wanneer men ter voldoening aan een eisch, dien het zuivelbedrijf stelt, een bedrag besteedt. De jaarlijkse kosten - rente en afschrijving - zijn gauw verdiend, wanneer de kans, om geregeld goede kaas te maken, verhoogd wordt. Ook bedenke men, dat men dan tevens goed drinkwater voor het vee krijgt, hetgeen bevorderlijk is aan den gezondheidstoestand van het vee en dientengevolge aan de melkopbrengst en de bedrijfsuitkomst,

Hoorn, Juli 1920

Dr. L. T. C. SCHEIJ.

Schager Courant, 1920-07-24; p. 3/10

Vergadering Zelfkazers en Nw. Bond van Zuivelfabrieken

Tegen verplichte deelname kaascontrolestation

ALKMAAR, Vrijdag had eene vergadering plaats van zelfkazende boeren, daartoe bijeen-geroepen door den *Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken*. Het doel der vergadering was, te protesteren tegen den maatregel van den Minister, dat na 4 September as. geen ongemerkte kaas meer mag worden uitgevoerd. Dit zou dus hierop neerkomen, dat ieder, die kaasmaakt, en zijn product ook voor uitvoer naar het buitenland wil bestemd zien, verplicht zou zijn zich aan te sluiten bij een der Kaascontrolestations.

De vergadering werd op verzoek geleid door den heer Jac. Met, van Heerhugowaard. Ze was zeer druk bezocht en men verklaarde zich unaniem tegen de bepaling van den Minister. Het oordeel der vergadering heeft zij uitgedrukt in eene motie van den volgenden inhoud, welke aan den Minister zal worden gezonden:

„83 Zelfkazende boeren in Noordholland, die geregeld hunne kaas markten te Alkmaar, in vergadering bijeen op Vrijdag 03 Juli 1920 in het café „*Kramer*” te Alkmaar, wenschen krachtig te protesteeren tegen het besluit van den Minister van Landbouw, Nijverheid en Handel, om geen ongemerkte kaas voor den uitvoer toe te laten en dit op grond van de technische onmogelijkheid in het kleinbedrijf de kaas van het voorgeschreven merk te voorzien, aangezien door handhaving van bovengenoemd besluit, hunne bedrijven ernstig zouden worden benadeeld.”

De presentielijst werd door 83 boeren ondertekend. Getracht zal worden ook te Hoorn en Purmerend steun te krijgen.

De voorzitter drong er krachtig op aan, dat de zelfkazende boeren zich zouden organiseren.

Schager Courant, 1920-08-07; p. 2/10

Ingezonden Stukken.

Dr Scheij: Hoe in N.-Holland de kaascontrole bestreden wordt

Het is Dinsdag j.l voor mij, een merkwaardige dag geweest in mijn ambtenlijk leven. In mijn verloftijd had de protestvergadering van de zelfkazende boeren, die te Alkmaar markten plaats gehad; de motie, aan den Minister gezonden, had ik gelezen in een kort verslag, van de Alkmaarsche Courant. Het had mij getroffen, dat het protest tegen het uitvoerverbod van ongemerkte kaas vanaf 4 September uitsluitend gegrond was op die technische onmogelijkheid in het kleinbedrijf de kaas van het voorgeschreven merk te voorzien.

Aangezien de Regeering in deze zaak ook mijne meening wilde overnemen, besloot ik naar de Purmerender vergadering van zelfkazers te gaan, teneinde mij op de hoogte te stellen van hun bezwaren en hen te kunnen voorlichten. Ik beschouwde dit eigenlijk als mijn plicht. Bij de Noordhollandsche zelfkazers voel ik mij thuis; wie mijn jaarverslagen leest, kan weten, dat ik in mijn bijna 24-jarig verblijf in N.-H., heel wat zelfkazers zoo goed mogelijk heb bijgestaan, wanneer zij met moeilijkheden te kampen hadden. Om goed op de hoogte te zijn, bezocht ik den vorigen dag de boerderij van een zelfkazer, die sinds een paar maanden het Rijksmerk op zijn kazen aanbrengt, en dus over ervaring beschikt.

De vergadering was bijeengeroepen door het bestuur van den *Nieuwen Bond*, dat vertegenwoordigd was door zijn voorzitter, den heer Jac. Met van Heerhugowaard en F. Lakeman van Ilpendam. Vóór de vergadering vroeg de heer Met mij, of ik wel wist in welk kamp ik verzeild was geraakt. Eerst toen ik bemerkte, dat er van een ernstige bespreking der Kaascontrole niets terecht kwam en de, heer Met trachtte zoo gauw mogelijk de handteekeningen voor de motie geplaatst te krijgen - de vergadering begon kwart over elf en de heer Met wilde en ging met den trein van 12.05 weg - heb ik gevraagd ook wat te mogen zeggen, hetgeen de heer Met mij weigerde.

Ik herinnerde hem er aan, dat het hier een vergadering van zelfkazers was en noodigde hem uit zijn, te Alkmaar uitgesproken wensch in deze vergadering te herhalen, n.l. dat de zelfkazers zelf de leiding op zich zouden nemen. Deze hadden dan hun houding kunnen bepalen. De heer Met wilde zijn wensch thans niet weer uiten. Een der aanwezigen bracht de oplossing. Hij stelde voor, direct na de vergadering Met- Lakeman een nieuwe te houden, waarin de Rijkszuivelconsulent voor Noordholland over de kaascontrole en de aan den Minister te zenden motie, zou mogen spreken.

Ik had gehoopt, dat de heer Met het volle licht had doen, schijnen op het cardinale punt in de motie, n.l. de technische onmogelijkheid in het kleinbedrijf de kaas van het voorgeschreven, merk te voorzien.

De vergadering, bleef daarvan verstoken.

Trouwens hij kon dit ook niet aantonen. Bij het aanhooren der discussies bleek het mij, hoe de leiders zelf en de aanwezigen aan voorlichting omtrent de technische uitvoering groote behoefte hadden

De heer Met wees op de moeilijkheden voor de zelfkazers om aan het vetgehalte te voldoen, doch bewees deze niet; hij achtte het besluit van den Minister in strijd met de Wet; hij kwam met het afgezaagde bezwaar, dat het Rijksmerk geen kwaliteit waarborgde, doch behandelde niet wat er in de motie staat. In schrill licht worden de kosten en de boeten geplaatst, waaromtrent de vergadering het medegedeelde maar moest aannemen. Vooraf trof het mij, hoe de heeren bestuurders van, den Nieuwen Bond bij deze gelegenheid, waarbij iedere tegenspraak buitengesloten was, de zelfkazende boeren inlichtten omtrent den Bond van Zuivelfabrieken, die hen uitzette en omtrent de bij hen bestaande dwanggedachte, dat de kaascontrole in het leven wordt geroepen, om de kleine fabrieken en de zelfkazende boeren in moeilijkheden te brengen ten voordeel van de groote fabrieken. De vraag kwam bij mij op, waarom diep gronden dan niet in de motie vermeld zijn.

Doch over het doel der controle en de door haar in de toekomst te behalen geldelijke voordeelen werd geen woord gerept.

Toen de heer Met weggegaan, was, nam de heer Lakeman de leiding over en verweet mij verregaande brutaliteit, dat ik deze vergadering van N.-H zelfkazende boeren bezocht en dat ik geen gelegenheid om te spreken zou krijgen. Hij noodigde de aanwezigen uit over een week terug te komen om het adres aan den Minister te tekenen, en de tweede leider ging heen, niet willende hooren, wat ik over de zaak zou zeggen. Een aantal aanwezigen gingen met hem heen; deze zullen mogelijk Dinsdag a.s. ten volle overtuigd de motie te tekenen. Daarna had ik nog de gelegenheid de overgeblevenen eenigszins bekend te maken met het doel en de techniek der kaascontrole en de uitvoerbaarheid, vooral voor den zelfkazenden boer, omdat het een kleinbedrijf is, en hij gewoonlijk in den herfst met de kazerij ophoudt, terwijl hij in het algemeen een hoog vetgehalte in zijn kaas heeft, dat hij thans niet kent, doch door de kaascontrole zal leeren kennen in zijn eigen voordeel.

Aan hulp en voorlichting zal het hem, zoo noodig niet ontbreken.

Hetgeen ik den vorigen middag van de ervaring van den aangesloten zelfkazenden boer had vernomen, kon ik zijn collega's om Purmerend mededeelen.

De waarde van een motie staat in nauw verband met de wijze, waarop zij tot stand komt. Zal men aan de moties van de zelfkazende boeren in N.H. wel eenige waarde kunnen toekennen? Zoo niet, dan hebben zij dit te danken aan degenen, die zich opwerpen als hun leiders, aan den voorzitter en bestuursleden van den Nieuwen Bond, die een zakelijke behandeling schuwen en hen eenzijdig en niet voldoende deskundig voorlichten.

Hoorn, 5 Augustus 1920.
Dr. L. T. C. SCHEIJ.
Rijkszuivelconsulent voor N.-H.

Ingezonden Stukken.

Beemster boeren die het opnemen voor Dr. Scheij

Mijnheer de Redacteur,

Beleefd verzoeken wij eenige plaatsruimte in Uw veelgelezen blad, waarvoor onzen dank.

KAAS-CONTROLE.

Naar aanleiding van het verslag der vergadering van 20 Augustus jl van de Vereeniging „*Nieuwe Bond ver Zuivelfabrieken*” en een aangehoord debat of gesprek van eenige kaashandelaren en producenten of Directeuren, tusschen den heer Dr. Scheij, zuivelconsulent voor Noordholland, op de kaasmarkt te Alkmaar, willen ondergeteekenden in deze hunne bevindingen e.g. het , gesprokene en de voorgewende bezwaren verachten en voor onwaar verklaren.

In de eerste plaats verachten wij het gezegd, van den Voorzitter der genoemde vergadering den heer Jac. Met „Waarvoor er eigenlijk een zuivelconsulent bestaat.”

Dus deze is overcompleet, zoo niet een sta in den weg? Dit kan geen uitlating zijn, die op eene algemeene deugdelijke vergadering op zijn plaats is, dus voor een persoonlijke kwestie moet worden gehouden, daar de heer Met zeer goed weet, dat de vele werkzaamheden aan dit Consu- lentschap verbonden en door Dr. Scheij verricht ten nutte en bate der Zuivelproducenten zijn, nl. bij bedrijfsstoornis, melkvervalsching opleiding melkonderzoek, enz. (Zie jaarverslagen).

Eerst-ondergeteekende verklaart als zelfkazende en als gewezen Directeur eener Kaasfabriek, veel hulp met de beste resultaten van Dr. Scheij ondervonden te hebben, met de meeste bereid- willigheid en zijn persoonlijk medewerken en mocht de heer Met zijnsinziens achtergesteld wor- den, dan weet deze zeer goed de weg, om daar verandering in te krijgen. Onze meening is in deze een persoonlijke kwestie (laag pijn) doch de heer Met denkt met schreeuwen „krijg je de jongens wakker.” Verder zegt Met: „Als wij nu niet zeggen we merken niet, dan zijn we toch verkouden.”

Onze ondervinding is, dat verkouden zijn niet doodelijk is, doch ‘t kan er uit voortkomen. Hier- door geeft de heer Met te kennen, voor een goed lezer, dat het bestrijden der Controle geen hoofdzaak is, maar het bestaan van den Bond, (dus als stokpaardje gereden wordt). Ook bewijst dit zijn vorige gezegde; n.l.: „wij staan voor een moeilijk parket en ik ben er tegen, direct ‘t hoofd te buigen.” Dus koppigheid. Behoort dat bij een zoo groot besluit?

Nu rijst voor ons de vraag, als zelfkazende boeren: „Is die ontferming over ons uitgesproken (niets bewezen) wel gemeend en degelijk bedoeld?

Wat toch zou de reden wezen, om ons van het plakken (merken) te weerhouden?

(Voor een oogenblik persoonlijk). Plakt de heer Met ook niet, nl. op zijn produkt (rijtuigen)?

Veel gezien: Jac. Met, Heer-Hugowaard. Voor welk doel? Zijn waar garandeeren en aanbevelen. (Dit prijzen wij, maar ‘t geeft te denken).

Waarom ons van het merken te weerhouden? Neen, je waar garandeeren, verkoopen wat het is, dat is ons inziens de aangewezen weg en eerlijk. Hoe was het gesteld met de boter? Ondervin- den nu niet reeds de boterproducenten in den exporthandel de beste resultaten? Hoe verzette de Groothandel zich niet tegen de Proefstations, en nu, bijna ieder, met zaak van beteekenis, is aan-

gesloten en volgens prijscouranten en advertenties, doet dit steeds dienst als reclame: „Levering op A.H.V.”

Zoo moet het ook worden met de Noordhollandsche kaas en zoo zal het worden, daarvoor is ons product borg.

Er moet aan het verknoeien van ons product een einde komen. Het is ons en bijna ieder producent bekend, dat er op de markt een flinke hoeveelheid kaas verhandeld wordt, maar in ‘t café of z.g. „beurs”, schuiten vol ontroomde Friesche kaas wordt bijgekocht en geleverd.

Die kwamen dan in N.-Holland en gingen uit N.-Holland voor „Noordhollandsche”. Dit weet de heer Met net zoo goed als ieder ons. Hoe kan hij nu voor deze, door de N.-H. Kaasindustrie. zoo belangrijke zaak zoo zijn? Kan dit op het gebied van vooruitstrevendheid samengaan met zijn Lidmaatschap in ‘t Provinciaal Bestuur?

Was het niet flinker van u geweest, om bij het gesprek (of debat) op de markt, met en tegen Dr. Schey, ridderlijk op te treden, dan zooals u nu deed; het lachend aan te hooren, zichtbaar denkend: „dat is wat je noemt”?

In dit gesprek werd aangevoerd door een Kaashandelaar, dat de merken er af gingen, als de kaas een jaar (of zoo iets) werd opgezet. („Maak eerst je merken beter” werd Dr. Schey toege-snauwd.”)

Wij dachten: „’t Is mogelijk, maar wie bewaard zijn kaas voor dezen hoogen prijs een jaar? (Zwak argument) En degene, die dit zoo beleefd zeide, doet dit vast niet.

Het tegendeel heeft een der ondergeteekenden voor twee dagen gezien, met een flink belegen Goudsche kaas, uit het filiaal „Hollandia” te Purmerend, daarvan was het merk haast niet af te schrapen. Í

Ook van schimmel onder het merk, zooals ook werd beweerd, was niets merkbaar. Neen, de merken zitten en blijven er bij ons best op, bij een goeden wil en behandeling; de wil is in deze het werk.

Wij verklaren, als zelfkazende boeren onder Rijks-controle, dat de onwetenden ook in deze zaak ‘t grootste woord voeren en een ieder kan en mag bij ondergeteekenden zich overtuigen, ten allen tijde.

Ook werden genoemd, als strijdmiddel, de bezwaren:

„Als je lid wordt, zit je er 29 jaar aan vast, en de toetreding kost f 50.-.” Alles leugen of al weer onwetendheid, nl. dit: elk jaar heeft ieder aangesloten lid het recht te bedanken en de toetreding kost nihil; de merken kosten 1¼ cent per stuk; de kosten worden omgeslagen over de Kilo’s geproduceerde kaas, dus hoe meer aansluitingen, hoe minder het kost en waar een wil is, is een weg, zoo ook met het merken. Een kleine plichtsbetrachting, zoowel voor fabrikant als boer, en de zaak is in orde (geen ontferming noodig).

Ondergeteekenden blijven daarom het standpunt der Regeering toejuichen, ter bevordering van den goeden naam en kwaliteit onzer zuivelproducten.

U, geachte Redactie, dankende voor de verleende plaatsruimte,

K. BIJVOET Beemster.
NIC. v. d. LEE Beemster.
NIC. BOOTS, Beemster.
C. VEENIS, Graft
Beemster, 26 Aug. 1920.

Ingezonden Stukken.

Secretaris *Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken* ‘Tegen kaascontrole.’

Mijnheer de Redacteur,

Beleefd verzoek ik u plaatsing van onderstaande regelen, waarvoor bij voorbaat mijn dank. Veel wordt in den laatsten tijd over de kaascontrole gesproken en geschreven. Daaruit blijkt, dat het eene zeer belangrijke kwestie is. Eenerzijds toch wordt beweerd, dat zij onmisbaar is, anderzijds wordt gezegd, dat zij overbodig is. Ik gehoor mij onder de laatsten. Nu zou ik u kunnen verwijzen naar het Landbouweekblad, van 5 Juni ‘20, maar sindsdien heb ik van sommige dingen kennis gekregen, die mij nopen dit punt nogmaals ter sprake te brengen. Ik heb hier voor mij liggen een briefje van een groots zuivelfabriek een hare leden, waar o.a. dit in staat: Aan hen, die deze uitbetaling misschien tegenvalt wil ik even mededeelen, dat deze periode de groots hoeveelheid „losse” kaas gemaakt is.

Ik wil er even aan herinneren dat een van de aangevoerde reden tegen het merken is de kwaliteit, hetwelk genoemd wordt een afgezaagd argument. Maar zie nu hier dit oogenschijnlijk onschuldige berichtje aan, de leden. Daarin wordt openlijk erkend, dat de heele periode nog niet andere gemaakt is dan losse kaas. En wie zal zeggen wat voor minderwaardig goed er nog meer gemaakt is. En deze kaas was gemerkt. Zij komt natuurlijk niet aan de markt, maar gaat over de *Exportcentrale* rechtstreeks naar het buitenland. En hoeveel van zulk minderwaardig product zal er gedekt door het onmisbare plaatje zijn weg vinden naar het buitenland? Ik heb mijzelf wel eens afgevraagd, is dit soms de reden van de oprichting van het kaascontrolestation, om n.l. de groote fabrieken van hun product af te helpen, die zij niet aan de markt durven brengen? Zal dit nu de naam van onze Noordhollandsche kaas moeten hoog houden? Meent men nu heusch dat de buitenlander de voorkeur geeft aan een kaas die gemerkt is, maar beschimmeld en taai boven een ongemerkte die goed is?

Het buitenland vraagt het ook niet. Dit is geenszins eene bewering van eennige vrienden kaashandelaaren zooals Dr. Schey beweerd in zijn ingezonden stuk van 28 Augustus. Dat het buitenland het merk niet vraagt is door niemand minder beweerd dan door Dr. Swaving, Inspecteur van het Zuivelwezen, in eene conferentie met het Bestuur van den *Nieuwen Bond*, op het Departement van Landbouw. Zijne Ed. voegde daar het bestuur toe: Heeren, u weet er niets van, het buitenland vraagt thans het merk nog niet, maar het komt. In de eerstvolgende jaren zal blijken, dat het buitenland heb wel vraagt. Ik heb conferenties op vele plaatsen bijgewoond, en daar is mij zulks gebleken.

Ziedaar de heele opzet. Do leidende personen zeggen dat zij „opzien komen spelen”. Ik zou geneigd zijn thans mijnheer Swaving toe te voegen: Mijnheer u weet er niets van. Uw beweren van wat de hierna volgende jaren betreft laat ik geheel zwemmen, want wie weet het? Maar wat dit jaar is gebeurd, stelt u geheel in het ongelijk. Tot voor Vrijdag 27 Aug. bracht de gemerkte kaas geen duit meer op dan de ongemerkte, en wanneer dit nu anders gaat worden, dan is dit geen gevolg van de meerdere vraag van het buitenland naar gemerkte kaas, maar alleen van het dwangbevel van den Minister. En zulk een dwangbevel, zulk een vrijheidsberoving vind ik verschrikkelijk. En waarlijk ik kan mij zoo moeilijk indenken dat hoogstaande mannen die zoo gaarne met de boeren meelevende, de boeren, die toch de vrijheid in hun bedrijf op zulk een hoog prijs stellen (misschien enkelen niet, b.v. in de Beemster, maar wat schaadt een haring op een ton?) eene vrijheid, die een vroeger dichter reeds bezoug in zijn:

Hoe genoeglijk rolt het leven,
Des gerusten landmans voort, enz.

dat zulke hoogstaande mannen, zeg ik, het nu maar heel onschuldig vinden dat de producent zich moet aansluiten bij een controlestation; hooge kosten moet maken, eene controle op zich moet laten uitoefenen die tot onaangenaamheden zat leiden, en dat alles, om iets dat nog in de lucht hangt.

Daarom is de actie van den *Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken* op haar plaats. Zij heeft van den boeginne op de voorgrond geplaatst de **bedrijfsvrijheid** en het algeheele gemis aan waarborg aan kwaliteit, en daarbij de onbruikbaarheid van de merken. Hoewel dit laatste vooral voor den handel eene belangrijke factor is, stel ik mij voor dat hierin wel zoodanige verbetering is aan te brengen, dat dit geen bezwaar meer is.

Toch blijft het de vraag, of Minister onder deze omslandigheden kan en mag handhaven. Er zijn fabrieken die er met den besten wil een 50 pcl op kunnen houden. Wat moet men daar dan mede? Het is misschien wel zoo dat de kaas van de Exporcentrale er uit mag, al is het dat de helft ongemerkt is. Maar dan zou het ook een reuzen idee zijn: alle zelfkazers en dagfabrieken van de baan, de kaasmarkt weg, de kaashandelaars maar een goed heenkomen gezocht. M.a.w., alle melk naar de groote fabrieken en de kaas verkocht over de Exportcentrale, in dan.... dan hinderde het niet meer dat ze in het buitenland ongemerkte kaas aten. Maar zover is het nog niet. De nieuwe bond zal dan ook op grond van bovengenoemde bezwaren blijven strijden tegen het verplichte merken.

En vraagt ge me nu, wat baat dit alles? dan herhaal ik wat ik reeds 5 Juni schreef: Niets, totaal niets, want de Minister gaat door, moet wel doorgaan, Waarom? Heel eenvoudig Het Rijkskaascontrolestation is opgericht en kan alleen blijven bestaan door uitvoerverbod van ongemerkte kaas, het staat bij mij vast, dat wanneer de Minister de bepaling van 4 September intrekt, dat dan het heele kaascontrolestation als een kaartenhuis in elkander stort. Dit wordt door de adviseurs van den Minister heel goed ingezien, en daarom ook het beste bewijs dat het buitenland niet vraagt naar gemerkte kaas. Vroeg men er wel naar dan kon men immers rustig afwachten, heusch als de gecontroleerde 3 a 4 gulden meer opbrengt, dan komt men vanzelf wel. Maar zoo moet het niet, het moet met dwang, anders komt men er niet. Het verbod mist dan ook elken rechtsgrond en is daarom inconstitutioneel.

Ten slotte iets over de motie der zelfkazende boeren. Ik geef met anderen toe dat de motie minder mooi gekozen was. Het voornaamste werd er in gemist, n.i. de bedrijfsvrijheid en de kwaliteit. De vraag komt nu echter bij mij op of het niet wenschelijk zou zijn dat de boeren uit hun midden een commissie benoemde die dit den Minister kenbaar maakte, dit zou ongetwijfeld de motie tot haar recht brengen.

Hoogachtend
C. DEN HARTIGH.
Secr. van den Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken.

(Ingezonden Stukken.)

Over afvallende kaasmerken, tegenstander Dr. Scheij

Mijnheer de Redacteur,

Mag ook ik in uw blad eenige plaatsruimte verzoeken; betreffende de kaascontrole; bij voorbaat mijn dank.

De kaascontrole heeft al heel wat stof opgejaagd en dat zal waarschijnlijk vooreerst nog wel niet uit zijn. Dr. Scheij is verontwaardigd en schrijft ingezonden, stukken, waarin ik aangevallen word en nu wordt het nog niet beter, want nu komen er waarachtig al zelfkazende boeren ook die: ingezonden stukken schrijven, waarin zij mijne bemoeiingen in een verkeerd daglicht trachten te plaatsen.

De eerste steen des aanstoots is geweest: de weigering om Dr. Scheij het woord te geven op een vergadering van zelfkazende boeren te Purmerend, waar ik vermeen (hoewel Dr. Scheij het anders uit wil leggen) deze zich niet had mogen indringen, wat ik hem daar dan ook reeds persoonlijk heb medegedeeld.

De tweede steen des aanstoots is, dat ik j.l. Vrijdag op de Alkmaarsche kaasmarkt een kaasrelletje stil heb aangehoord en waarin ik mij in het geheel niet heb gemengd. Welnu heeren, ik vermeen hiermede goed gedaan te hebben, want ik houd niet van die olopjes op de markt; doch bovendien wat zou het mij baten om in het bijzijn van Dr. Scheij over die *stapel met minderwaardige merken* te praten (want daar ging het toch immers over)? Hij weet het toch veel beter(?), zijn stopwoord is: Met een beetje goede wil dan komt het wel terecht, als je maar merken wilt.

Doch wat of hij nu aanvoerde voor deze stapel, die zeer zeker meer dan de helft der merken kwijt was, heb ik niet gehoord. Wel hoorde ik, dat de heer Nico Best, lid van de afzetcombinatie Gouda aan den heer Scheij vroeg, om naar de Zuivelfabriek Neerlandia te gaan, om daar, de merken te gaan zien, omrede 50 pct der kaas hun merk verliezen. Deze fabriek te Stompvoren levert haar kaas aan genoemde combinatie, dus sprak de heer Best uit ondervinding, de directeur van deze Zuivelfabriek bevestigde mij dit later en vertelde tevens de vorige week nog een stapel kaas gemaakt te hebben, die 80 pct. van hun merken verloren.

Nu zou ik Dr. Scheij willen vragen: is dit geen technisch bezwaar? Ik zou nog meer gevallen kunnen noemen, doch zou dit misschien te veel ruimte vergen. Eén feit wil ik echter nog mededeelen, mij is bekend (wanneer men er op gesteld is wil ik de naam der fabrieks wel noemen) dat er j.l. Vrijdag door een fabriek, die niet onder controle staat, een partij z.g.n. knijpers is aangevoerd; deze zijn door een schipper verkocht. Stel nu eens voor, dat deze fabriek nu onder controle stond en deze knijpers dus het Rijksmerk hadden, dan kan men verwachten dat deze minderwaardige kaas door de (gewraakte) handelaars was uitgevoerd en vraag ik mij af: waar blijft onze goede naam dan in het buitenland?

Ja, zegt Dr. Scheij, die afgezaagde bewering kennen wij wel, doch dit valt toch zeker niet tegen te spreken. Ja, zeggen de heeren Bijvoet en c.s., kijk maar naar de boter; doch heeren, houdt mij ten goede, kaas is geen boter; het is hier een heel ander geval: de boter krijgt haar merk bij aflevering, terwijl de kaas direct gemerkt wordt en als het, zooals ik reeds boven aangaf, het *losse kaas of knijpers* worden, gaan ze er evengoed uit, want er staat 40 plus of 30 plus op. Ik betwijfel echter ten sterkste of dit den naam, onzer kaas wel ten goede zal. komen.

De derde steen des aanstoots is geweest, dat ik Dr. Scheij zijn naam ijdel gebruikt zou hebben, door te zeggen, : Ik vraag mij wel eens af, wat is nu eigenlijk een zuivelconsulent? Dit heb ik gezegd om deze reden, dat de eene fabriek consent heeft en de andere fabriek niet. En heeren Bijvoet en c.s., je neemt het nu zoo op voor Dr. Scheij, maar hebben jullie wel eens nagedacht, hoe het komt, dat *je lui* geen uitvoerconsent hebben; jelui hadden toch zeker ook op 1 Augustus 1918 een zekere voorraad kaas in huis? Welnu, waarom heeft dr. Scheij dat niet geadviseerd, aan den Minister? Maar dat kon toch niet, want den Minister was voorgelicht ; *Er zijn geen zelfkazende boeren* meer.

Wat de verdere argumenten betreft, geloof ik, dat de heeren Bijvoet en c.s. niet voldoende met den juisten toestand bekend zullen zijn. Bij het bezoek van het bestuur van den N. Bond v. Zuivelfabrieken bij den Minister vertelde Zijne Excellentie toch: Er zijn geen zelfkazende boeren meer, begrijpt u dan nog niet, welke kant men uit wilde? En heeft u er wel eens over nagedacht, dat indien er geen luitjes van den N. B. v. Zuivelfabrieken naar den Haag waren gegaan, om den Minister te overtuigen, dat de *vrije markt* nog niet gemist kon worden, deze anders al was verdwenen en u uwe kaas kon leveren aan de één of andere afzetcombinatie?

En tenslotte, mijne heeren, over het merken van mijne rijtuigen. Met genoeg plaatste ik mijn naam op eerste klasse rijtuigen, maar voor het tweede soort was ik er niet opgesteld, daar het publiek niet weet wat er voor betaald is en het dan allicht voor eerste klas zou houden. Evenmin als het Rijkmerk op *losse kaas* of *knijpers* behoort te staan, evenmin behoort ons merk op 3e klas rijtuigen, daar dit aanleiding kan geven tot verkeerde beoordeeling.

Hiermede vermeen ik de heeren Bijvoet en c.s. genoeg van antwoord gediend te hebben, want op hun verdere persoonlijkheden wil ik hier niet ingaan, daar dit mijns inziens hier heelemaal niet bij te pas komt.

Tenslotte nog iets over de motie die wij voor de zelfkazende boeren naar den Minister zonden; Dr. Scheij beweerd, dat de door ons aangevoerde technische bezwaren geen waarde hebben, doch de hierboven aangehaalde voorbeelden (o.a. het afvallen der merken) geven u toch zeker een geheel ander beeld daarvan, terwijl het er tevens om ging, om den Minister te overtuigen dat er terdege *zeer vele zelfkazende* boeren zijn.

U mijnheer de Redacteur, dankend voor de verleende plaatsruimte, heb ik de eer te zijn,

Uw. dw. dr.,

JAC. MET.

Hugowaard, 31 Augustus 1920.

1921

Schager Courant, 1921-02-05: P. 11/12

Verslag verg. *Bond van Zuivelfabrieken N.-Holland*

ALKMAAR: Buitengewone algemene vergadering op Vrijdag 4 Februari 1921 des middags ten 2 uur, in *café Central* te Alkmaar.

De vergadering was belegd ter behandeling van het volgend bestuursvoorstel:

„Het bestuur overtuigt van het grote belang van de kaascontrole voor de zuivelbereiders, stelt de vergadering van gewone leden voor om de Regering te verzoeken maatregelen te nemen tot het verkrijgen van blijvende wettelijke maatregelen voor den alleen-uitvoer van gecontroleerde kaas.

[....]

Voorzitter geeft thans het woord aan Dr. Scheij, die het punt verder inleidde en begon met de overtuiging uit te spreken, dat de kaascontrole voor de zuivelbereiders van groot belang is. Spr. neemt aan dat ieder van dat gevoelen is. Spr. noemt het verder een gebiedende eisch, dat voor het te leveren product garantie wordt gegeven, vooral omdat thans door de kaasindustrie alle soorten van kaas gemaakt worden in één vorm met zeer verschillend vetgehalte en dus van verschillende waarde. Dan moet den afnemer garantie worden gegeven aangaande het vetgehalte. Vooral de producent van de N.-H. *Edammerkaas 40 plus* moet in zijn eigen belang een warm voorstander van de kaascontrole zijn, die zijn gezocht product beschermt tegen schade, verwarring en misleiding. Kaascontrole is een eisch des tijds, die niet alleen Nederlands, maar internationaal zal zijn. In andere kaasmakende landen wordt de eisch ook gevoeld en er hard aan gewerkt. Wanneer wij de kaascontrole niet aanpakten, zou het buitenland ons wel dwingen,

De kosten zijn goed besteed en zij die de kwestie anders beoordeelen dan alleen met het geld op tafel, zullen de vaste overtuiging hebben, dat de kosten hier wegvallen. Spr. wijst, in deze op de botercontrole. Ook daar kosten, maar ook een ontzaggelijke som als bate voor den Nederlandschen boterexport.

De technische moeilijkheden kunnen menigeen moedeloos hebben gemaakt, spr. is er zeker van dat die spoedig tot het verleden zullen behooren.

Spr. wijst op de *methode-Pijper* en de korst van deze kazen zijn zoo soliede als men wenschen kan. Zij kunnen tegen de behandeling die men wenscht, tegen boenen met kalkwater. Het merk is door een lenige korst overdekt en in de pakhuizen zal deze kaas geen aanleiding tot klachten geven. Ook de kaasmerken geven goede resultaten.

De oogst kan nu worden binnengehaald en het bestuur wekt op om mee te werken het product te beveiligen tegen oneerlijke concurrentie. De kaascontrole is nog niet veilig zegt spr., personen als er zijn die uit eigen belang of om andere redenen de kaascontrole gaarne zouden zien verdwijnen. Deze zijn ook onder de producenten te vinden. Het is daarom noodzakelijk dat de regering de kaascontrole in bescherming neemt in het algemeen belang van alle producenten. Eerlang zullen de crisismaatregelen ophouden en dan is het noodig dat er blijvende wettelijke maatregelen genomen worden om alleen gecontroleerde kaas te mogen uitvoeren. Er mag dan niet weer een ongeregelde toestand komen, waarin sommigen gaarne in troebel water zouden visschen. Het buitenland moet alleen gecontroleerde Nederlandsche kaas kunnen betrekken, dan zal dat eveneens voeren tot den toestand die voor den binnenlandschen consument goed is. Die wettelijke maatregelen zullen alleen op het vetgehalte betrekking moeten hebben, de vrijheid der bereiding van kaas van zuivel met verschillend type moet gewaarborgd zijn. Alleen als

bij abnormaal hoog vochtgehalte van bedrog sprake is, zouden daartegen maatregelen noodig zijn.

Spr. raadt aan het bestuursvoorstel aan te nemen.

[....]

Schager Courant, 1921-08-03; p. 2/4

Ingezonden door Dr. Scheij

Probleem deze zomer ‘Losse kaas’.

(Ook bestemd voor leveranciers aan kaasfabrieken.)

Er wordt thans veel losse kaas gemaakt, zoowel op boerderijen als in fabrieken. De weersgesteldheid, de abnormaal droge, warme zomer werkt dit zeer in de hand. Dit is voor ieder, die bekend is met de oorzaak van dit kaasgebrek, volkomen duidelijk. Maar die weet ook, dat men niet machteloos staat tegenover de kwaal.

De gisting, die in de jonge kaas optreedt, wordt veroorzaakt door bacteriën, dat zijn uiterst kleine, levende plantjes, slechts bij zéér sterke vergrooing te zien. Bij het bacteriologisch onderzoek treft men ze in *een losse kaas* in grooten getale aan. Bij de bestrijding of om het schadelijk gebrek te voorkomen (wat het verstandigst is) heeft men 2 dingen te doen: 1e. de besmetting der melk met die bacteriën zooveel mogelijk te voorkomen en 2e. de ontwikkeling en schadelijke uitwerking (gassenvorming) der bacteriën tegen te gaan.

Wat heeft de melkproducent-kaasbereider nu te doen?

De melk kan op verschillende wijzen besmet worden oa. door *onvoldoende reinheid bij de melkwinning*. Van een vuile koe krijgt men vuile melk, die veel kans geeft op het maken van losse kaas. Men denke maar eens aan het verband, dat er bestaat tusschen het brak worden van het drinkwater voor het vee of plotselinge verandering van voedsel (eerste weidedagen, etgroen) en de kans op het gebrek *los* tengevolge van diarrhee bij de, koeien. Een vuile koe moet eerst opgeknapt worden.

Een heel voorname besmettingsbron der melk is het *melk- en kaasgereedschap*. Het is aan te raden, om dit eens zorgvuldig na te zien. Zijn er naden, of andere gelegenheden, waar melkresten aan den schoonmaak kunnen ontsnappen, dan moet daarin voorzien worden. Een goed soldeerder weet daar vaak wel raad op. Melkgereedschap dat versleten is, worde door nieuw *degelijk* vervangen.

De reiniging moet zorgvuldig en doelmatig geschieden. Eerst koud water omspoelen, dan met goed heet *sodawater*, (dit is onmisbaar) daarna naspoelen. En ten slotte, wanneer de gewone schoonmaak afgelopen is, dient het gereedschap, voor zooverre het oppervlak in aanraking komt met de melk, nog overgoten te worden met *kokend heet water* Men verwijdert dan het besmette aanhangende boenwater en doodt de smetstof (daarom moet het kokend heet water zijn). Verder is het een groot voordeel, dat het melkgereedschap gauw droog is, zonder dat men gebruik behoeft te maken van een doek of lap, waarmede men het gereedschap weer besmet. Het *moet* gauw droog zijn, want achterblijvende vochtdruppels geven gelegenheid tot bacteriënontwikkeling. Plaats het metalen gereedschap maar goed in het voor de bacteriën schadelijke zonlicht.

Aan het laatste naspoelen van het gereedschap met kokend heet water hecht ik groote beteekenis, omdat de ervaring in de praktijk opgedaan, mij het nut daarvan heeft geleerd.

Ik tref op een boerderij zelden deugdelijk boenwater aan; in den regel is het besmet met de bacteriën, welke onder daarvoor gunstige omstandigheden rijzing in de kaas veroorzaken. De toestand is gunstiger op boerderijen in diep gelegen polders, waar men het genot heeft van voortdurend stroomend nortonwater, mits men er partij van trekt en niet door de onpractische inrichting het water laat bederven. Het spreekt wel vanzelf, dat het naspoelen met kokend heet water vooral in dezen tijd in de eerste plaats noodzakelijk is, wanneer men iets wil doen om het gebrek los te bestrijden of te voorkomen.

En toch kost het heel veel moeite de menschen er toe te krijgen, om dezen maatregel in toepassing te brengen. Eerst moet men een tijdlang heel slechte kaas gemaakt hebben. De tegenzin kan niet voortkomen uit bezwaren met het oog op de uitvoerbaarheid. De praktijk heeft dit bewezen. Het geeft iets meer werk en kost wat brandstof, maar wat beteekent dat tegenover de voordeelen eener grootere bedrijfszekerheid? Maar hoe komt het dan wel, dat men er niet aan wil om deze besmettingsbron te stoppen?

Bij mij heeft zich de meening gevestigd, dat men in het algemeen door gebrek aan inzicht in het wezen der zaak niet gelooft aan haar groote beteekenis. Er bestaat in het algemeen op de boerderijen gebrek aan vakkennis omtrent het product melk en de bereiding van kaas en boter. En dan loopt men gevaar zich te laten misleiden door een gedachtengang, die aannemelijk lijkt, doch in werkelijkheid valsch is. Zoo zegt men: „Ik heb geruimen tijd dat water gebruikt en toch steeds een goed product gemaakt; dus dat water doet geen kwaad”.

En dan stelt men zoo graag deze opvatting als de „praktijk” tegenover de mijne als de „theorie”. Als iemand in de gelegenheid is om practische kennis omtrent kaasgebreken op te doen, dan is het toch wel een zuivelconsulent, die de practische ervaring niet van één boerderij, maar van zooveel verzamelen kan! En die practische ervaring van verscheidene jaren heeft mij geleerd, (ik mag hier wel herinneren aan de mededeelingen in mijn jaarverslagen) dat het boenwater op de boerderijen en kaasfabrieken een belangrijke bron van besmetting in verband met het optreden van het gebrek „los” vormt.³²⁾

Het is heel goed mogelijk, dat verdacht water op een boerderij gedurende geruimen tijd gebruikt wordt, en het met de kazerij toch goed gaat. (Bij navraag blijkt het dikwijls, dat de aanduiding „vrij goed” beter op haar plaats zou zijn). Immers een kaasbereider neemt reeds allerlei maatregelen om de ontwikkeling der schadelijke bacteriën tegen te gaan, en gelukkig heeft hij in goed zuursel en salpeter goede hulpmiddelen, die het kwaad min of meer beteugelen kunnen. Verder is de toestand van den put op de boerderijen dikwijls gaandeweg slechter geworden o.a. omdat de nortonwellen aanmerkelijk verzwakt zijn.

Doch de omstandigheden kunnen ook gunstig worden voor de ontwikkeling der gassenvormers; b.v. in een tijd als nu. Zij kunnen in grooter aantal in het water voorkomen, of wat van nog meer beteekenis is, virulenter (levenskrachtiger) worden.

Doet men nu niet verstandiger met de besmetting der melk zooveel mogelijk te voorkomen, dan met het er op te wagen, in de hoop de schadelijke bacteriën te kunnen bedwingen, en een nog vrij goed product te maken? Het streven van den kaasbereider moet zijn de kans te vergrooten, op het voortdurend bereiden van een uitstekend product. Hij doet dat, door als vaste gewoonte aan te nemen het naspoelen van het gereedschap met kokend heet water, En dit moet dan goed

32 Arcering en inspruing door ZHN; Voorbeeld waaruit blijkt dat Dr. Scheij zijn autoriteit er bij haalde!

geschieden; met woorden komt men er niet, en evenmin, wanneer het wordt overgelaten aan iemand, wie men het niet kan toevertrouwen. Men doet dit werkje dan liefst zelf!

Een leverancier aan een kaasfabriek zal inzien, lat hij met anderen de schuld kan dragen van het maken van losse kaas in de fabriek. Wat besproken is voor den zelfkazer, geldt ook voor hem; en hij moest hierin medewerken al ondervindt hij de gevolgen niet op zoo'n zichtbare, hinderlijke wijze, doch eerst later bij de uitbetaling. Maar het bedrijfswater in de fabriek zelf moet dan toch in de eerste plaats deugdelijk zijn en dit is op vele plaatsen niet het geval. De ervaring heeft reeds dikwijls geleerd, dat de slechte bron in de fabriek een ware bron van besmetting der melk was en de oorzaak van het kaasgebrek los. Wanneer in het algemeen de verantwoordelijke personen, de directeuren en bestuursleden der kleine fabrieken meer vakkennis bezaten, dan zouden ze het beter inzien en het verstandiger vinden direct wat geld te besteden voor het verkrijgen van goed bedrijfswater, dan eerst zooveel geld te verliezen door de losse kaas waarvoor men een goede norton had kunnen laten maken.

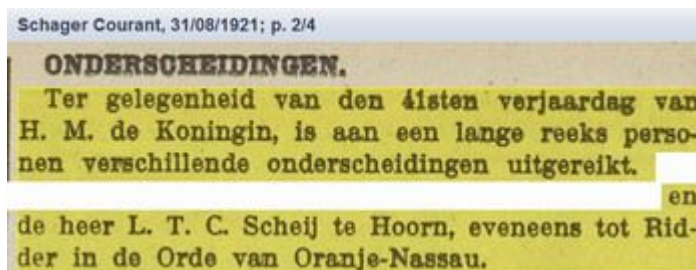
Tot zoover over de voorkoming der besmetting van de melk met gasvormende bacteriën; in de eerste plaats zou ik bespreken de middelen om haar ontwikkeling tegen te gaan. Wanneer de avondmelk te roomen gezet wordt, moet zij vlug en zoo laag mogelijk gekoeld worden. Iedere graad, dien men wint, is van invloed. Door een goed zuursel toe te voegen, brengt men een groot aantal krachtige melkzuurbacteriën in actie, die de ontwikkeling der gasvormers schaden. Maakt men losse kaas, dan is het gebruik van zuursel beter dan dat van lange wei, omdat deze laatste afkomstig is van de (besmette) melk.

Het gebruik van salpeter (1 eetlepel op 100 L. melk) tegen het los is van ouds bekend en is dikwijls een goed middel gebleken om de gassenvorming door de bacteriën eenigen tijd te verhouden, gedurende welken de melksuiker, waaruit de gassen gevormd worden, is omgezet. Wie salpeter toevoegt, doet goed ook wat zuursel te gebruiken, om het smerig blijven der korst te voorkomen.

Hoofdzaak blijft de zorg voor het, tegengaan der besmetting der melk. Den invloed van de melk van „verkeerde” koeien op het gewone gebrek „los” acht ik niet zoo groot; natuurlijk dient deze slechte melk wel buitengesloten te worden van de verwerking.

Hoorn, 1 Augustus 1921.

Dr. L. T. C. SCHEIJ.



Verlag ver. *Ver. Oud-leerlingen Vakschool v. Kaasmakers*

Lezing dr. Scheij en Nijholt

ALKMAAR: Vorige week hield bovengenoemde vereniging hare algemene vergadering in *café „Central”*.

Na de gewone huishoudelijke bezigheden hield Dr. Scheij een demonstratie van het verbeterde toestel voor de zuurselbereiding.³³⁾ Door verschillende fouten aan te wijzen in het tot heden gebruikte toestel, welke werden vermeden in het nieuwe, ging de heer Scheij de gehele bewerking van de Zuurselbereiding door. Ieder er nogmaals van overtuigd van het groote nut om bij de zuurselbereiding de grootst mogelijke zindelijkheid en correctheid te betrachten. Goed zuursel is de kaasmakers een groote schat

Daarna hield de heer S. Nijholt, bedrijfsadviseur der Friesche Coöp. Zuivelvereniging te Leeuwarden, een inleiding over: „Wat wordt er in Friesland gedaan ter verbetering van de kwaliteit der kaas?”

Spr. begon met de fabriekmatige zuivelbereiding. te bespreken vanaf het tijdstip dat de kaasbereiding vanuit de boerderij overging naar de fabriek. De eerste fabrieken werden te bekrompen ingericht om een groote hoeveelheid melk te verwerken. Het personeel was niet geschoold en had geen ondervinding. Bij voorkomende kaasgebreken was men op zichzelf aangewezen, om hierin verbetering te brengen. Men wist het hoe en waarom niet, indien men verandering bracht in de bereiding.

Daarbij kwam nog de slechte arbeidstoestanden, 16 uur per dag en langer hard werken. De energie en lust voor zijn werk werd de kaasmaker geheel ontnomen. Bij de invoering der kaaskeuring, waar beheerders en kaasmakers elkaar ontmoetten en met elkaar van gedachte wisselden, werd reeds veel verbetering bespeurd.

Groote verbeteringen traden in, toen door het personeel gebruik werd gemaakt van de zuivelcursussen, welke in het leven werden geroepen. Beter geschoold personeel en betere arbeidsvoorwaarden heeft er heel wat toe bijgedragen om de kwaliteit van het product op te voeren. In den breede zette spr. uiteen wat de zindelijkheid voor de zuivelbereiding is. Met groote belangstelling werd de spreker gevolgd.

Door verschillende leden werd gebruik gemaakt, om met den spr. van gedachte te wisselen. O.a. werd door den heer Scheij gevraagd wat spr. dacht van de machinale- kaasbereiding. Deze was, volgens den heer Nijholt, nog te jong om nu reeds conclusies te trekken. Toch is hij van gedachte dat de machinale bereiding een goede toekomst heeft.

Nadat het bedrijfswater, pekelkoeler, stoomhok enz., enz., de revue heeft gepasseerd, zegt de heer Nobel, secr. *Bond van Zuivelfabrieken*, dat hij met genoegen de besprekingen van dezen middag gevolgd heeft en hij overtuigd is, dat de vereniging bij dezen voortgang een goede toekomst tegemoet gaat en zeer zeker bevorderlijk is aan de ontwikkeling van de zuivelindustrie.

Na dank aan allen, voor de belangstelling en niet het minst aan den heer Nijholt voor zijn zoo leerzame inleiding, word de vergadering gesloten.

33 Stond ‘zuivelbereiding’ (ZHN.)

1922

Schager Courant, 1922-11-04 :P. 2/14

Dr. Scheij op excursie naar Friesland met V.O.-L.V.K.H.

Een 15-tal Noordhollandsche kaasmakers maakten op 26 en 27 October onder leiding van Dr. Schey een uitstapje naar Friesland, teneinde den blik te verruimen door het bezoeken van instellingen op hun gebied.

Deze zijn gecentraliseerd in Leeuwarden, zoodat er in den korten tijd heel wat kon worden bezocht. Donderdagmiddag, na aankomst van den trein om half 5 werd nog een bezoek gebracht aan de kaaskeuring van den *Bond van Coöp. Zuivelfabrieken in Friesland*.

Wij maakten daar kennis met de vele soorten kaas, ondergebracht in verschillende rubrieken. Er was Fransch zuivel, consumptiekaas en exportkaas in Edammer en Goudschen vorm, 20, 30 of 40 plus en verder Leidsche fabriekskaas. De kaasmerken zaten er goed op. Het keuren wordt geregeld bijgewoond door enkele kaasmakers, ieder krijgt zijn beurt. Wij geven de N.H. Bonden in overweging dit na te volgen. Het waren een paar leerzame uurtjes, die wij onder de uitstekende leiding van den heer Keestra, controleur bij den Bond, doorbrachten.

Vrijdag bezochten wij eerst de pakhuizen der Friesche Coöp. Zuivelexportvereniging. Daar was voor ons veel te zien van de behandeling der kazen in het pakhuis. Alles gaat zoo veel mogelijk machinaal: het oliën, het roodverven, het paraffineren; de temperatuur en vochtigheidsgraad op de zolders worden doelmatig geregeld door stoomverwarming en waterverdamping, en gecontroleerd met psychrometers. In den kelder lagen de halfvette Cheddar- en Chesterkazen voor de Engelsche markt; het zuivel smaakt licht zuur. Ook hier kregen wij van het kaasmerk een gunstige indruk.

Wanneer men al die kaassoorten bijeen ziet, dan dringt zich de gedachte onwillekeurig op aan de onzekerheid omtrent het vetgehalte en de verwarring, die er noodwendig moet heerschen, wanneer er geen deugdelijke kaascontrole bestaat.

Ditzelfde gevoelden wij ook, toen wij den vorigen avond nog een kijkje namen in het waaggebouw, waar een massa partijen „rommel”-kaas van verschillende inzenders v.d. verkoop door „mijnen” gereed lagen. De koper heeft door de kaascontrole omtrent het vetgehalte zekerheid, en de kwaliteit moet en kan hij zelf beoordeelen.

Vervolgens stond de bezichtiging der *coöp. stremsel en kleursel*fabriek op het programma. Wij zagen de bereiding van de hulpmiddelen, die we dagelijks gebruiken, het stremsel en het kaas- en boterkleusel. De Friesche kaasmakers gebruiken sterk stremsel, voor Noordholland wordt het zwakkere bereid, dat naar verhouding lager in prijs is. Ook bereidt men chloorcalciumoplossing, kalkzeep en kalkzeepoeder, kaaswas en uierzalf.

Het is een mooi ding van coöperatieve instellingen, dat zij de gelegenheid bieden tot bezichtiging. In onze provincie is ook wel een stremsel- en kleursel fabriek, en zijn enige fabrieken van melkproducten, doch die zijn niet toegankelijk. Van het bezoek aan de coöperatieve fabriek, waar de ondermelk van coöp. zuivelfabrieken gecondenseerd wordt, hebben wij genoten.

Tenslotte bracht een autobus ons naar de mooi ingerichte coöp. zuivelfabriek te Giekerk. De lokalen zijn ruim en in zeer netten toestand. Aan de bijproducten, de wei en karnemelk, wordt alle zorg besteed en de weiboter is dientengevolge van bijna dezelfde kwaliteit als de gewone roomboter. De stoomkast was voor velen onzer iets nieuws en begeerlijks. Het kwam ons voor, dat de kazen in den winter bij koud weer tijdens het persen te koud staan.

Wij hebben in den korten beschikbare tijd heel wat gezien, en zijn allen, die ons daartoe zoo welwillend in de gelegenheid stelden, hartelijk dankbaar.

Vergadering *Bond van op coöperatieven grondslag werkende Zuivelfabrieken in N-Holland*

Met een lezing van Dr. Scheij over het nut van *stalcontrole*

Deze bond hield zijne algemeene vergadering op Donderdag 23 November 1922, des morgens te 9.30 uur, in „*De Witte Engel*” te Hoorn.

Voorzitter de heer H. K. Koster, Wieringerwaard; secretaris de heer G. Nobel, Lutjewinkel.

In zijn openingsrede zegt Voorzitter, dat hij, hoewel waarschijnlijk als Voorzitter voor de laatste maal de vergadering van den Bond te zullen leiden³⁴ niet van plan is een overzicht te geven van, hetgeen gedurende de lange periodes waarin hij in het Bestuur is geweest, gebeurd is. Het spijt spr. te moeten zeggen, dat de weg, die de landbouwers gaan, is de weg naar de maláise, terwijl de zuivelbereiding nog een der meest gunstige plaatsen inneemt. Om die plaats te willen behouden, zullen we onze aandacht moeten wijden aan een onderdeel van het bedrijf, waar tot nu te weinig aandacht aan wordt geschonken, n.l. aan de organisatie. Organisatie heeft bewezen de machtigste steun te zijn om aan de voorkomende moeilijkheden het hoofd te bieden. Het is noodig, dicht aaneen gesloten te strijden tegen de moeilijkheden. Spr, wijst op de groote tegenstelling tusschen platteland en stad, waarbij de stad in een bevoorrechte positie verkeert. [...] (groot) deel niet over genomen

Door den heer Dr. L. T. C. Scheij wordt ingeleid:

„Inspectie op de boerderijen waarvan de zuivelfabrieken de melk ontvangt.”

Ieder kaasbereider, die over vakkennis beschikt, weet, dat het resultaat van zijn werk de kwaliteit van het product niet alleen afhangt van de bewerking der melk, wrongel en kaas in de fabriek, doch in niet geringe mate van de hoedanigheid der geleverde melk, dus van de zorg, door den veehouder aan de grondstof besteed.

Terecht heet het: „de zuivelbereiding begint op de boerderij”. In den tijd, toen de veehouders in deze provincie nog algemeen in meerdere of mindere mate de kunst verstonden Edammerkaas te bereiden, sprak dat vanzelf: de kaasbereiding begon immers ‘s morgens of ‘s avonds met het melken der koeien. Wanneer een gebrek in de kaas zich voor deed werd de oorzaak wel eens al te gauw aan de grondstof toegeschreven en dan liefst aan een of meerdere koeien, die verkeerde melk zouden geven of aan den invloed van het weiland. Aan de melkwinning en -behandeling en de bereiding zelf dacht men vaak te weinig.

Met de verandering van bedrijfsvorm waarbij de boer enkel melkproducent werd en de zuivelfabriek de bereiding van kaas of kaas en boter overnam, verminderde helaas de angst voor de melk van „verkeerde” koeien en gingen velen voort met te weinig te denken aan het groote belang eener goede melkwinning, terwijl de oorzaak van het maken van slechte kaas nogal eens heel gauw aan den kaasmaker werd toegeschreven, ook wanneer de aard van het gebrek b.v. Rijzing op een besmetting der geleverde melk met gasvormende bacteriën wees. In zulke gevallen doet men, alsof de zuivelbereiding eerst aan de fabriek begint. .

De onjuistheid hiervan komt aan het licht door het herhaaldelijk optreden van kaasgebreken als los en knijpers, wanneer het warme weer of andere factoren bijzondere eischen stellen aan de

34 Dat klopte wel echter.....van 1924 – 1930 en van 1932 – 1938 was hij nogmaals voorzitter!

winning en behandeling der melk en het melkgereedschap op de boerderij. De kaasmaker doet mogelijk nog meer zijn best maar de minder goede toestand, waarin de melk bij de in ontvangstneming verkeert, doet hem al het ergste vreezen voor de kwaliteit der kaas.

Er zijn fabrieken die bekend staan om een groote mate van bedrijfszekerheid, voor zooverre die bij het kaasmakersvak mogelijk is. Enkele bedrijfsstorings van korten duur buiten beschouwing gelaten, maken zij een goed product dat wegens zijn betrouwbaarheid grootere markwaarde bezit. Maar er zijn ook fabrieken, die onder gelijke omstandigheden als voor de eerstgenoemde b.v. in een tijd van droogte en hitte het slecht hebben, wat de kwaliteit en handelswaarde van de kaas aangaat. Telkens weer en aanhoudend hebben zij met gisting in de kaas te kampen. En toch is er voor deze baat te vinden. Maar dan moert er gewerkt worden, dan moeten de oorzaken worden opgespoord en weggenomen en dan moet men zich niet beperken tot het zoeken binnen de muren der fabriek; de inspectie op de boerderijen der leveranciers kan niet gemist worden; „men moet den boer op” De zuivelbereiding begint op de boerderij.

In de laatste jaren hebben wij op dit gebied eenige ervaring opgedaan, en de overtuiging gekregen, dat de ingeslagen weg naar het doel voert. Staat mij toe er wat van mede te deden.

Een kaasfabriek riep mijn hulp in, omdat er *losse kaas* gemaakt werd, hetgeen het vorige jaar ook het geval was geweest. 't Begon nu alweer in Mei. Volgens het bacteriologisch onderzoek werd de *rijzing* veroorzaakt door de gewone darmbacterie en nog een andere soort. Dit wees op een besmetting, der melk door onreine melkwinning of slecht bedrijfswater. Bij mijn bezoek aan do fabriek was er gelegenheid de bussen van eenige leveranciers te inspecteeren; niet alle konden de kritiek doorstaan. Ik sprak met het bestuur af, om zoodra de koeien in de wei liepen en op de boerderijen alles weer „op stel” was, in gezelschap van een of meerdere leden de bedrijven van alle leveranciers, ten getale van 47, te bezoeken om melkwinning en de melkbehandeling te inspecteeren.

Voor dat werk hebben wij 3 dagen noodig gehad, van 10 tot 12 uur en van 1 tot 5 uur. De directeur ging alle dagen mede, terwijl de bestuursleden elkaar afwisselden. Al spoedig bleek het nut van deze bezoeken, waarbij gelet werd op het melkgereedschap, het boenwater, de wijze van boenen, de koeling der avondmelk, de plaats, waar deze wordt bewaard. Ook is het gewenscht te letten op het reinhouden van spantouwen en melkstoeltes. Er werd dan direct beslist, welk melkgereedschap door ander moest worden vervangen, en welk naar den smid gebracht moest worden om de naden te doen dichtsolderen.

Verder bespraken wij met den veehouders de verbeteringen, die hij overigens kon aanbrengen. Bijna algemeen ondervonden wij welwillende medewerking, zoodat die bezoeken volstrekt niet een minder aangenaam karakter droegen. Wel bleek het, hoe noodig het nog is, aan vele melkproducenten betere begrippen bij te brengen omtrent de eischen, die een goede, doelmatige melkwinning stelt. Na zoo'n onderhoud *kan* men nog wel tegen de regels zondigen, doch niet langer in onwetendheid. Het is ook van beteekenis te achten, dat de directeur en het bestuur na zoo'n stelselmatig onderzoek den toestand in de verschillende bedrijven hebben leeren kennen, zoodat het bij het optreden van een kaasgebrek b.v. „*los*” bekend is, waar men moet beginnen met het zoeken naar de oorzaak.

Welke ervaringen werden nu bij den rondgang opgedaan? Ik zal verschillende op zichzelf staande, gevallen in één algemeene beschouwing samenvatten, en begin met;
den toestand van, het melkgereedschap.

Er waren roestige melkbussen en melkteemsen slechte houten melkemmern en een enkel houten melkvat in gebruik, die een schadelijken invloed op de melk konden uitoefenen, Op een boerderij hadden de houten melkemmern een zure lucht. Verscheidenen gebruikten als melkemmer de gewone goedkoope gegalvaniseerde werkemmer, die niet voor de melkwinning bestemd is, en dikwijls door de vorming van een geelachtig beslag van binnen ruw wordt

De deksels van de nieuwe naadloze bussen hadden in 't algemeen het gebrek, dat de naad boven bij den hoek niet dichtgesoldeerd was. Ze zijn daardoor niet goed te reinigen en moeten op die plek gauw gaan roesten, aangezien daar steeds vocht achterblijft. Ook overigens uitstekend melkgereedschap wordt door de grootindustrie helaas dikwijls afgeleverd in een toestand, zoodat het nog niet geheel aan den eisch voldoet; het moet nog bijgesoldeerd worden. Behalve voor den naad in de deksels geldt dit voor naden in teemsen, voor de holten bij de ooren van melkemmern, waar zich veel vuil kan ophoopen, zooals ook bij deze inspectie bleek.

Deze bezwaren kunnen niet beter ondervangen worden dan door gemeenschappelijken aankoop van deugdelijk melkgereedschap door de fabriek. Het bestuur heeft dan te zorgen, dat het van goede kwaliteit is en zoo noodig bijgesoldeerd in handen der leveranciers komt.

Deze krijgen het dan zoo goedkoop, als dat, de kwaliteit in aanmerking genomen, mogelijk is. Wanneer de fabriek goed melkgereedschap op de boerderijen brengt, ontvangt zij daarvan betere melk terug.

Natuurlijk mogen melkemmern niet voor huishoudelijke doeleinden of voor het drinken der koeien gebruikt worden, enkele malen kwam dit voor.

Het opnemen van den toestand van het boenwater is een belangrijk deel der inspectie. De raad of het voorschrift, die men daaromtrent moet geven, hangen van de plaatselijke omstandigheden af. Er komen nog al eens toestanden voor, wier bestaan de bestuursleden zich niet geducht hadden. Een sloot bij een Noordhollandsche boerderij bevat doorgaans wel allerlei doch geen bruikbaar boenwater, een drangput is vaak tevens de verzamelplaats van liet vuile, gebruikte water. Maar wanneer er geen goed water is, moet er toch raad verschaft worden, en dan werd er overleg gepleegd. Gelukkig *kan* elke leverancier medwerken door het gereedschap na te spoelen met kokend water, zoowel 's morgens als 's avonds. Dit uitstekende middel, dat reeds zooveel kaasboeren van het maken van *losse kaas* heeft bevrijd, vindt in de practijk meer en meer waardeering. Het gereedschap wordt zuiver, gauw droog, en dientengevolge houdt het zich beter en blijft langer roestvrij.

Ook valt hier en daar nog wel een praktische wenk te geven inzake het boenen zelf en het plaatsen van het gereinigd gereedschap. Het is b.v. een eisch, dat het restant water uit de bussen, deksels enz, kan afdruipen.

De koeling der melk moest in vele gevallen besproken worden. Sommigen, die voorheen in het genot waren van stroomend tonwater, gebruikten de koelbak, alsof de verlaging van den waterdruk niets aan de zaak veranderd.

De plaats, waar de avondmelk stond, was soms ongeschikt wegens de onfrissche lucht. Deze, kan op de melk, die in een groot oppervlak daaraan is blootgesteld een slechten invloed uitoefenen. Ook kan er nog wel eens een goede raad worden gegeven bij het zoeken naar de meest geschikte plaats wat de koelheid betreft.

Het bleek dat enkele kleine leveranciers de geroemde avondmelk bij de warme morgenmelk voegden.

Ik veronderstel, dat u zich nu wel kunt voorstellen, hoe het bij die inspecties toegaat. Het komt er nu verder op aan er voor te zorgen, dat het niet hij woorden blijft; van de daden alleen is heil

te verwachten. Het bestuur ontvangt nu van mij een rapport, bestaande uit een algemeen en een bijzonder gedeelte. In het eerste staan de opmerkingen, die in 't algemeen gemaakt moesten worden; het bevat dus nuttige wenken voor een ieder. De fabriek kan dit gedeelte laten vermenigvuldigen; elke leverancier ontvangt een exemplaar en daarbij de aanmerkingen, die hem zelf in het bijzonder betreffen. Hij weet dus wat hij te doen heeft.

Het is zeer nuttig, dat het bestuur bij de toezending een termijn bepaalt, binnen welken de verbeteringen moeten aangebracht zijn en na het vorstrijken nog eens rond gaat, om zich daarvan te overtuigen.

De goede resultaten, die in dit en andere gevallen zijn verkregen, brachten mij er toe uwe aandacht voor deze zaak te vragen. Zij beoogt verbetering aan de kwaliteit der grondstof en die moet verbetering van de kaas tengevolge hebben, en dat is het beste wapen in den concurrentiestrijd. Natuurlijk moet de toestand in de fabriek ook worden nagegaan en dat is gemakkelijker uit te voeren.

Het valt niet te ontkennen, dat de zorg, die de winning van goede melk vereischt, gevaar loopt minder te worden, wanneer de melkproducenten van de bereiding der producten zijn ontheven. Dit gevaar moet zoveel mogelijk afgeweerd worden; een deel der jongeren zijn te bereiken bij het onderwijs aan winterscholen en cursussen en door 't, de inspectie op de boerderijen, waarvan de zuivelfabriek de melk ontvangt, is ook een heel doelmatig propagandamiddel gebleken. Inspectie op de boerderijen en controle van de melk en bussen bij de levering vullen elkaar aan.

Het is beter een kwaal te voorkomen, dan te genezen. Dit geldt ook voor het maken van slechte kaas. Er zijn enkele kaasfabrieken, die het van een geregelde inspectie onder mijn leiding of die van den hoofdassistent Eriks hebben leeren, kennen, ook al gaat het nog naar wensch met het product.

De beste tijd daarvoor is na den staltijd. Wie hulp voor dit doel van het zuivelconsulentschap wenscht, zal ik gaarne van dienst zijn.

Voorzitter dankt den heer Scheij voor zijn belangrijke inleiding en hoopt dat aan de gegeven wenken gevolg zal worden gegeven en de hulp van het consulentschap dikwijls zal worden ingeroepen.

1923

Schager Courant, 1923-04-21; P. 9N6

Deel uit Verslag verg. *Bond Coöp. Zuivelfabrieken N.-H.*

ALKMAAR: Algemene Vergadering op Vrijdag 20 April 1923, des morgens half elf in *café „Central”*.

[....]

Den 13den April is den dag herdacht waarop 12½ jaar geleden de *Vakschool voor Kaasmakers* te Hoorn, door den *Bond van Zuivelfabrieken* en de *Vereniging tot ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier* is opgericht. Onder de zeer gewaardeerde leiding van den heer Dr. Scheij en met goede medewerking van den heer P. Jz. Eriks en den heer T. de Boer, is in goede samenwerking met de Regelingscommissie, gedurende deze periode voor de kaasmakers onzer Noord-Hollandsche fabrieken veel gedaan tot verruiming van het inzicht in de Zuivelbereiding en mogen wij met grooten dank terugzien op het werk in deze periode verricht; dit blijkt mede uit het feit dat de *Vereniging van Oud-Leerlingen* der school de oprichting feestelijk heeft herdacht. Vele hebben in deze periode leering geput uit wat hen in Hoorn is geleerd en de Zuivelbereiding heeft er de onmisbare voordelen van genoten.

In de verschillende jaren eindigden de cursussen als Volgt:

1910-'11	9 leerlingen,	4 toehoorders.
1911-'12	10 leerlingen,	4 toehoorders.
1912-'13	8 leerlingen.	3 toehoorders.
1913-'14	11 leerlingen,	7 toehoorders.
1914-'15	11 leerlingen,	1 toehoorders.
1915-'16	4 leerlingen,	4 toehoorders.
1916-'17	9 leerlingen,	5 toehoorders.
1918-'19	6 leerlingen,	1 toehoorders.
1920-'21	12 leerlingen,	2 toehoorders.
1921-'22	10 leerlingen,	7 toehoorders.

Het diploma der school geniet algemeene waardeering en mag zeker gelijk gesteld worden met het diploma van den F.N.Z. In verband met sollicitaties aan groote fabrieken - waar het diploma F.N.Z. vaak wordt gevraagd - verdient het aanbeveling dat de oud-leerlingen ook deelnemen aan het examen van den F.N.Z. om ook dit diploma te verkrijgen.

Wieringer Courant, 1923-12-07; P. 1/4

Verslag vergadering *Hollands Noorderkwartier*

Lezing dr. Schey voor nieuwe opzet '*Melkers cursussen*'

PURMEREND: De *Vereniging tot ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier* hield Woensdag te Purmerend de najaarsvergadering onder leiding van den heer P. J. Wai-boer te Anna Paulowna.

De heer dr. L. T. C. Scheij rijksveeleeltconsulent³⁵⁾ voor Noord-Holland te Hóórnhield een belangrijke inleiding over de vraag : *Is het gewenscht waarop Hollands Noorderkwartier tot nu toe het goed melken bevordert ?*

Van 1904 af, dus 18 keer is er aan mannen en vrouwen, jongens en meisjes door „Noorderkwartier” gelegenheid gegeven om te toonen dat zij goed konden melken in welk geval zij een diploma verwierven. Ruim 1000 personen, zijnde 700 mannelijke en 300 vrouwelijke, hebben daarvan gebruik gemaakt en van beide slaagden 86 %.

Spreker deelt mede, dat de werkwijze eenvoudig was.

Hetgeen er thans in andere provinciën ter bevordering van het goed melken gedaan wordt, is de aanleiding tot het stellen van de vraag, of verandering van werkwijze gewenscht is. In de provinciën Friesland, Drente, Overijssel en Gelderland geschiedt de bevordering van goed melken thans methodisch door middel van cursussen en het afnemen van een examen en het uitreiken van een getuigschrift word dan bijzaak.

Men begint met een cursus ter opleiding van „voormelkers”, dat zijn de praktische leerkrachten aan de plaatselijke cursussen. Aan zoo'n cursus kunnen deelnemen dertig personen. Zij ontvangen onderricht in het melken in groepen van zes. Iedere week krijgt de deelnemer één les en hij krijgt dan vijf koeien te melken. Tusschen twee lessen krijgt hij gelegenheid zich te oefenen. Het gaat niet alleen om de melk uit de koe te krijgen, doch ook om de melk „zuiver” te winnen. Bij de vorming der voormelkers wordt óók aan hun ontwikkeling in deze richting de noodige aandacht geschonken. Aldus ongeveer de opleiding der voormelkers.

De gediplomeerde voormelkers worden de practische leerkrachten voor „plaatselijke” cursussen. Deze worden in het leven geroepen door organisaties op landbouwgebied. Men begint met een geschikt persoon tot voormelker te doen opleiden; deze is belast met het praktisch onderricht in het melken, Op elke les komen drie leerlingen, die elk 4 koeien melken. Ook op dezen cursus wordt er gewerkt op een betere uitvoering van het melken, waardoor de melkproductie per koe verhoogd en de qualiteit toeneemt.

Tenslotte komt het onderzoek naar de bekwaamheid als melker en het toekennen van een getuigschrift. Ter beantwoording van de gestelde vraag zeide spreker als zijn persoonlijke meening, dat in de door Friesland en andere provinciën, gevolgde werkwijze veel goeds is. Met het methodisch onderricht door de gediplomeerde cursusleiders zal er meer bereikt worden dan tijdens de vluchtige verschijning der deelnemers bij gelegenheid van het examen, zooals dat thans wordt afgenomen. Vooral de bevordering van de qualiteit der melk komt thans niet tot haar recht.

Aan het einde zijner inleiding gaf dr. Schey in overweging:

- 1°. Het bestuur van *Hollands Noorderkwartier* stelt een onderzoek in, of de organisaties de afdelingen van de H. M. v. L. en van den L. T. B. de zuivelfabrieken en fokverenigingen wat voelen voor het organiseren van melkcursussen ter plaatse.
- 2°. *Hollands Noorderkwartier* is dan het aangewezen lichaam om cursussen voor voormelkers te organiseren met steun van het Rijk **en de bonden van zuivelfabrieken,**
- 3°. Deze verenigingen stelt de leerlingen van de plaatselijke melkcursussen in de gelegenheid een getuigschrift van goed melker of melkster te behalen.

35 Benaming van de functie van Dr. Scheij als Rijksveeteeltconsulent in plaats van Rijkszuivelconsulent in de courant kwam vaker voor. Naar ik weet was er in N-H. sinds 1915 /'16 een Rijksveeteeltconsulent. De eerste was Ir. Bakker, later -> '26 - kom ik tot eind jr. 50 Ir. L. De Vries tegen - niet verder uitgezocht (ZHN.)

De vergadering heeft zich eenstemmig met het voorstel van den heer Schey verenigd, zodat dus een onderzoek zal worden ingesteld.

1924

Schager Courant, 1924-05-10; P.11/12

Verslag voorjaarsverg. Bond van op coöp. grondslag werkende Zuivelfabrieken in Noord-Holland.

ALKMAAR: Algemene vergadering op Vrijdag 6 Mei, 's-morgens half elf, in „café Central” te Alkmaar.

[...]

Over de reorganisatie van het leerplan der *Vakschool voor Kaasmakers* te Hoorn worden mededelingen gedaan door den heer Dr. L. T. C. Scheij, die tevens verslag uitbrengt van den cursus 1923-1924.

De cursus begon met 13 leerlingen en 4 toehoorders; aan het eindexamen namen 11 leerlingen en 5 toehoorders deel, waarbij 9 het diploma en 4 het getuigschrift verwierven.

Door het op wachtgeld stellen van een assistent, zal de cursus 2 jaren duren, terwijl 1 middag les wordt gegeven in plaats van 2 middagen in een week. Het aantal lessen zal ongeveer gelijk blijven en het bezoek der kaasmakers wordt door deze regeling wellicht nog iets grooter. September as. begint de nieuwe cursus.

Voorzitter spreekt zijn spijt er over uit dat de bezuiniging oorzaak geweest is van reorganisatie van het leerplan der vakschool.

Schaper Courant, 1924-08-12; p. 1/6

Zuivelconsulentschap Noord-Holland

(Uit het jaarverslag)

Aan het door den Zuivelconsulent voor Noordholland, Dr. Scheij te Hoorn, uitgebracht jaarverslag, ontlene wij nog het volgende:

Voor drie fabrieken had de gewone jaarlijksche inspectie van het melkgereedschap op de boerderijen der leveranciers plaats, en voor 2 fabrieken voor den eersten keer, tezamen op 248 bedrijven.

De aanvragen van laatstbedoelde fabrieken hielden verband met het maken van losse kaas en kaas met een slechten reuk.

Het kan zijn nut hebben omtrent de opgedane ervaring hier iets mede te deelen.

Het Bestuur van een der fabrieken gaf na ontvangst van het rapport opdracht aan een goed vakman, om aan de fabriek en op de boerderijen de opgegeven reparaties van het gereedschap te verrichten, waarover later herinspectie werd gehouden.

Een bezoek aan zooveel boerderijen is steeds een goede gelegenheid, om op verschillende zaken, als b.v. het nut van het koelen van de avondmelk, de waarde van goed boen- en spoelwater, het nut van een goede bewaarplaats voor het gereedschap, enz. de aandacht te vestigen.

In een door ons ontworpen circulaire, vanwege de fabriek aan alle leveranciers gezonden, (tegelijk met de voor ieder in 't bijzonder geldende opmerkingen) worden de algemeene opmerkingen opgenomen, en goede wenken omtrent de melkwinning en behandeling gegeven. Zoo wezen wij o.a. op de verkeerde gewoonte, om in het najaar het slechtste gereedschap - bussen en em-

mers - buiten gebruik te stellen; tijdens de rustperiode wordt dit meestal nog minder goed en bovendien heeft men het nadeel, dat het in den zomer - dus in den tijd met het grootste gevaar voor kaasgebreken – weer in gebruik genomen wordt.

In de inspectie zijn ook de melkblokken en spantouwen opgenomen; met succes werd op de wenschelijkheid van doelmatiger bewaring en van reiniging minstens één maal per week gewezen. In navolging van één der fabrieken adviseerden wij aan andere, in het reglement op de melklevering een bepaling op te nemen, waarbij het van 1 Juni tot 1 September verboden wordt, melk te leveren van koeien, die op den stal of in een hok gehouden worden. De voeding met gemaaid gras en de aanwezigheid van een meestal zeer groot aantal vliegen maken, dat de melk van dergelijke koeien onmogelijk voldoende zindelijk te winnen is, en dus een slechten invloed op de kwaliteit der kaas in de zomermaanden kan hebben.

Er moet dikwijls aanmerking gemaakt worden op den toestand van het melkgereedschap zelf. Soms wordt het te lang gebruikt, en is het roestig geworden of in slechten toestand geraakt, doordat men het niet tijdig liet herstellen. Maar ook is het vaak voor het doel al ongeschikt, hoewel het nog nieuw is. Soms deugt de constructie niet, maar het is ook een feit dat melkemmern, melkbussen met deksels en melkteemsen, hoewel de constructie goed is; in nog niet bruikbaren vorm worden afgeleverd, omdat men in de groote fabrieken blijkbaar niet de moeite neemt om, waar dit noodig is, nog even na te solderen. Dergelijke plaatsen, die vochtig blijven, zijn de beginplaatsen van de roestvorming en de kweekplaatsen van schadelijke bacteriën.

Zooveel mogelijk bevorderen wij den gemeenschappelijken aankoop van het melkgereedschap vanwege de fabriek. Dan is er de meeste kans, dat er doelmatig gereedschap wordt aangeschaft, en dat het bij de aflevering goed afgewerkt is. Het bestuur der fabriek kan met kennis van zaken er voor zorgen, en dat kan men niet van iederen leverancier verwachten. In deze richting werkende, zullen de verkoopers van melkgereedschap wel gedwongen worden, het in bruikbaren toestand af te leveren, hetgeen zij eigenlijk uit zich zelf moesten doen.

Waar men op de boerderijen als boenwater stroomend nortonwater uit den koelbak gebruikt valt de toestand over het algemeen niet mee. Dikwijls moet dezelfde norton dienst doen voor de gasproductie en het verschaffen van koelwater en boenwater en die veelzijdige toepassing gaat ten koste van de hoedanigheid als boenwater.

De tijd, toen het nortonwater krachtig door den koelbak stroomde, is voor de meeste boerderijen voor goed voorbij. Het water maakt dan ook doorgaans den indruk van min of meer onbetrouwbaar te zijn.

Ik acht het voor deze provincie een gelukkige omstandigheid, dat er op het platteland leidingwater is te krijgen en dat men meer en meer het nut daarvan voor de zuivel- en consumptiemelkbetrieben gaat inzien. Bij den aanleg vergete men vooral niet, een kraan bij de boenplaats te laten aanbrenge.

Op een kaasboerderij werden de kazen knijpers en ze kregen vele groote gaten en een zurige lucht. Het gebrek heerschte al eenigen tijd, maar het werd zoo erg, dat de kaas onverkoopbaar werd.

Op de boerderij troffen we een pomp, die heel slecht boenwater gaf aan, hetgeen direct uitgeschakeld werd. Verder werd de melk uit één verrel eener koe afgekeurd en wat salpeter gebruikt. De handvatten van den doorhaler moesten verbeterd worden. De kaas werd weer heel goed.

Een zelfkazer geraakte telkens uit zijn lange wei, en de kazen werden los. Waarschijnlijk was de melk van een driespeende vaars de oorzaak. De melk der 3 verrels werd afzonderlijk onderzocht en was van alle zeer afwijkend (heel slecht stremmen, lage zuurheidsgraad, katalasegetal).

Op een boerderij maakte men losse kaas en had men groote moeite met de boterbereiding. Na 4 uren karnen was er nog geen botervorming. Het gebrek „los” werd met goed resultaat bestreden volgens de gebruikelijke methode,

De karnemelk en zure room zaten vol gistcellen, gistten erg en hadden een gistreuk. Een flinke schoonmaak van het gaarvat voor den room en van den karn en de weivaten met kalkbrij werd toegepast en de zaak kwam weer in orde. Het is natuurlijk van veel belang, dat ook de weivaten, waarin de wei staat te roomen en te verzuren, goed zuiver worden gehouden, ook met het oog op de boterbereiding. Allicht was de oorzaak van het slechte karnen in het tekort schieten daarin, te zoeken. Kalk is het reinigingsmiddel hij uitnemendheid.

De melk van een koe werd afgekeurd; die uit het rechter-achterverrel was midden October zeer afwijkend; ze gaf daaruit ook te weinig melk; ook die uit het linkerachterverrel deugde niet. De koe werd weer onderzocht 4 weken na het kalven. Ze gaf uit alle 4 verrels normale melk.

Een kaasfabriek kreeg klachten over den reuk en den smaak der kaas. Vermoedelijk was de oorzaak gelegen in de toevoeging van een hoeveelheid sterk ijzerhoudend nortonwater aan de wrongel en wei.

Een melkslijter had moeilijkheden met den *Keuringsdienst voor Waren*, omdat zijn karnemelk te weinig vetrijke droge stof bevatte. Hij bracht de gezuurde melk met heet water op karntemperatuur, hetgeen een geheel onnoodige vermeerdering van het watergehalte der karnemelk ten gevolge had.

Een zuivelfabriek had moeite met de bereiding van het kaaszuursel. Na de enting word het in een bak met water geplaatst, die nu en dan weer opgewarmd moest worden met stoom terwijl de melk werd omgeroerd. Toen de geënte melk rustig op een geschikte temperatuur werd gehouden door plaatsing in een geïsoleerd vat ging het goed.

Een veehouder kwam bij mij met de klacht, dat zijn boter zoo'n slechten smaak had. Hij schreef dit toe aan de voeding van zijn vee met z.g. **Maltokoeken**. Deze zijn geslagen uit Lamtorozaad afkomstig van *Leucaena glauca*, 'n plant die in Indië wordt gekweekt. Het zaad is arm aan vetachtige stoffen, en de koek dus ook. Het botergebrek verdween, toen men met de voeding van de Maltokoeken ophield en tevens verbeteringen in de bereiding aanbracht. De invloed van de voeding der Maltokoeken op den smaak der boter is niet uitgesloten, doch ook niet beezen. Van practisch belang is die vraag niet, omdat die koeken als veevoeder toch ongeschikt zijn, zoowel voor rundvee als voor schapen. Ze hebben haaruitval ten gevolge.

Het is voorgekomen, dat de schapen de wol verloren; men kon die er zoo maar afstrijken; schapen en lammeren gingen dood. De veehouder in kwestie voerde aan een deel zijner koeien, nl. 7 melkende, 8 Kg, dezer koek per dag. Zij verloren de pluimen der staarten. Hij heeft 3 doode kalveren gehad.

De melk van een der leveranciers van een zuivelfabriek vertoonde doorgaans bij de gewone gistingstingsproef gisting. Een onderzoek, ingesteld naar den toestand en de behandeling van het melkgereedschap op de boerderij leerde, dat het gereedschap wel in orde was, (de deksels der bussen moesten wat bijgesoldeerd worden) en dat er met zorg geboend werd. Er heerschte netheid. De eenige aanmerking, die op het werk van de boenster moest maken (en deze fout wordt veeltijds gemaakt) was, dat men wel begon te boenen met te weinig en matig heet sodawater, doch al

spoedig was dit koud geworden, en deed dus minder effect. Het sodawater moet heel heet gebruikt worden.

Maar de oorzaak van de gisting in de melk was weer het boenwater, afkomstig uit een zwakke nortonwel, staande in een ondichten gemetselden put met houten pomp. De gewone verkeerde toestand. Het bacteriologisch onderzoek bevestigde mijn oordeel. Het water bevatte enorm veel bacteriën, n.l. 10400 per c.c., waaronder een massa colibacteriën (gassenvormers). Toen de invloed van het slechts water weggenomen was, doordat men al het gereedschap stuk voor stuk met kokend heet water naspoelde, bleven de gistingsverschijnselen in de melk van die boerderij uit. Zulk een bedrijf is geheel geholpen, wanneer het aan de waterleiding aangesloten is.

Veelvuldig waren de klachten van zelfkazende boeren over de kwaliteit van een overigens als goed bekend staand klaarkleursel. Er moest heel veel gebruikt worden en men kreeg dan nog niet de gewenste kleur aan de commissiekaas, die hooggekleurd moest zijn.

Als gevolg van de kaascontrole komen wij door bezoeken aan de bedrijven of door schriftelijke adviezen veel meer dan vroeger in aanraking met de volvette Goudsche kaasbereiders in het Zuiden der Provincie. Het komt nog al eens voor, dat men tracht het vetgehalte der kaas te verbeteren, door een verkeerde wijziging in de bereidingswijze aan te brengen, b.v. bij lagere temperaturen te gaan werken. Het maken van slappe of korte kaas kan dan het gevolg zijn. In 't algemeen kan men wel zeggen, dat, om aan den eisch van het vetgehalte te kunnen voldoen, er niet gewrongen mag worden, omdat daarbij een aanzienlijk verlies aan vet plaats heeft in den vorm van dikke, vette wei.

SCHAGER COURANT, 23/08/1924; P. 4/10

**Vakschool voor
Kaasmakers
te HOORN.**

Aangifte voor den cursus, be-
ginnende in Sept., bij Dr. SCHEIJ,
Rijkszuivelconsulent te Hoorn,
vóór 4 SEPTEMBER.

De cursus is bestemd voor
kaasmakers in de fabriek en op
de boerderij.
Inlichtingen aan bovengenoemd
adres.

1925



Schager Courant, 1925-09-05; p. 11/18

Rijkszuivelconsulentschap Noord-Holland.

Uit het Jaarverslag

Verschenen is het, verslag van de werkzaamheden van den rijkszuivelconsulent in Noord-Holland over het jaar 1924, waaraan het volgende is ontleend:

De bezuiniging op de uitgaven voor de directie van den landbouw had voor het rijkszuivelconsulentschap o.m. ten gevolge dat de assistentsbetrekking werd opgeheven. Het is gelukt om desniettemin de prestatie eenigszins op peil te houden, dank zij de medewerking van de *Vereniging van oudleerlingen der Rijkslandbouwwinterschool* te Schagen. Deze heeft daartoe een station voor het onderzoek van melk en melkproducten opgericht te Hoorn, hetwelk onder toezicht van den rijkszuivelconsulent werkt. Verschillende werkzaamheden, die voorheen door den assistent werden verricht, geschieden thans door dit station op kosten van de belanghebbenden. In verschillende opzichten voorziet het station gedeeltelijk in het gebrek aan voldoende hulp.

Twee zuivelfabrieken zonden geregeld iedere week twee monsters melk ten onderzoek op S.G. en vetgehalte in verband met de controle op het werk van hare melkcontroleurs; 7 zuivelfabrieken en 2 rundveefokverenigingen lieten voor hetzelfde doel nu en dan enkele monsters melk onderzoeken. In totaal kwamen hierdoor vóór 1 Mei 104 monsters in.

Bij herhaling spreekt de rijkszuivelconsulent als zijn oordeel uit, dat de besturen der zuivelfabrieken veel algemeener deze controle moesten toepassen.

Voor het verlenen van hulp bij het optreden van kaasgebreken of in verband met het maken van kaas met een onvoldoend vetgehalte in de droge stof werden 25 boerderijen en 8 fabrieken één- of meermalen bezocht; bovendien is herhaaldelijk schriftelijk of mondeling advies verstrekt.

Het verslag bevat een lezenswaardig overzicht van de ervaringen, die hierbij werden opgedaan. Als een der voordeelen van de kaascontrole voor den zelfkazenden boer beschouwt de rijkszuivelconsulent het feit, dat deze - al is dit dan soms tijdelijk minder prettig voor hem - gedwongen wordt meer vakkennis op te doen, welke voeren zal tot verhooging der rentabiliteit van zijn bedrijf. De kaascontrole zal verder ook op den duur het controleeren der productie der koeien (hoeveelheid en gehalte der melk) in de hand werken. De zelfkazende boer ziet nog te weinig in, dat hij bij het controleeren van zijn koeien evenveel belang heeft als zijn collega, die de melk levert aan de op gehalte betalende coöperatieve fabriek.

Ook van de overige door den rijkszuivelconsulent verstrekte adviezen wordt een overzicht gegeven.

De rijkszuivelconsulent hield in het verslagjaar 5 voordrachten over de volgende onderwerpen: De eischen waaraan consumptiemelk moet voldoen; Het verbeteren van het vetgehalte der consumptiemelk; Aansluiting bij het provinciaal waterleidingbedrijf; Het bedrijfswater in het Noord-Hollandsche zuivelbedrijf; Het bevorderen van goed melken en van de goede melkwinning.

Vanwege het rijkszuivelconsulentschap werd een cursus voor melkcontroleursch te Hoorn gegeven; aan 13 leerlingen kon het diploma worden uitgereikt. De consulent of zijn helpers gaven verder les aan de *vakschool voor kaasmakers* te Hoorn de *rijkslandbouwwinterschool* te Schagen, een cursus ter *opleiding van onderwijzers* voor de acte landbouw l.o. en bij het *landbouwhuishoudonderwijs* te Hoorn en te Alkmaar.

In de paragraaf over de uitkomsten van het veehouders- en zuivelbedrijf zegt de rijkszuivelconsulent, dat in het algemeen de gezondheidstoestand van het rundvee in Noordholland in 1924 ongunstig moet worden genoemd, die van de schapen en varkens vrij goed.

De financiële uitkomsten van de vetwijderij van koeien waren over het algemeen ongunstig. De uitkomsten van het geheele veehouders- en zuivelbedrijf over 1924 kan voor de provincie Noordholland niet meer dan goed genoemd worden.³⁶⁾ Tegenover enkelen, die 1924 een zeer gunstig jaar kunnen noemen, staan velen voor wie het financiële eindresultaat middelmatig was of zelfs daar beneden bleef. Het mond- en klauwzeer heeft in veel bedrijven groote schade aangericht.

Op 31 December 1924 bedroeg het aantal kaas- en boterfabrieken 51 en het aantal kaasfabrieken 61, te zamen 112, tegen 111 aan het einde van 1923. Bij den *Bond van op coöp. grondslag werkende zuivelfabrieken* waren op 31 Dec. 1924 aangesloten 45 fabrieken die in het afgelopen jaar 92.511.000 Kg, melk hebben verwerkt. De *Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken* telde einde 1924 25 leden, d.i. 2 minder dan in 1923. Deze hebben ongeveer 30.000.000 Kg, melk verwerkt. Van de 112 kaas- en boterfabrieken in Noordholland zijn 32 niet georganiseerd.

Het *kaascontrolestation voor volvette Goudsche kaas te Utrecht* telde 168 zelfkazende boeren uit het zuidelijk gedeelte van Noord-Holland onder zijn leden.

Het aantal rundveefokverenigingen bleef 29, alle bij den bond aangesloten. Het aantal controleverenigingen steeg van 13 tot 15.

Schager Courant 1925-09-24: P. 2/4

DI. verslag verg. Ver. Oud-leerl. Vakschool v. Kaasmakers

HOORN: Woensdagmiddag te halfdrie, hield deze vereniging een algemene vergadering in „Cérés”.

De voorzitter, de heer Walda, opende de vergadering met een woord van welkom aan de aanwezigen, terwijl hij in het bijzonder Dr. Scheij, den heer Zwart, technicus voor den *Coöp. Bond van Zuivelfabrieken* en de heren Vos en Kriek, buitengewone leden der vereniging, verwelkomde.

[....]

Hierop volgde een lezing van den heer. Dr. T. L. C. Scheij over reisindrukken uit Denemarken

De heer Dr. Scheij deed dit in een bijzonder interessante rede. Spr. vergeleek het Deensche land-

36 Onduidelijke zin. ‘meer dan’ of ‘dan’ maakt het gunstiger dan bedoeld wordt (ZHN.)

schap met het Hollandsche en wees er op, hoe het golvende terrein met z'n groote graanvelden den indruk verwekt dat Denemarken meer landbouw dan wel veeteeltland is. Het Deensche weiland is heel veel kunstweiland, nl. gezaaide klaver. Het vee wordt daar veel op stal gehaald, zowel 's-nachts, als voor het melken. Wat het uiterlijk van het vee betrof, dat is niet zoo mooi als het Hollandsche, het is één roodbruin ras. De melkopbrengst is geringer dan hier, maar het vetgehalte is wat hooger.

De zuivelindustrie is grootendeels gericht op boterfabricage. De fabricage is na 1884, door de uitvinding van de centrifuge, heel sterk vooruitgegaan. De centrifuge was voor den kleinen boer een voordeel, omdat z'n product hierdoor in prijs steeg. Juist die verhoogde prijzen zijn de drijfveer geweest voor het stichten van het groote aantal coöperatieve zuivelfabrieken dat daar nu bestaat. Met cijfers geeft spr. dan een duidelijk overzicht van de groote vermeerdering van het aantal fabrieken. In Denemarken legt men zich, volgens spr., vooral toe op het maken van boter, en magere kaas en het mesten van varkens. Vette kaas wordt minder gemaakt.

Spr. gaat dan na de factoren noodig voor de ontwikkeling van de kaasfabricage in Denemarken. De grondstof, de melk, is in Holland beter voor kaas geschikt door het verschil in veehouderij. Men levert daar de melk eenmaal per dag, terwijl 3 maal per dag gemolken wordt. Vervolgens geeft spr. z'n indrukken weer van eenige fabrieken die hij heeft bezocht, en geeft een toelichting van sommige daar gebruikte instrumenten, en wijzen van boterbereiding. Hierna ging spr. over tot bespreking van de wijze waarop daar zuivelindustrie door het Rijk wordt gesteund en de wijze waarop het aanbrengen van de controlemerken geschied.

Zeer uitvoerig gaf de heer Dr. Scheij daarna uitleg van de opleiding der aanstaande zuivelbewerkers, hoe zij een praktische werktijd van 4 jaren op de fabriek, doormaken en daarna een diploma krijgen, om tot slot nog een cursus in theorie van 3 maanden door te kunnen lopen.³⁷⁾ De fabrieken hebben de leerlingen intern en moeten hen alles leren en alle leermiddelen verschaffen, terwijl ze onder direct toezicht van de bedrijfsleider der fabriek staan. Spr. vergeleek de opleiding met die in Holland en Zwitserland

Na afloop van de lezing werd gelegenheid gegeven om Dr. Scheij nog enige vragen te stellen, nadat voorzitter Dr. Scheij voor diens leerrijke lezing dank gezegd.
[...]

Schager Courant, 1925-10-06; P. 2/6

Zilveren jubileum van dr. Scheij te Hoorn

Noordholland heeft zijn Zuivelconsulent bij gelegenheid van diens zilveren ambtsjubileum op waardige wijze gehuldigd. De receptie in *Hotel „Doelen”*, werd bezocht door talrijke vertegenwoordigers van de verschillende verenigingen op het gebied van landbouw, veefokkerij, zuivelbereiding, enz., o.a. waren tegenwoordig de *Inspecteur van het Landbouwwonderwijs*, Dr. van der Zande, het college van B. en W. van Hoorn,

De heer D. de Boer Dz., Stompetoren, gaf een beschouwing over de eerste jaren van het Zuivelconsulenschap, en bood vervolgens het huldeblijk van de provinciale organisaties aan, bestaande in een salonameublement.

37 Onduidelijk of hier 3 of 8 staat, de eerste lijkt mij aannemelijk. (ZHN.)

De heer G. Nobel, Lutjewinkel, stelde verschillende werkzaamheden in het licht, speciaal op het gebied van het onderwijs. De heer P. Jz. Eriks te Hoorn bood namens collega's een gedenkboek aan en vervolgens de heer K. Jongert, den Haag, een fraaie schemerlamp namens oud-leerlingen van de cursussen. Na een rede van Dr. van der Zande en het aanbieden van een bloemstuk van de afd. Hoorn van de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* door den heer J. Best Nz., Berkhout, volgde algemeen felicitatie door de talrijke bezoekers

Het welgeslaagde feest werd besloten met een maaltijd in Hotel „*De Roskam*”.
(Door vertraagde toezending eerst heden geplaatst)

1926

Wieringer Courant 1926-08-03; P. 1,

Gegevens uit Jaarverslag Zuivelconsulentschap 1925

Wij ontvingen een verslag van de werkzaamheden van den Rijkszuivelconsulent in de Provincie Noordholland, Dr. L. T. C. Scheij, over het jaar 1925.

Wij ontlene daaraan de volgende bijzonderheden:

Vele der gewone onderzoeken zijn, aldus, schrijft Dr. Schey, zoo noodig, onder mijn toezicht verricht door het Station voor Melkonderzoek, gevestigd te Hoorn in het gebouw van het Rijkszuivelconsulentschap. Het Station is een instelling van de *Vereeniging van Oud-leerlingen der R. L. W. School* te Schagen. De adviezen, waarvoor zij dienen, worden door mij verstrekt.

Twee zuivelfabrieken zenden geregeld iedere week een paar monsters melk ter controle op het onderzoek op S. G. en vetgehalte aan de fabriek; de leveranciers aan die fabrieken hebben de zekerheid, dat de weekmonsters goed worden onderzocht.

Verschillende fabrieken zonden nu en dan monsters melk voor hetzelfde doel. In 't algemeen moesten de besturen van deze gelegenheid meer gebruik maken.

Een kaasfabriek vroeg help, omdat men een leverancier verdacht van melkvervalsching. Hij leverde de melk gedeeltelijk geroemt om den anderen dag, dus 4 melkmalen in 2 bussen. Dit maakt zoo'n geval ingewikkeld. Mijn conclusie was, dat er een geringe watertoevoeging was geschied. De leverancier betaalde de opgelegde boete.

Een andere zuivelfabriek meende, dat een leverancier, die de melk van slechts één koe leverde, er room aan onttrok. Volgens het onderzoek van den controleur was het S.G. abnormaal hoog en het vetgehalte heel laag. Het onderzoek van een controlemonster bewees, dat er hier geen sprake was van vervalsching, doch dat de de melk dier koe een zeer abnormale samenstelling bezat. De melk was afkomstig van een 7-jarige gelde koe, die in Februari gekalfd had en bij het onderzoek 14 K.G. per dag gaf. Gedurende 5 lactaties was zij gecontroleerd, de melk had steeds een normaal S.G. (gemiddeld 52.2) en vetgehalte (gemiddeld per lactatieperiode 3,20-3,49 %). Bij de proefmelkingen was éénmaal 2,60, éénmaal 2,90 en verder steeds meer dan 3% vet gevonden.

Het voederrantsoen was 4 K.G. maismeel, $2\frac{3}{4}$ K.G. lijnmaal, $2\frac{3}{4}$ K.G. gedroogde pulp; 1 K.G. lijnkoek, 20 K.G. wortelen met loof en een weinig hooi.

Adviezen.

Het verlenen van hulp bij het aanwenden van middelen tot verbetering van het bedrijf of het opheffen van bedrijfsstoringen.

Voor het verlenen van hulp bij het optreden van kaasgebreken of in verband met het maken van kaas met een onvoldoend vetgehalte in de droge stof, werden door mij en den hoofdassistent enige boerderijen en fabrieken één of meer malen bezocht. Bovendien is herhaaldelijk schriftelijk of mondeling advies verstrekt, als daarmee volgens verwachting kon worden volstaan. Dit deel der werkzaamheden geeft aanleiding tot de volgende opmerkingen in verband met ervaringen van bijzonderen aard, waarmee de praktijk zijn voordeel kan doen.

Een zuivelfabriek had al meerdere jaren in den zomer last van *kanker* in de kaas. De plaats van de kwaal, veelal op vier plekken van het gewelfde der korst, gaf te denken. Bij mijn bezoek aan de fabriek in Sept. moest ik aanmerking maken op de zeters, welke zeer ruw waren door het afzetsel van zouten en op de gatenborden, die niet schoon genoeg waren. De reiniging met zout-

zuur werd aanbevolen. Ook de bewaarplaats der kazen liet te wenschen over. Sedert dien deed het gebrek niet meer voor.

Een kaasboer kon niet in zijn *lange wei* blijven. Deze werd gauw dun. Hij zond de melk van een zijner koeien, die hem verdacht voorkwam. Het onderzoek bevestigde zijn vermoeden. De zuurheidsgraad was heel laag en het katalasegetal heel hoog. Later werd de melk dezer koe geheel abnormaal. Toen de melk van deze koe niet meer verkaasd werd, bleef de wei weer goed lang. Al meermalen heb ik de ervaring opgedaan.

De melk van 2 boerderijen werd tezamen gebracht en voor de consumptie verkocht. Daarin openbaarde zich het gebrek „*het leng*”. Het bedrijfswater van de boerderijen werd onderzocht; dat van de eene was goed, van de andere slecht. Gelukkig was aansluiting aan de *Provinciale Waterleiding* mogelijk. De oorzaak van het „*leng*” kon niet met zekerheid worden vastgesteld, de kwaal hield op.

Een kaashandelaar zond een stukje oude Edammerkaas, dat men van een der afnemers met een klacht had terugontvangen; het was een stukje van een der platte zijden en had een erge mis-kleur, vuil-geel. Een geheele kaas met het gebrek was niet meer te krijgen.

Ik pleegde overleg met den directeur der Afd. Zuivelbacteriologie van het Proefstation alhier. Het bleek, dat de kaas tamelijk veel nitraat en nitriet bevatte, en de verklaring van de miskleur is de inwerking van nitriet op de kaasstof. Aangezien alleen de platte, zijden de kwaal hadden, is het niet mogelijk, dat de kaas van buiten met het *salpeter* in aanraking is gekomen.

Op een kaasboerderij werd losse kaas gemaakt; ook reeds den vorigen zomer had men er last van gehad. Bij het bezoek trok de slechte toestand van het boenwater direct de aandacht. Deze bron van besmetting werd zoo goed mogelijk uitgeschakeld door het melkgereedschap ten slotte met kokend water na te spoelen. Verder was het zeer noodig een nieuwe melkteems aan te schaffen en de avondmelk te koelen. Deze stond nu in een koelbak, met stilstaand nortonwater. Het resultaat was goed; de gisting in de kaas was over.

Voor zoo'n boerderij zou het van heel groot belang en voordeel zijn, wanneer men leidingwater kon krijgen.

Op een andere kaasboerderij deed zich hetzelfde gebrek „los” voor. Ook hier was het bronwater slecht en men ging op mijn advies er toe over om aan te sluiten bij de waterleiding. De gewenste verbetering kwam tot stand.

De melk van een boerderij was bestemd voor de consumptie. Er kwamen klachten, dat zij spoedig ondeugdelijk werd. Bij een bezoek aan de boerderij vond ik bij de haken, binnen in de bus aangebracht om er de melkmaten aan te hangen, oude melkresten. Deze waren blijkbaar de oorzaak. Deze onpractische inrichting der melkbus is nu door voorschriften van het Melkbesluit t.o.v. het uitmeten der melk doelloos geworden.

Met het oog op het verstrekken van dit soort adviezen zijn 42 boerderijen en 4 kaasfabrieken door den hoofdassistent en mij bezocht.

Voor 3 kaasfabrieken werden de melkleverende boerderijen, in 't geheel 121, geïnspecteerd.

Andere adviezen.

Verschillende malen gaf ik advies aan fabrieken en boerderijen in zake de voorziening van bedrijfswater. Ten opzichte van deze zaak is in den loop der jaren een groote vooruitgang merkbaar. Men beseft nu veel beter dan vroeger het groote belang van onbesmet bedrijfswater en

heeft een gezonder oordeel in zake de kosten; ik geloof, dat die langzaam veranderde mentaliteit, de aansluiting aan het *Provinciaal Waterleidingbedrijf*, ten goede is gekomen.

Wanneer een zuivelfabriek een goede norton wil laten maken, bespreek ik doorgaans de zaak in een bijeenkomst ter plaatse met het bestuur en dengene, aan wien het bestuur het werk wenscht op te dragen. Daarna maak ik het contract op, waarin de eischen zijn omschreven, terwijl ik mij van de uitvoering van het werk op de hoogte stel. Ter zijner tijd neem ik een monster water om chemisch en bacteriologisch te laten onderzoeken en geef advies omtrent het voldoen aan de gestelde voorwaarden.

De norton eener fabriek, verleden jaar gemaakt onder zeer moeilijke plaatselijke omstandigheden (grote steenen in de keileemlaag) bracht wat zand op; er is een zandvanger aangebracht met goed resultaat.

Een veehouder vroeg mij om raad, omdat hij een nieuwe norton had laten maken, die slecht water gaf. Het bleek, dat deze al heel onoordeelkundig was gemaakt, en er was niets meer aan te doen.

Een Zuivelfabriek liet het nortonwater onderzoeken; de wel was voor eenige jaren gemaakt, toen het boveineind der buis nog van hout gemaakt werd. Later is dat gedeelte door een koperen buis vervangen, met het oog op het vergaan van hout, dat niet steeds in het water blijft. Ook hier bleek de doelmatigheid van die wijziging. De norton zelf had zich goed gehouden. Een plaatselijk onderzoek gaf de verklaring van het voorkomen van schimmels; immers het boveineinde der nortonbuis was eenigszins beschimmeld.

Algemene beschouwingen en opmerkingen

A. Uitkomsten van het veehouders zuivelbedrijf

Door de welwillende medewerking van eenige personen in deze provincie werden mij verschillende gegevens verstrekt, welke in het volgende overzicht verwerkt zijn.

a. Gezondheidstoestand van het vee.

Evenals in dit overzicht over 1923 en 1924 moet ook voor 1925 weer melding gemaakt worden van het vrij algemeen heerschen van het *mond- en klauwzeer* onder het rundvee. De gewone nasleep van deze ziekte, *kreupelheid* en *uiergebreken*, veroorzaakte met het meermalen sterk vertraagde drachtig worden der koeien in veel bedrijven groot nadeel. Verder worden enkele gevallen van *miltvuur* gerapporteerd, terwijl in het zuidelijk deel der provincie de *kopziekte* weer enige slachtoffers maakte.

Vanwege den *Gezondheidsdienst voor het Vee* wordt de strijd tegen de *tuberculose* zoo krachtig mogelijk voortgezet. De algemene toestand, wat de *t.b.c.* betreft, wordt geacht ongunstig beïnvloed te worden door aankoop van onbekende koeien, waaronder zich gereageerd hebbende dieren bevinden.

De gezondheidstoestand van de schapen liet weinig te wenschen over. In sommige delen van mijn ambtsgebied hadden ook de schapen nogal te lijden door het mond- en klauwzeer; *rotkreupel* trad sporadisch op, evenals het zogenaamde „zwel-uier” op Texel.

Leverbotziekte (ongans) wordt niet vermeld. (Schijnt over het algemeen af te nemen.)

Ook onder de varkens kwam hier en daar *mond- en klauwzeer* voor; door *pest-* en *borstziekte* moesten op sommige bedrijven alle varkens worden opgeruimd. Mede als gevolg van veel voorbehoedende enting trad *vlekziekte* in mindere mate op.

In het algemeen moet dus de gezondheidstoestand van het rundvee in Noordholland ongunstig genoemd worden, van de schapen goed en van de varkens tamelijk goed.

Schager Courant 1926-11-25; P. 1/6

Deel uit verslag verg. *Ver.....Hollands Noorderkwartier.*

SCHAGEN: De najaarsvergadering van bovengenoemde vereniging had Woensdag 24 November 1926 's-morgens halfelf plaats in het Noordhollandsche Koffiehuis van den heer L. Zwaag Voorzitter de heer P. Stapel Cz. Hoogkarspel, secretaris de heer G. Nobel, Lutjewinkel.

[....]

Mededelingen van de consulenten.

Volgt: mededelingen eventueel van de Zuivel- Landbouw, Tuinbouw- en Veeteeltconsulenten. Bij dit punt gingen, aldus Dr. Scheij, onwillekeurig mijne gedachten terug naar het verleden, naar de vroegere agenda's van Noorderkwartier, waarop de onderwerpen op zuivelgebied een belangrijke plaats op de agenda's innamen, terwijl tegenwoordig de volgorde daarin de verslagen der consulenten zijn genoemd, niet meer is in overeenstemming met de onderwerpen die tegenwoordig de aandacht trekken.

De zuivelbereiding heeft op Noorderkwartier niet meer de vroegere belangstelling, hare belangen moeten elders worden behartigd, alleen de melkwinning behoort onder hare bevindingen en daarmee zal ze de zuivelbereiding van veel nut kunnen zijn.

De heer Dr. Scheij vraagt toch de belangstelling voor twee verschijnselen, n.l. de toenemende belangstelling in de kennis der zuivelbereiding onder het personeel der zuivelfabrieken enerzijds en de afnemende belangstelling, ja dikwijls onverschilligheid onder de zoons der veehouders, die later wellicht geroepen worden om in hun coöperatieve kaas- en boterfabriek bestuursfuncties te bekleeden. Het eerste neemt spr. waar als directeur-leeraar van de *Vakschool van Kaasmakers* te Hoorn, het tweede als leeraar aan de R.L.W.S. te Schagen.

Spr. deelt vervolgens mee, dat 1 Oct. j.l. een nieuwe cursus voor kaasmakers is begonnen met 32 aangiften, w.o. 27 kaasmakers.

Zij die het tweede verschijnsel zouden willen vergelijken met te zeggen, dat de bereiding van kaas en boter steeds meer naar de fabrieken verhuist, wijst spr. er op, dat het zuivelonderwijs op de R.L.W.S. er op is ingericht om de leerlingen te geven hetgeen ze later als bestuurslid of lid der fabrieken dienen te weten.

Spr. acht dit verschijnsel ongunstig voor de toekomst. De ouderen onder de bestuursleden die de praktijk van de kaasmakerij nog zelf hebben meegemaakt verdwijnen. Hun taak moet door de jongeren worden overgenomen en daarom is het jammer dat zij de gelegenheid om zich daarvoor meer geschikt te maken, laten voorbijgaan.

Noordholland heeft veel coöperatieve kaas- en boterfabrieken, waarvan verreweg de meeste van het kleine type. De technische leiding zal in de toekomst meer en meer komen in handen van een ook theoretisch goed veschoolden kaasmaker maar het is in het belang der coöp. zuivelbereiding dat hij onder en met voorzitter en een bestuur werkt, dat onderlegd is, bekend met de gronden waarop het vak zuivelbereiding berust.

[....]

1927

1928

Schager Courant, 1928-12-12; P. 5/8

Deel uit verslag verg. *Bond v. Coöp. Zuivelfabrieken N.-Holland*

Mededelingen Dr. Scheij: vakschool Kaasmakers en (Voor)melkerscursussen

HOORN: In „de Roskam" te Hoorn werd Dinsdag 11 December 1928 de algemene vergadering gehouden.

Voorzitter de heer H. K. Koster, Wieringerwaard, secretaris de heer G. Nobel te Lutjewinkel.

[....]

De heer Dr. Scheij brengt rapport uit over de Vakschool voor Kaasmakers te Hoorn.

Er is dit jaar een nieuwe 2 jaarlijksche cursus begonnen. Aan het toelatingsexamen namen 47 kaasmakers deel.

Het toelatingsexamen is een gebrekkig middel om uit te maken, wie toegelaten moet worden of niet, maar ik weet geen ander. Men kan, daarmee weeren hen, die in geen geval geschikt zijn. Dit waren er 8. 30 kaasmakers zijn onvoorwaardelijk toegelaten, en 9 op voorwaarde, dat zij hun kennis van het vak rekenen tijdens den cursus nog moeten aanvullen. Ze krijgen daarbij hulp van den assistent Visser. De lessen worden aan twee parallelklassen gegeven. Er is een leerling, die geen beroeps kaasmaker is. Hij is de zoon van een leverancier en bestuurslid eener coöp. zuivelfabriek. Het komt mij geschikt voor, dat jonge menschen, die later wellicht een bestuursfunctie aan de coöp. zuivelfabriek hebben te vervullen, eens een paar winters deze lessen tezamen met de kaasmakers volgen.

Ten slotte roep ik de medewerking in van de directeuren en kaasmakers om de practische opleiding van de leerlingen der school zooveel mogelijk te bevorderen.

De Vakschool geeft alleen theoretische lessen. Dit stelsel van opleiding is gebaseerd op het leeren van de praktijk in de praktijk. De practische vorming moet dus in de fabriek plaats hebben. In de groote fabrieken, waar de wrongel machinaal wordt bewerkt, en meer en meer specialisatie van de verschillende werkzaamheden plaats heeft evenals in de grootindustrie, zal de algeheele practische opleiding de meeste moeilijkheden geven.

De vorming van het personeel der toekomst is toch een zaak van groot belang voor de zuivelindustrie.

Naar aanleiding van een opmerking door den heer Spaander wordt door den Voorzitter medege-deeld, dat de Commissie voor de Kaaskeuringen steeds de aandacht schenkt aan de wijze van keuring.

WIERINGER COURANT, 28/09/1928; P. 1/6

Tot slot : wist U, dat er zooveel menschen zijn die kaasmaker of melkcontroleur willen worden ? Voor den in **Hoorn** te houden cursus in het eerste vak waren 60 liefhebbers ; voor het tweede 72. We weten alleen niet, of dit nu een teeken is, dat de jongelui zoo graag vooruit willen in de wereld, dan wel — en dan is het verschijnsel minder mooi — of het ook al veroorzaakt wordt, doordat zoovelen niet weten, wat ze eigenlijk moeten beginnen.
In ieder geval ziet de toekomst er voor water- en melkboeren donker uit !

SCHAGER COURANT, 06/10/1928; P. 17/22

VAKSCHOOL VOOR KAASMAKERS TE HOORN.
Aan het toelatingsexamen voor de Vakschool voor Kaasmakers te Hoorn namen 47 kaasmakers deel. Hier- van zijn 30 onvoorwaardelijk toegelaten, terwijl 9 tij- dens den cursus hun kennis van het vak rekenen al- nog moeten aanvullen. 8 personen moesten worden af- gewezen, omdat zij aan de examenelschen niet konden voldoen. De lessen worden gegeven in 2 parallelklassen.

let op dat er, bij genoemde aantallen, al 13 geen toelatingsexamen deden

Over de bevordering van goed melken in 1928 deelt de heer Dr. Scheij mede:

De Commissie voor de Melkcursussen had vanwege *Hollands Noorderkwartier* in 1928 het volgende verricht.

De leerlingen van de 6 melkcursussen, gehouden vanwege de *Vereeniging tot bevordering van een hygiënische melkwinning te Amsterdam*, in den zomer van 1927, werden geëxamineerd. Van de 27 leerlingen (22 m. en 5 vr.) slaagden 4.³⁸⁾ Verder is er examen afgenomen te Heerhugowaard, Wieringerwaard en in de Zijpe van cursussen in 1927 gegeven.

De cursus te Heerhugowaard ging uit van de Afd. der Holl. Mij. van Landbouw en is door den heer Doets gegeven op de boerderij van P. Blauw. De theoretische lessen zijn door den heer v.d. Meer gegeven de 4 leerlingen slaagden allen.

De cursus te Wieringerwaard is gehouden vanwege de zuivelfabriek aldaar op de boerderij van den heer Daan Kaan, die tevens de leider was, ook van de theoretische lessen. De 4 leerlingen zijn geslaagd.

De cursus in de Zijpe had plaats vanwege de Afd. der Holl. Mij. v. Landbouw op de boerderij van P. Vries te Schagerbrug. Cursusleider was de heer Daan Kaan. Van de 13 leerlingen moest 1 worden afgewezen.

In 1928 is slechts 1 nieuwe melkcursus gehouden vanwege de Afd. Winkel, N. Niedorp en omstreken der Holl. Mij. van Landbouw op de boerderij van A. Winkel te Moerbeek.

Cursusleider was de heer Kaan, terwijl de theoretische lessen zijn gegeven door den heer H. Boer, assistent-directeur der Zuivelfabriek te Lutjewinkel. Van de 7 leerlingen zijn er 6 geslaagd. Het is te betreuren dat er in 1928 zoo weinig animo om melkcursussen te doen houden, geweest is. De belangstelling bij de zuivelfabrieken voor deze zaak is nog heel gering.

Er is ook een cursus voor voormelkers geweest. Wij verwachtten een flinke aangifte van deelnemers doch werden teleurgesteld; het plan om een middag en een morgencursus te geven moest zelfs tot den middagcursus worden ingekrompen. Van de 6 leerlingen waren 3 melkcontroleurs van het melkcontrolestation te Amsterdam. De cursus is gegeven door den heer Kaan op de Proefzuivelboerderij te Hoorn.

Onze commissie is zeer blij, dat er thans in de eigen provincie een uitstekende kracht, afkomstig uit de school van den heer Heida, ter opleiding van voormelkers aanwezig is.

Een der geslaagden kreeg al spoedig door zijn diploma een goede betrekking aan het Melkcontrolestation Utrecht.

In dezen tijd, waarin de bevordering van de gezondheid van het melkvee en van de melkwinning zeer terecht op den voorgrond worden gebracht, komt er behoefte aan voormelkers. Ik meen, dat het in het belang van de zuivelfabrieken zijn zal, indien in 1929 weer een voormelkerscursus wordt gehouden en ik hoop, dat er ook van eenige zuivelfabrieken het initiatief zal uitgaan, om in hun streek een plaatselijke melkcursus op te richten.

De heer Bitsch deelt mede, dat bij hem in de buurt het leeren melken aan de zonen beschouwd wordt als een misdad, die men in dat geval aan zijn zoon begaat.

De Voorzitter brengt Dr. Scheij hartelijk dank voor het uitbrengen van het rapport, maar ook in het bijzonder den heer Daan Kaan, voor hetgeen deze doet tot bevordering van goed melken.

De praktische resultaten met de melkmachine verkregen.

De Commissie voor Landbouwcoöperatie bracht hierover rapport uit.

Het resultaat van het onderzoek bij degenen, die de melkmachine gebruiken, is schitterend.

38 Staat er echt: 4 van de 27! (ZHN.)

Uit de vele gegevens over de installatie blijkt, dat het goed is om bij de aanschaffing, behalve voor een goede machine, te zorgen voor een goede melkplaats, met betonnen vloer, gelegenheid om het vee goed vast te kunnen zetten en tevens te kunnen voeren. Moet men in den zomer op verschillende plaatsen melken, dan schaffe men een vlakke, vierwielige wagen aan, waarop de installatie is geplaatst en waaromheen de koeien worden vastgezet en gemolken. Hoe meer zorg men hieraan besteedt - eenvoudig en doelmatig - hoe prettiger het gebruik van de machine voldoet.

Wij ontvingen inlichtingen over bedrijven van allerlei grootte, waaruit ons blijkt, dat men met de grootste bedrijven de meest economische voordeelen krijgt, omdat twee personen in staat *zijn* om een groot aantal koeien goed te melken. Van deze bedrijven wordt dan ook - behoudens één - het aanschaffen van eene melkmachine algemeen en vaak sterk aangeraden, wat zeer verklaarbaar is, omdat met belangrijk minder personeel kan worden volstaan. Maar ook van de kleine bedrijven van 10 koeien en minder, ontvingen wij warme aanbevelingen, omdat de boer alles gemakkelijk alleen kan doen en dan ook geen dienstbode noodig werd geacht.

Allen raden het aanschaffen van een melkmachine aan, sommigen zeer sterk. Geene - behalve een - zouden de machine willen missen en zouden er direct weer een aanschaffen.

Bij deze gunstige beoordeeling moet worden opgemerkt, dat algemeen wordt gezegd: „de machine secuur te behandelen”. Het schoonmaken, dat gemakkelijk gaat, moet men liefst zelf doen en vordert geen langen tijd, wat ook het geval is met het **namelken, dat men algemeen noodig acht.**

Behoudens enkele uitzonderingen worden de machines het geheele jaar gebruikt en acht men de machine dooreen genomen, zoo goed als goede en beste melkers, sommigen vinden haar *beter*. De koeien vinden het melken met de machine prettiger dan met de hand.

De melkwinning wordt algemeen hygiënischer gevonden dan met de hand en wordt als zodanig eene groote verbetering geacht, terwijl men de productie niet minder acht dan bij goede melkers, verschillende melden, dat zij deze hooger vinden, ook het vetgehalte.

Bij goede behandeling van de machine heeft men van uierziekten geen last; zij ontstaan dan zeker niet door de machine.

De onderhoudskosten zijn verschillend, in de meeste gevallen niet hoog, verschillend inzicht over wat tot onderhoud behoort, maken hier de verschillen.

Deze kosten lijken ons geen bezwaar. Voor afschrijving wordt 5 a 10 % berekend.

De elektrische stroomprijs is verschillend, hierover in dit rapport uit te wijden, lijkt ons niet noodig, wij moeten die eens afzonderlijk bezien en waar hij voor verlaging in aanmerking komt zouden wij kunnen trachten invloed ten goede uit te oefenen.

Ook worden benzinemotoren gebruikt, waardoor de hoogere kosten voor electrischen stroom, in de sper uren, worden vermeden.

[....]

Verslag verg. *Nw. Bond v. Zuivelfabrieken in N.-H.*

Een donkere toekomst, praatje Zuivelconsulent Dr. Scheij

ALKMAAR: Vrijdagmiddag heeft de *Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken* in Noord-Holland een vergadering gehouden, onder voorzitterschap van den heer A. Schrooder, waarin de heer dr. Scheij een inleiding heeft gehouden over de vraag:

Wat leren ons de verordeningen, die in dezen tijd op het gebied van de coöperatieve fabriekmatige zuiveluitbreiding in Noord Holland zich voltrekken?

Spreker zeide, dat de fabriekmatige zuivelbereiding in Noord-Holland reeds dateert van 1870, zich geleidelijk uitbreidde, en dat belangrijke verminderingen plaats vonden. De veranderingen gingen voornamelijk in één bepaalde richting: de verdwijning van het aantal kaasfabrieken met stijging van het aantal kaas- en boterfabrieken. Spr. geloofde, dat de opheffing van de laatste kaasfabriek niet zoo heel veel jaren meer zal duren.

De moeilijkheden om geschikte werkkrachten te krijgen worden voor het veehoudersbedrijf steeds grooter, en dat is wel de grootste oorzaak voor de verdwijning van de kaasfabrieken, die den zelfkazenden boer ontlasten van het kaasmaken, maar hem lieten behouden de behandeling van de avondmelk en het maken van boter. Hiervan wil en moet de boer nu ook vrij zijn. Hij wil liever leveren aan de fabriek, die 's-morgens en 's-avonds de melk ophaalt.

Uitvoerig stond spr. stil bij de vraag: hoe staat het met de geldelijke opbrengst van de melk bij de twee bedrijfstvormen? Hij concludeerde, dat de leveranciers in 1928 gemiddeld 45 cents per 100 kg. volle melk minder kregen van de kaasfabriek dan van de zuivelfabriek, en dan is er nog geen rekening gehouden met al de meerdere onkosten, die aan het verzenden van de melk, enz. verbonden zijn.

Voor de minder goede financiële resultaten der kaasfabrieken gaf spr. de volgende verklaringen: zij verkrijgen een lager vetgehalte in de droge stof van haar product door de kaas- en boterfabrieken, zij verkazen vettere melk dan noodig is, terwijl de marktprijs dezelfde blijft; - het maken van goede kaas in een eenvoudige kaasfabriek vraagt meer melk dan in een kaas- en boterfabriek, die te allen tijde het voordeeligt kan kazen; de kaasfabriek haalt niet genoeg uit de zotte, onafgeroomde wei; het ontroomen gaat dikwijls slecht, de kwaliteit der weiboter is altijd inferieur.

Om al deze redenen meende spr., te mogen beweren, dat de kaasfabrieken zich op den duur niet zullen kunnen handhaven. Hij achtte het daarom plicht van de besturen, zich tijdig aan te passen aan de veranderde omstandigheden. Plaatselijke toestanden kunnen van groten invloed zijn, maar in het algemeen zal moeten gelden: bouw geen al te kleine kaas- en boterfabrieken; een fabriek voor melk van 600 koeien is de kleinste, die men moet bouwen, beter is nog een voor 1000 koeien. En dan moet men er op rekenen, dat vergroting mogelijk moet zijn. Op de kosten van installatie moet men niet pogen te bezuinigen. De room moet gepasteuriseerd worden, en de wei gecentrifugeerd; de warmte-economie moet men goed toepassen.

Op deze inleiding volgde een uitvoerige gedachtenwisseling, waarbij bleek, dat onder de aanwezigen waren, die de toekomst voor de kaasfabrieken lang zo donker niet inzagen, als dr. Scheij. Deze verdedigde nader zijn conclusies.

Heldersche Courant 1929-07-18

Rijkszuivelconsulentschap in Noord-Holland

Uit het jaarverslag 1928

In zijn jaarverslag over 1928 merkt de rijkszuivelconsulent voor Noord-Holland, dr. L.T.C. Schey, op, dat de bestuurders der fabrieken nog veel te weinig ertoe overgaan om het werk der melkcontroleurs te laten controleren. Hij begrijpt dit niet en ook niet dat de leveranciers daarmee genoeg nemen; hun melk wordt toch volgens de uitkomsten van het onderzoek betaald.

Voor het verlenen van hulp hij het optreden van kaasgebreken, of in verband met het maken van kaas met een onvoldoende vetgehalte in de droge stof, werden door den rijkszuivelconsulent en zijn hoofdassistent 19 boerderijen en 6 fabrieken een- of meermalen bezocht. Bovendien is herhaaldelijk schriftelijk of mondeling advies gegeven. In het verslag wordt een overzicht gegeven van de ervaringen, door het rijkszuivelconsulentschap bij deze werkzaamheden opgedaan.

Aan de statische en andere mededeelingen ontleenen wij, dat op 31 Dec. j.l. het aantal kaas- en boterfabrieken 68 en het aantal kaasfabrieken 44 bedroeg, tezamen 107 tegen 108 aan het einde van 1927. Het aantal kaasfabrieken van het oorspronkelijk type verminderde in den loop van 1928 met 8; 2 werden opgeheven (die te Anna Paulowna en te Graft) en ? Zijn voor verbouwing ingericht voor bereiding van kaas en boter. Wij hebben hier te doen, schrijft dr. Schey, met een proces dat in de volgende jaren zal doorwerken; de eenvoudige Noord-Hollandsche kaasfabriek heeft haar tijd gehad en voldoet niet langer aan de behoeften der veehoudersbedrijven. Er is een neiging waar te nemen tot centralisatie van de bedrijven; de gemiddelde hoeveelheid melk per fabriek neemt toe, doch ook, omdat er op de boerderij meer melk wordt geproduceerd. Vooral de z.g. groote fabrieken hebben heel wat meer melk tot zich getrokken.

De fabriek van melkproducten *Friso* te Hoorn, in 1927 stopgezet, is in 1928 onder den naam *Horna* weder in werking gesteld.

Van de 107 fabrieken zijn 42 aangesloten bij den *Bond van op coöp. grondslag werkende zuivelfabrieken* en 28 bij den *Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken*. Van de 107 fabrieken komen 96 voor aansluiting bij een dezer bonden in aanmerking; 31 zijn er dus niet georganiseerd.

Alle fabriekskaas staat onder controle en bijna alle boerenkaas.

Het aantal rundveefokverenigingen vermeerderde met 3 door oprichting van verenigingen in Abbekerk, Hensbroek-Obdam en Spanbroek, en verminderde met 1 door de opheffing der vereniging te Purmer; einde 1928 waren er 34. Het aantal controleverenigingen steeg van 18 tot 20.

Verlag verg. *Bond van Coöp. Zuivelfabrieken N.-Holland.*

HOORN: De Algemene Vergadering van dezen Bond werd gehouden op Dinsdag 26 November 1929, in „*De Roskam*” te Hoorn.

[....]

De controle op de deugdelijkheid der melk geleverd aan de Zuivelfabriek.

Door den heer Dr. L. T. C. Scheij wordt over dit onderwerp een inleiding gehouden.

Ongeveer 30 jaren geleden werd de toenmaals gedeeltelijk afgeroomde melk, door de veehouders, aan de N.-H. kaasfabrieken gebracht, vrijwel algemeen per Liter of K.G. betaald, zonder dat er rekening met de samenstelling werd gehouden. Aan de kaasfabriek te Hoogkarspel en haar directeur den heer D. Brander Tz., komt de eer toe in samenwerking met de heeren Dr. van der Zande, destijds directeur van het *Rijkslandbouwproefstation* te Hoorn, en W. Keesstra, zuivelconsulent alhier het eerst n.l. in 1899 een geschikt uitbetalingssysteem te hebben ingevoerd.

Een jaar later volgde de kaasfabriek „*Aurora*” te Wieringerwaard, waar de heer Groneman de leider was. In 1902 begon weer een fabriek, in 1904 kwamen er 8 bij. In 1905 8 en in 1912 betaalden nog maar ongeveer de helft der fabrieken naar gehalte. Evenwel 6 jaren later in 1918 kon men zeggen, dat alle het deden. Thans vindt een ieder het een van zelfprekende zaak, dat men met het verschil in samenstelling der melk rekening houdt en misschien komt de gedachte wel op van achterlijkheid der N.H. kaasfabrieken in dien tijd.

„L’histoire se répète” zegt de Franschmen. De geschiedenis herhaalt zich. Wij komen nu voor een dergelijk geval te staan. Immers ieder weet, dat de waarde der geleverde melk niet alleen van de samenstelling afhangt. Melk met een hoog vetgehalte en veel eiwit kan zelfs een negatieve waarde hebben, omdat zij niet deugdelijk is en schadelijk werkt op de producten, vooral de kaas.

Het is dus geen wonder, dat er getracht wordt bij de verdeling der melkgelden ook rekening te houden met de deugdelijkheid der geleverde melk. Niet alleen, omdat de billijkheid tegenover de leveranciers dat eischt doch ook omdat er dan een heilzame prikkel is om aan de winning der melk de noodige zorg te besteden. Die prikkel moet er zijn. Het is van het grootste belang, dat alles gedaan wordt om een goede grondstof te krijgen, waaruit in de technisch goed ingerichte fabriek door bekwaam personeel onder goede vakkundige leiding eerste klasse producten gemaakt kunnen worden, die op de wereldmarkt gevraagd blijven. Die prikkel is des te meer nodig, omdat bij het grooter worden der fabrieken de melkleveranciers minder met den gang van zaken in de fabriek meeleven en het oudere geslacht, dat nog verstand heeft van de kaasbereiding en de kaasgebreken, gaandeweg op den achtergrond geraakt. Geen betere prikkel den de toepassing eener korting op den melkprijs, wanneer op de kwaliteit wat valt aan te merken.

Eveneens heeft de betaling der melk naar gehalte een sterken prikkel uitgeoefend om het vetgehalte der melk op te voeren door middel van fok- en controleverenigingen.

Kort geleden is er een Deensch leerboek over zuivelbereiding verschenen, gemaakt door Hansen en Jensen, leraren aan de zuivelscholen te Ladelund resp. Dalum. In het hoofdstuk gewijd aan de beoordeling, der melk staan interessante mededelingen. Reeds in 1890 beproefde men de kwaliteit der geleverde melk te verbeteren, door enkele der leveranciers te belasten met het keuren der melk. Maar evenals hier moest dit stelsel mislukken; het voerde tot onaangenaamheden onder de leden en de liefhebberij was er bij de veehouders, met de controle belast, spoedig af.

Daarna in 1902 ontstond de eerste vereniging voor de controle op deugdelijkheid, als nieuwe, vorm.

21 Zuivelfabrieken stelden te zamen iemand aan, die de melk beoordeelde naar reuk, smaak en uiterlijk. Later kwam er de reductaseproef bij. Gedurende de oorlogsjaren werd de belangstelling minder, daarna vond men het nodig weer propaganda voor de zaak te maken en met goed resultaat. In 1929 hielden 56 pct. der fabrieken bij de betaling rekening met de kwaliteit der melk. Men heeft nagegaan, of de fabrieken, die zulks doen, ook hoger staan op de boterkeurigen, dan de andere.

De uitkomst is interessant. De cijfers tonen aan, dat die fabrieken werkelijk zijn vooruitgegaan en tevens dat de fabrieken, welke de melk wel beoordeelden doch volstaan met de mededeling der resultaten aan de leveranciers, *niet* vooruitgaan. Alleen korting op den prijs der minder goede melk helpt. Er wordt een voorbeeld genoemd, hoe een coöp. zuivelfabriek na de invoering van de betaling naar deugdelijkheid in den loop van 2 á 3 maanden van de 3de en 4de klasse melk bevrijd was, terwijl men gedurende eenige jaren met beoordeling der melk alleen hoegenaamd niet was opgeschoten.

Ook in Friesland is men met de betaling der melk op kwaliteit begonnen.

De heren Veenbaas, directeur van den *Gezondheidsdienst voor Vee* en F. Kestra, Leeraar-Technicus van den Bond hebben een systeem aangegeven, volgens hetwelk men de melk in 4 klassen kan brengen, afhankelijk van het aantal afwijkingen volgens de gisting-reductaseproef, de sedimentproef, de vuilheidsproef en de reinheidsproef en de reinheid en toestand der melkbussen. Heeft de melk een afwijkende geur, dan komt de melk in de volgende slechtere klasse. Voor melk, die in klasse 1 komt, ontvangt men b.v. 0.1 of 0.2 cent toeslag per KG.; voor de 2de klasse melk wordt de gewone prijs betaald, bij melk in de 3de of 4de klasse wordt een korting toegepast van b.v. 0.1 en 0.2 cent.

In de laatste 2 nummers van het *Officieel Orgaan* vindt men het systeem-Veenbaas-Kestra uitvoerig beschreven. Nu sommige fabrieken begonnen zijn het toe te passen, doet men praktische ervaring op, die in de zeer moeilijke kwestie allicht tot verbetering van het systeem zal voeren.

Het komt mij voor dat de N.-H. zuivelfabrieken nog niet rijp zijn voor de invoering van het betalingssysteem volgens de kwaliteit; de grootste zouden het misschien ingevoerd kunnen krijgen en het kunnen uitvoeren.

Maar het is zeer zeker gewenscht, dat de Controle op de deugdelijkheid der geleverde melk meer dan tot nu toe door de fabrieken ter hand wordt genomen, om een goede grondstof te verkrijgen en den veehouder te behoeden voor de zoo schadelijke uierziekten bij zijn veestapel.

In de laatste jaren hebben eenige zuivelfabrieken gebruik gemaakt van de gelegenheid om door het zuivelconsulentschap die controle te laten uitoefenen op de geleverde melk. Het gewone werk wordt uitgevoerd door het *Station van Melkonderzoek*, dat de werkzaamheden heeft overgenomen van den 2den assistent, toen wij dien moesten missen.

Wij hebben daarbij ervaring opgedaan, die ons aanleiding geeft tot eenige beschouwingen. De gang van de controle is de volgende:

Uit elke bus geleverde morgenmelk wordt een monster genomen in een gesteriliseerde flesch. De monsterschepper wordt telkens voldoende afgespoeld. Ter verkrijging van een oordeel over de melkwinning worden de gistingsproef en de reductaseproef toegepast. Om met de gistingsproef zooveel mogelijk zekerheid te verkrijgen werden van elk monster 3 buisjes gevuld, welke met een laagje paraffine werden afgesloten en gedurende 24 uren zorgvuldig op constante tem-

peratuur (40 gr. C.) gehouden. Het is mij gebleken, dat of in geen, of in alle 3 buisjes gasvorming optrad, zoodat bij deze wijze van werken voortaan wel met 1 gistingsbuisje kan worden volstaan. Het afsluiten met paraffine bevalt heel goed. Deze wordt weer teruggewonnen. Verder worden de katalaseproef en de sedimentproef met het microscopisch onderzoek van het sediment gedaan, om koeien met een ontsteking in den uier op te sporen. Wanneer de gistingsproef en de reductaseproef ongunstig uitvallen, krijgt de directeur der fabriek een brief met raadgevingen om dien aan den betrokken leverancier uit te reiken. Wanneer de katalaseproef en het sedimentonderzoek er op wijzen, dat er een of meer koeien van een boerderij lijdende zijn aan uierontsteking, dan worden er uiermonsters van elke koe genomen. Op deze wijze worden de verkeerde koeien opgespoord. Daarna wijst het onderzoek van verrelmonsters aan in welk verrel of verrels der koe de kwaal zit

Voor een paar fabrieken zal ik het verloop der zaak mededelen. De eerste fabriek kreeg einde Juli de melk van 29 leveranciers in 96 bussen. Bij de melk van 7 leveranciers trad gisting op in 13 van de 22 bussen, 4 leveranciers hadden in de melk van alle bussen gisting, bij andere in 2 van de 3, resp. 1 van de 3 en 1 van de 5 bussen.

De reductaseproef viel in 't algemeen bevredigend uit. Bij een leverancier werden in de melk van 2 bussen streptococci gevonden. Hij molk 29 koeien. De melk van een koe was afwijkend van stremtijd, zuurheidsgraad, alizarineproef en katalaseproef betreft. Het weinige sediment bevatte veel streptococci. De melk uit alle 4 verrels afzonderlijk bleek sterk afwijkend te zijn, volgens de 4 bovengenoemde proeven, behalve volgens de sedimentproef; streptococci zijn evenwel niet gevonden. Er was nog een driespeende koe, die abnormale melk gaf. Een andere leverancier had een koe, lijdende aan uierontsteking, en bij een derden leverancier zijn 2 koeien met afwijkende melk gevonden.

Voor een andere fabriek zijn begin September 42 busmonsters van 20 leveranciers onderzocht. De fabriek maakte losse kaas. In de melk van 10 leveranciers was gisting. Wij vonden in de mengmelk van een dezer streptococci. Het onderzoek der uiermonsters bracht aan het licht, dat 2 der 18 koeien lijdende waren aan uierontsteking.

Naar mijne meening zal de zuivelfabriek meer moeten doen ter verbetering van de kwaliteit der geleverde melk. Daarop wordt te weinig gelet en dan is er veel kans, dat de toestand ongunstiger wordt. De kaasmelk wordt hier niet gepasteuriseerd en dat is ook zeer gewenscht, maar dan moet ook alles gedaan worden om van alle leveranciers goede melk geleverd te krijgen.

Wat kunnen de fabrieken nu doen?

Men make de kans op de levering van goede melk zoo groot mogelijk, door na te gaan, hoe de toestand op de boerderijen is. Daarbij moet gelet worden op de melkplaats, melkstoeltje, span-touw of ketting, het melkgereedschap, het boenwater, eventueel de gelegenheid om de avondmelk te koelen. Herhaalde malen heeft het zuivelconsulentschap zich met die inspectie belast, In medewerking van 1 of meer bestuursleden, en het is steeds gebleken, hoe nuttig dit werk is. Zo'n inspectie is een prikkel tot verbetering en medewerking. Het bestuur komt op de hoogte van den toestand op de boerderijen en kent de zwakke punten.

Wanneer de fabriek de zorg voor de reiniging der melkbussen op zich heeft genomen, dan moeten ze ook goed schoon worden afgeleverd. Welke veehouder zal op den duur zijn best blijven doen om zuivere melk te winnen, wanneer hij die in een niet gereinigde bus moet storten?

Het is hier de plaats om de zuivelfabrieken nog eens op te wekken om te bevorderen, dat er meer cursussen in het melken tot stand komen. Die zaak verdient meer belangstelling, dan zij tot nu toe ondervindt. En dan komt nog de controle op de deugdelijkheid der melk. De groote fabrieken kunnen zich daarop inrichten en doen dit thans ook. De kleinere zijn aangewezen op hulp.

Zooals U gezien heeft, is er aan het *Station voor Melkonderzoek* te Hoorn tegen billijk tarief gelegenheid om deze controle te laten uitvoeren; misschien scheidt het laboratorium van den Bond ook wel gelegenheid daartoe. Hoe dikwijls men die controle laat uitvoeren, zal de praktijk wel leeren. De eerste stap in de goede richting zal gezet zijn, wanneer de fabrieken er toe overgaan om de melk van alle leveranciers eens op deugdelijkheid te laten controleren, dan leert men den toestand kennen en die kennis voert allicht tot verdere maatregelen.

Al zou men aanvankelijk die controle slechts een paar malen gedurende den zomer laten uitvoeren, dan moet men de beteekenis er van toch niet onderschatten. Er gebeurt dan ten minste iets; degenen, die goed medewerken worden er door bevredigd en voor sommigen zal het een spoorslag zijn tot medewerking. Controle is voor iedereen een prikkel ten goeds. De fabriek leert de bedrijven kennen, die ongunstig uitkwamen en de veehouder de koeien met streptococcen-uierontsteking, waarvan de directeur van den *Gezondheidsdienst voor Vee in Friesland* in zijn jaarverslag 1928-'29 schrijft dat men de veehouder niet voldoende kan wijzen op den besmettelijken aard der ziekte en dat een koe daaraan lijdende moet worden behandeld als een voor 't overige vee gevaarlijk dier. Dikwijls immers vindt men onder de koeien van een boerderij *eenige* dieren, welke aan die zoo schadelijke ziekte lijden.

Mijne Heeren. Ik heb Uwe aandacht gevraagd voor de controle op de deugdelijkheid der melk en in 't algemeen voor de verbetering der grondstof onzer zuivelfabrieken. Moge dit er toe bijdragen, dat evenals b.v. in Friesland en Denemarken ook hier aan die zaak met kracht wordt gewerkt – Applaus.

[....]

De stichting van een Zoetfabriek - Wieringen

Lezing dr. Scheij voor eventueel stichten Zoetfabriek

J.I. Donderdag 8 Mei had in hotel Lont te Hippolytushoef een vergadering plaats, welke ten doel had de evenueele stichting eener zoetfabriek te Wieringen. Hiervoor was overgekomen de Rijkszuiverconsulent Dr. L. T. C. Scheij uit Hoorn, welke voor een flink bezette zaal zijn studie over de evenstueele stichting uiteenzette.

Nadat de voorzitter, de heer M. S. Bakker, de vergadering had geopend, werd het woord gegeven aan Dr. Scheij, welke begon met zich af te vragen: Moet er voor Wieringen één moderne kaas- en boterfabriek gesticht worden.

Al sinds geruimen tijd houdt de kwestie van den toekomstigen vorm der gemeenschappelijke verwerking van de melk, op Wieringen geproduceerd, de gemoederen alhier bezig. Het is dan ook een belangrijke zaak, die van alle kanten bekeken dient te worden, om tot een goed gemotiveerde beslissing te komen. Het gaat er om, of het wenschelijk is de vier kleine kaasfabrieken op te heffen en de verwerking van alle Wieringer melk te centraliseeren in één goed ingerichte coöperatieve kaas- en boterfabriek.

De meeningen zijn thans verdeeld; er zijn veehouders, die op den ouden voet willen voortgaan er zijn voorstanders van één zuivelfabriek voor Wieringen. Laat een ieder nu onbevooroordeeld rustig overwegen hetgeen ik thans als resultaat van het bestudeeren dezer kwestie u hoop mede te deelen, zegt spr.

In het kort samengevat is de toestand der zuivelbereiding op Wieringen, aldus: De Wieringer melk wordt in vier kleine fabrieken Coöperatief op kaas en weiboter verwerkt, een deel der zuivelbereiding is op de boerderij gebleven, n.l. de e boterbereiding uit den afgeschepten room van de avondmelk.

De vereenigingsvorm is de burgerlijke maatschap; de melk wordt aan de fabrieken gebracht, de wei wordt door de leveranciers weer meegenomen. De 4 fabrieken leverden in 1929 samen 8.740.000 K.G. geroomde avond en volle morgenmelk, waarvan fabriek A. leverde 1.546.000 . K.G. of 41%; fabriek B. 1.147.000 K.G. of 81%; fabriek C. 565.000 K.G. of 15%; en fabriek D. 482.000 K.G. of 18 %.

Teneinde nu een goed oordeel te krijgen over den bestaanden toestand was het noodzakelijk aan de 4 fabrieken verschillende gegevens te vragen welke mij door 3 fabrieken volledig en door 1 gedeeltelijk zijn verstrekt. Een woord van dank is hier op zijn plaste aan de boekhouders voor de moeite welke zij zich hebben gegeven.

Opbrengst aan Edammer kaas op de markt gewogen uit 100 K.G. verkaasde melk voor de 4 fabrieken

Behalve randkaas 8 97 K.G.	Met randkaas 8.86 K.4.	Met randkaas 8.49 K.G.	Met randkaas 8.79 K.G.
----------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

of voor 2 K.4. kaas (waaggewicht) benodigd aan kaasmelk: 22.3 K.G.	22.6 K.4.	23.5 K.G.	22.8 K.G.
---	-----------	-----------	-----------

Gemiddeld vochtgehalte der kaas: , 48,76 %	46.57 %	48.06 %	48.03 %
---	---------	---------	---------

Gemiddeld vetgehalte in de droge stof; 45,79 %	464.78 %	44.05 %	44.32 %
---	----------	---------	---------

(De cijfers vochtgehalte der kaas en vetgehalte droge stof zijn verstrekt door het kaascontrolestation).

Bruto prijs par 50 K.G. kaas (met randkaas er bij): F 43.59	F 43.83	F 43.95
--	---------	---------

Opbrengst om meiboter uit 1000 K.G. Kaasmelk: 0.316 K.G.	0.382 K.G.	0.998 K.G.	0.160 K.G.
---	------------	------------	------------

Bruto opbrengst en onkosten per 100 K.G. Geleverde melk:		
Bruto	Onkosten	netto
f. 8.178	f. 0.754	f. 7.424
„ 8.230	„ 0.988	„ 7.242
„ 8.338	„ 0.785	„ 7.553

Uit deze cijfers blijkt, dat de 3 fabrieken, nagenoeg denzelfden prijs voor de kaas hebben gemaakt Verder valt ons op het verschil in productie van weiboter, welke slechts bij één fabriek vrij goed is te noemen.

Om nu een goed inzicht te krijgen, wat de boer voor zijn melk maakt, moeten we nagaan, wat hij krijgt voor 100 K.G. volle melk, zooals hij die produceert, dus we moeten de gegevens hebben over de opbrengst van de producten, welke hij uit den thuis gehouden room verkrijgt, n.l. de melkroomboter en de karnemelk. Daarvoor, heb ik van 2-boerderijen alhier gegevens ontvangen.

Voor de eene boerderij gelden, de volgende cijfers: Van 100 K.G. volle melk komt 4.4 K.G. room, en men brengt 95.6 K.G. melk naar de fabriek. Voor deze melk kreeg men gemiddeld 7.27 cent per K.G., dus voor 100 K.G. volle melk: 95.6 K.G. kaasmelk á 7.27 ct. f. 6.950

0.809 K.G. melkroomboter à f. 2.20 „ 1.780

dit type in de laatste jaren verdwenen, omdat ze niet langer beantwoordden aan de tegenwoordige eischen van het veehoudersbedrijf. De losse leveranciers gingen van de fabriek weg en kozen een fabriek, die twee maal daags de volle melk van de boerderij liet halen. Men bedenke, dat van de 141 leveranciers aan uwe 4 fabrieken 34 veehouders, dus bijna $\frac{1}{4}$ deel, los zijn.

U hebt wel begrepen, aan welke zijde ik mij na ernstige bestudeering der kwestie schaar, n.l. bij hen, die voorstanders zijn van de oprichting eener nieuwe zuivelfabriek voor geheel Wieringen. Behalve de genoemde zijn er nog andere bezwaren tegen het voort laten bestaan van den ouden toestand, b.v. vereenigingsvorm: Alle 4 fabrieken zijn burgerlijke maatschappijen. Van een dezer heb ik de acte ter inzage gevraagd en het reglement op de melklevering. Die vereenigingsvorm is allesbehalve geschikt om zich aan te passen aan gewijzigde omstandigheden.

Voortdurend dreigt hier het gevaar, dat er moeilijkheden ontstaan en die zullen niet uitblijven, nu de vennoten niet langer eensgezind zijn over den opzet van het gemeenschappelijk bedrijf. Wanneer een vennoot eens ging weigeren om al zijn melk te leveren, dan zou men al in de ellende zitten. Ik weet niet, wat de fabriek dan zou moeten doen. En dan die 25 pct. losse leveranciers; het is immers van het grootste belang voor een fabriek, dat alle veehouders als leden aan de vereeniging zijn gebonden. De burgerlijke maatschappij leent zich niet daarvoor.

Stel daar tegenover als vereenigingsvorm de coöperatieve vereeniging, volgens de wet van 1876. Deze vereenigingsvorm heeft al jaren van praktijk in tal van coöperatieve zuivelfabrieken doorgemaakt; de opgedane ervaring is bij de laatste wetsherziening daarin verwerkt.

Ze zit dus goed in elkaar en voorziet in alle gebeurlijkheden.

Een tweede kwestie. Een kleine kaasfabriek ontvangt de te verkarnen melk; ze heeft het vetgehalte niet in haar hand.

Het gemiddelde vetgehalte van de droge stof der kaas bedroeg. voor de 4 fabrieken 45.79; 44.73; 44.05 en 44.32 pct. Bij de eerste fabriek zie ik in het staatje van het kaascontrolestation over 1929 eenige malen een gehalte van ongeveer 47 tot zelfs 47.5 pct.

Voor de kaas heel best en voor het controlestation heel gemakkelijk, doch is het wel de bedoeling van deze fabriek om kaas met 47 pct. vet te merken met 40 +? Nu het vetgehalte der kaas eenmaal gestandaardiseerd is, moet een fabriek althans in staat zijn om de kaas van het vereischte gehalte te maken. De toegift aan vet wordt in den kaasprijs gewoonlijk niet genoeg gewaardeerd, en dit vet komt in den vorm van boter tot zijn hoogste waarde. De fabrieken, die de melk vol ontvangen, hebben het vetgehalte der kaasmelk in haar macht. Zij werken in het algemeen op de grens van het vetgehalte en dat dit voordeelig is, blijkt wel uit het feit, dat zij er de risico van een flinke boete van het kaascontrolestation voor over hebben.

Verder wijst spr. op het verschil tusschen de Wieringer fabrieken en de moderne, wat de productie der weiboter betreft.

Bij den tegenwoordigen toestand heeft de kaasbereiding in de fabriek plaats en de boterbereiding op de vele boerderijen. Ook deze omstandigheid, welke door de stichting van èen fabriek geheel zou gewijzigd worden, moeten wij nader beschouwen.

Door de goede werktuigen is de fabriek in staat een goede opbrengst aan boter van goede hoedanigheid te verkrijgen, er uit te halen, wat er uit te halen is. De botermaker zorgt er voor, dat het vochtgehalte normaal is, noch te hoog, noch te laag. Het vochtgehalte van boter met het Rijks-

merk moet niet hoger zijn dan 15 pct, Door daar even onder te blijven, heeft men een flinke opbrengst aan boter, welke in een koele boterkelder bewaard kan worden en in een hygiënische verpakking, in stukjes van een half pond, 1 pond of 2 pond aan de klanten in de omgeving wordt afgeleverd of in vaten van 25 á 50 K.G. verzonden.

De toekomst is aan de fabrieksboter, door haar gelijkmatigen goeden smaak en hare verpakking voor detailverkoop.

Ik heb dezen winter eenige monster boerenboter van 8 boerderijen alhier op vetgehalte onderzocht en gevonden voor de eerste boerderij 11.3 en 18.4 pct., voor de tweede 11.86 en 11.1 pct en voor de derde 13 pct., dat is gemiddeld 12.1 pct.

Uit dezelfde room zou een fabriek 3 pct. meer boter maken, enkel door het hogere vochgehalte. Maar wegens het mindere vetverlies en de karnemelk maakt de fabriek nog meer. De karnemelk van de boerderijen is in 't algemeen erg hoog in vetgehalte.

Hoe is het nu met die karnemelk gesteld ? Ik heb eenige monsters onderzocht en gevonden voor het gehalte aan vetvrije droge stof 5.24 pct. Nog eens xxx pct. 6.78 pct. 7.32 pct. 6.4 pct, en 7.5xxx

Derhalve van de 6 monsters zijn er xxx ??voldoende, 1 is juist op de grens en ?

voldoet aan de eischen van den keuringsdienst. Deze gaat strenger optreden tegen te waterige karnemelk en de verkoop van karnemelk op de boerderij loxxx steeds gevaar in moeilijkheden te komen.

De boterbereiding op de boerderij moet het overal in ons land afleggentegen de boterfabriek; dat geschiedt thans in Noord-Holland ook allerwege. Het ozal hier ook geschieden. Zij voldoet niet meer aan den eisch.

Het is voor de Wieringer veehouders ook mogelijk om hun 4 kaasfabrieken te centraliseeren in één modern ingerichtte kaas- en boterfabriek, zooals in onze streken een veelvuldig zich voordoend verschijnsel is. Die fabriek zou dan direct beschikken over 3.900.000 K.G, volle melk afkomstig van 1200 koeien. Zij zou in staat zijn melk te ontvangen uit de Wieringermeer. Het is immers de eerste jaren dat op de lichten grond van Afd. I grasland zal komen. De verbindingswegen met Wieringen maken het transport der melk mogelijk. Meer melk aan de fabriek geleverd geeft verlaging van het onkostencijfer.

Den melk moet onafgeroomd ontvangen worden, hetgeen de tegenwoordige fabrieken niet zouden kunnen doen en een andere fabriek tot zich trekken. Wanneer hier zoo'n fabriek tot stand komt (wat den grootte betreft, zoo ongeveer de fabriek te 't Zand), verkeert ge in een bevoorrechte positie; immers, ge hebt geen concurrenten en hebt een mooi afzetgebied voor consumptiemelk, kaas, boter, karnemelk en gort, gekookt met karnemelk in flesschen. Door de Zuiderzeewerken en Wieringermeerwerken is en komt hier groote vraag naar die producten. De dagfabrieken van thans hebben bij de melklevering voor de melklevering voor de consumptie de moeilijkheid, dat zij volle melk moeten leveren, terwijl zij de helft aan geroomde ontvangen.

Hierna houdt spreker zich uitvoerig bezig met de eventueele plannen enz., welke noodig zijn voor oprichting. Hij geeft fabrieken te 't Zand en Ameland als voorbeeld hoe daar gewerkt wordt. Het gebeurt wel, dat de fabriek door de schuld van weifelaars te klein opgezet moet worden en dat zij komen aanzetten, wanneer de fabriek klaar is.

De kosten van een moderne fabriek.

En nu komt de kwestie, hoeveel een moderne fabriek voor geheel Wieringen zal kosten. Ik kan slechts een globale raming opmaken en maak gebruik van de gegevens der fabriek te 't Zand. Deze fabriek, kostte f. 119.600.- óf met een rond getal van f. 120.000,- voor stichtingskosten. Laten we nu aannemen, dat de Wieringer fabriek hetzelfde zou kosten, dan komt de vraag, hoeveel drukt dat op de onkostenberekening per 100 K.G. geleverde melk aan rente en aflossing. Daarvoor nemen wij 10 %, dus f 12.000.-. Er wordt geleverd 4 miljoen K.G., melk, dat is dus per 100 K.G.30 cent. Als men maar melk genoeg heeft vallen de onkosten per 100 K.G. mede.

Wanneer ik nu tenslotte mijn advies uitbreng, dan doe ik dat, na de zaak goed overwogen te hebben, zonder aarzeling, en het luidt aldus: De 4 burgerlijke maatschappijen doen verstandig met ieder voor ziohzelf te besluiten tot ontbinding. De vennooten worden lid van de Coöperatieve Vereeniging, die een kaas- en boterfabriek sticht, en waarvan zooveel mogelijk alle veehouders op Wieringen lid worden. De 4 burgerlijke maatschappijen gaan voort met de exploitatie van haar kaasfabrieken, tot dus de nieuwe in werking treedt. Ieder liquideert haar eigen zaak.

Sommigen zullen misschien van meening zijn, dat het nu geen tijd is om zoo'n fabriek te stichten, immers het is een onzekere tijd, we weten niet, of er ook de veehouders moeilijke jaren zullen komen. Maar dat zou juist een argument zijn om aaneen te sluiten en door een goede organisatie U krachtig te maken. De coöperatieve zuivelfabrieken zijn in Nederland en ook in Denemarken juist in; een moeilijken tijd tot stand gekomen. De Wieringer veehouders maken zich sterker door zich aaneen te sluiten in één fabriek, welke aan de eisch van dezen tijd voldoet. Het is thans geen dure tijd om een fabriek te stichten.

Moge een ieder bij het nemen van een besluit, kleine persoonlijke belangen uit schakelen en medewerken tot het groote belang van de Wieringer boeren te zamen voor de toekomst. Laten de tegenstanders toch voor alles bedenken, dat de toestand hier bij het oude niet kan blijven en dat, wanneer de nieuwe fabriek niet tot stand komt, er alle kans is, dat een gedeelte der Wieringer melk over den dijk weggehaald wordt, waardoor de tegenwoordige fabrieken worden ondermijnd, en wat zal er dan komen? Dan zal men zeggen: wat jammer, dat wij niet de bakens verzet hebben toen het getij verliep. Ik hoop van harte dat Wieringen daarvoor gespaard blijve.

Een daverend applaus had de heer Dr. Scheij in ontvangst te nemen voor zijn keurige rede. Nog werd het woord gevoerd door den heer Kaan uit Wieringerwaard, welke eenige nadere gegevens verstrekke. Verder gaven zich ter vergadering reeds 26 boeren als lid op voor een eventuele oprichting. Verder zullen er door de vier kaasfabrieken vergaderingen worden gehouden en is het te wenschen, dat succes niet uitblijft en de fabriek er komt.

Hierna sluit de voorzitter de vergaderring.³⁹

39 September is er weer een vergadering, waar ook Dr. Scheij weer aanwezig is. (HC 1930-09-27) De opkomst was erg laag. Dr. Scheij doet nogmaals een oproep voor een nieuwe vereniging met een nieuwe kaas- en boterfabriek.

Er tekenen, aan het eind van die avond echter maar 20 potentiële leden, goed voor samen 202 koeien. Er zou door verschillende veehouders worden rondgegaan om „hun kameraden op te wekken lid te worden”. De uitkomst is dat er geen fabriek zou komen.

Ontleend door HC. aan een lezing van Dr. L.T.C. Scheij – Zuivelconsulent van Noord-Holland (1900-1938) voor den Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken in Noord-Holland

De bedrijfsleider in de kleinere Noordhollandsche zuivelfabriek.

In 1901 heeft de Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier een verslag gepubliceerd⁴⁰, waarin de toestand van het zuivelbedrijf in Noordholland in die dagen wordt uiteengezet.

Wij zijn nu 30 jaren verder en veel is er in dien tijd anders geworden en toch is hetgeen in dat verslag staat, nog niet alleen een historische bijzonderheid, die geheel losstaat van het heden.

Er zijn b.v. nog bedrijfsleiders van zuivelfabrieken, z.g.n. directeuren, die feitelijk voorzitters van de Vereenigingen zijn en de feitelijke toestand is nog soms deze, dat de leiding van het bedrijf wordt overgenomen door een kaasmaker met verantwoordelijkheid aan en onder toezicht van den voorzitter (directeur) en het bestuur. Net zooals in dat verslag vermeld wordt.

We kunnen de coöperatief werkende zuivelfabrieken in Noordholland met het oog op de bedrijfsleiding in 3 rubrieken indeelen. Bij een gedeelte, de z.g.n. groote fabrieken is een bedrijfsleider, gevormd in de praktijk en de Rijkszuivelschool te Bolsward onmisbaar. Ook zijn er thans kleine kaas- en boterfabrieken en kaasfabriekjes van het oude type, waar geen sprake kan zijn van de aanstelling van zoo'n directeur. Dan blijven over de tusschen liggende gevallen. De tijdelijke omstandigheden zullen hier van grooten invloed zijn, welken kant men uitgaat. In die twijfelachtige gevallen gevoel ik er het meest voor dat de bedrijfsleiding in handen is van een geschoold directeur, voor wien het een beroep en geen bijzaak is.

Maar het doel der bespreking is de leiding in de fabrieken, waar geen beroepsdirecteur is, waar men heeft een der bestuursleden, tevens melkleverancier als directeur en den kaasmaker met zijn personeel.

Wanneer we de beschouwingen in het verslag van 1901 lezen, dan merken we op, dat de kwestie altijd nog bestaat, maar in die verloopende jaren is ook heel wat veranderd, zoowel wat den directeur als den kaasmaker betreft en ook de techniek zelf van het bedrijf. Een kaasmaker, die met de leiding is belast moet thans heel wat meer vakkennis bezitten dan een 30-tal jaren geleden.

Voorheen brachten de leveranciers hem de (af)geroomde avondmelk en de volle morgenmelk, welke hij in een of meer bakken liet loopen om er Edammers van te maken welke voor een prijs, zoo dicht mogelijk bij de hoogste markt verkocht moesten kunnen worden. De werkwijze in de fabrieken liep wel uiteen, de kaasmakers hadden wel hun eigen methode, doch de verschillen betroffen meer bijkomstige zaken, er werd gewerkt ter bereiking van één zelfde doel: een „hoogste markt” kaas. Wel werd er gelet op de hoeveelheid K.G, melk, welke men voor één Edammer van 4 pond noodig had, doch de kwaliteit der kaas was nummer één.

Vakkennis was zeer zeker noodig, maar deze bestond vooral in kennis, die men door langdurige ervaring bij eigen ondervinding, of profiteerende van de ervaring van collega's, zich verwierf. Kennis van de gronden, waarop het vak berust, was er maar matig; het voornaamste was toen, dat de kaasmaker wist, hoe hij zijn product moest maken en dat hij met toewijding zijn taak verrichte, hetgeen in het algemeen het geval was.

40 ZHN heeft geen *samenvatting* kunnen vinden in het *digitale archief Alkmaarsche Courant*, wel ingezonden artikel van Dr. Scheij over *zuivelbereiding* - zie elders in deze Scheij-map – S.C. 1901-05-19

Met zijn directeur kon hij in het algemeen heel goed overleg plegen, want die bezat de langdurige ervaring als kaasmaker op de boerderij, en die kennis was van groote waarde bij de slechts gewijzigde bereidingswijze in de fabriek.

De leiding van een kleine zuivelfabriek van dezen tijd eischt heel wat meer dan die van een dertig jaren geleden. De meeste fabrieken zijn niet alleen kaasfabriek, doch tevens boterfabriek geworden. De kaasmaker moet nu ook zorgen voor een bepaald vetgehalte in de watervrije kaas, niet te laag en ook niet te hoog. Hij moet zorgen voor een vooral niet te laag vochtgehalte in de kaas terwille van de hoeveelheid, welke kan worden afgeleverd. Dit moet weer niet zoo hoog zijn, dat de kaas te slap wordt, of andere gebreken krijgt, welke het beoogde voordeel omzetten in schade. Hij moet soms tusschen klippen kunnen doorzeilen.

Hij moet bekend zijn met de bereiding van het zuursel. Allerlei dure toestellen, als melkpompen, waterpompen, melkkoeIers, centrifuge enz. zijn in de fabriek verschenen en de bedrijfsleider draagt daarvoor de verantwoordelijkheid. De kazen moeten behoorlijk van een rijksmerk voorzien de fabriek verlaten en ook voor deze zaak moet hij technisch en administratief zorg dragen. Hij heeft de dagelijksche werkzaamheden door het grootere personeel te verrichten te leiden, en moet zorgen, dat deze klaar komen in den volgens de Arbeidswet toegestane tijd. Ook al is er iemand speciaal als botermaker werkzaam, toch moet één persoon met de leiding belast zijn en dat is de kaasmaker.

Met den kaasmaker, die in het oude kaasfabriekje op zijn plaats was, kan de kleine kaas- en boterfabriek van thans het niet meer redden.

Als er behoefte komt aan een bepaalde zaak of aan personen van bepaalden aanleg, dan wordt daarin voorzien. Zoo is het ook hier geschied.

De leidinggevende kaasmaker is in de praktijk gevormd en heeft de thans onmisbare theoretische vakkennis op een vakcursus geleerd. Het doel van zoo'n cursus is hem de grondslagen van zijn vak bij te brengen, niet alleen kennis van feiten, en hoe hij doen moet, maar ook waarom hij, zoo doen moet.

De bekende Ford heeft zich met het oog op de scholen voor zijn werklieden eens als volgt uitgesproken:

„Het doel van alle opvoeding moet niet zijn de hersenen met feiten te vullen, maar den jongen menschen te leeren de hersenen te gebruiken.”

Wie geleerd heeft goed waar te nemen, en logisch gevolgtrekkingen te maken, die kan zich later bruikbare kennis verwerven, hetzij om uit moeilijkheden te geraken, of om het bedrijf te verbeteren. „Met en is weten” heeft een groot natuurkundige gezegd. Bij de tegenwoordige kaasbereiding komt het veel meer dan vroeger aan op het in acht nemen van in cijfers vastgestelde waarden voor verschillende bewerkingen.

Het volgen van vakcursussen is tevens bevorderlijk aan de algemeene ontwikkeling. Een gewoon verschijnsel is het, dat zij, die eenmaal begonnen zijn met het volgen van een cursus, na hem afgeloopen te hebben, doorgaan met de voor hen bereikbare studiegelegenheid, zoodat men kaasmakers heeft, die ook het diploma van melkcontroleur, botermaker en boekhouder hebben behaald.

Wanneer nu dergelijke kaasmakers practisch en theoretisch goed ontwikkeld, ook nog de persoonlijke eigenschap bezitten goede leiding te kunnen geven aan het onder hen staande personeel bij het werk, zoodat in de werkuren rustig zonder verspilling van krachten zooveel mogelijk

en zoo goed mogelijk werk wordt geleverd, dan kan de technische leiding van de kleine zuivelfabriek heel goed aan hen worden opgedragen. Hieruit volgt al dadelijk, dat het bezit van een diploma als kaasmaker iemand nog niet geschikt maakt om bedrijfsleider te zijn, maar er zijn geschikte krachten onder de gediplomeerden te vinden.

Voor een 30 jaren geleden waren kaasmaker en directeur beiden, wat het kaasmaken betreft, ter zake kundig. Sedertdien heeft de kaasmaker zich aangepast aan de eischen, die de gewijzigde omstandigheden hem stolde. Hij heeft zijn technische kennis van het vak vermeerderd.

Met de directeurs van die kleinere fabrieken is het niet zoo gegaan. De ouderen zijn veelal vervangen door jongeren, die nooit aan de kaastobbe hebben gestaan, en niet in het bezit zijn van de technische kennis van het vak. Zij kunnen heel goede voorzitters der vereeniging zijn, doch de leiding van het bedrijf kunnen ze niet voeren. Het is een verschijnsel, dat zoons van boeren, die lid zijn eener kleinere zuivelfabriek en die wellicht later in aanmerking zullen komen om deel uit te maken, van het bestuur van hun coöperatieve fabriek, zoo weinig belang stellen in het vak zuivelbereiding, wanneer ze de landbouwwinterschool bezoeken, waar zij wat algemeene kennis van het zuivelvak kunnen opdoen. Van hen is niet te verwachten, dat zij met toewijding en kennis van zaken het bedrijf technisch zullen kunnen leiden.

Welke lijn moet er nu gevolgd worden voor de toekomst? De kaasfabriekjes hebben hun tijd gehad en zijn voor een groot deel verdwenen of zullen verdwijnen, doch er zullen voorloopig nog heel wat kleinere kaas- en boterfabrieken in Noord-Holland blijven, zonder een geschoolde beroepsdirecteur. Wie moet daar de technische leiding hebben?

Daarvoor zijn n.m.m. aangewezen de flinken onder de kaasmakers, die zich in de practijk als goede vaklui onderscheiden, zich op vakcursussen nuttige kennis hebben verworven, en daar blijk hebben gegeven van het bezitten van hersenen, die goed kunnen denken en die leiding kunnen geven. Maar dan moeten zij als bedrijfsleider ook hun krachten kunnen ontplooiën in het belang van de zaak.

De voorzitter en het bestuur der Vereeniging hebben natuurlijk de algemeene leiding en er moet een geregelde, goede samenwerking zijn van hen met den bedrijfsleider. (Thans wordt wel de klacht gehoord van den kaasmaker, met de leiding belast, dat hij zoo weinig van het bestuur gedaan kan krijgen, wanneer hij verbeteringen wil aanbrenge. Dat werkt op hem ontmoedigend en verlammend. Ook dwingt het bestuur den kaasmaker wel, om wijzigingen in de bereidingswijze aan te brengen, welke van niet voldoende, deskundige zijde komen.

Ik heb mij in vergaderingen van zuivelfabrieken wel eens verbaasd over de vrijmoedigheid van sommige leden, die over technische zaken, waarvan zij niets weten, meespreken en beslissen. De deelnemers der kleinere fabrieken moeten meer inzien, dat de kaas- en boterfabriek van heden een ander bedrijf is, dan het kaasfabriekje van een 30 jaren geleden, waarheen zij zelf 'smorgens de melk brachten, en meehielpen bij het lossen en zelf hun wei oppompen in hun melkbussen. Zij moeten in het belang der zaak, dus in hun eigen belang, wat meer over laten aan den kundigen bedrijfsleider, die te rade kan gaan bij daarvoor aangewezen personen, als den technicus van den Bond van Zuivelfabrieken en den Rijkszuivelconsulent.

In de groote fabrieken is de beslissing over technische kwesties van zelf sprekend bij den directeur; zoo noodig, wanneer het grootere uitgaven betreft, treedt hij in overleg met het bestuur. Die regeling is goed en de kleine fabrieken moesten ook wat meer in die richting gaan t.o.v. den bedrijfsleider en zijn adviseurs.

Een bedrijfsleider moet tijd hebben om het bedrijf te leiden en niet gedurende al de werkuren gebonden zijn door handenarbeid.

Hij moet eens kunnen rondlopen om zijn oog en gedachten over de werkzaamheden van het personeel te laten gaan.

Ook hierin is op sommige fabrieken wat te verbeteren.

We ontleenden het bovenstaand aan een lezing van Dr. L. T. C. Scheij voor den Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken, in Noord-Holland.

Purmerender Courant, 1930-07-26; p. 6/6

De werkzaamheden van den Rijkszuivelconsulent over 1929

Deze rijksambtenaar voor Noordholland, dr. L. T. C. Schey, heeft verslag uitgebracht over zijn werkzaamheden in 1929.

Hieraan ontleen we de volgende mededelingen:

Leden der Zuivelcommissie zijn: K.Cz. de Boer te Assendelft, Voorzitter; D. de Boer Dz. te Stompvoren. Secretaris; D. Brander. Tz Hoogkarspel; A. Commandeur te Spanbroek en J. E. de Nooij te Muiden.

Onder de laboratoriumwerkzaamheden vielen totaal 1715 onderzoekingen.

Voor het verlenen van hulp, bij het optreden van kaasgebreken of in verband met het maken van kaas met een onvoldoend vetgehalte in de droge stof, benevens bij andere storingen in het zuivel- of melkbedrijf, werden door mij en den hoofdassistent eenige boerderijen en fabrieken één of meermalen bezocht. Bovendien is herhaaldelijk schriftelijk of mondeling advies gegeven, wanneer daarmee volgens verwachting kon worden volstaan.

Van de onderzochte monsters melk en wei was een groot aantal afkomstig van boerderijen, welke advies vroegen in verband met een onvoldoend vetgehalte in de droge stof van de volvette Goudsche kaas. Het is onze gewoonte, na het inkomen van de aanvraag om hulp, een kistje met monsterflesjes naar het desbetreffende bedrijf te zenden, met verzoek, gedurende 3 dagen een monster van de morgen- en avondkaasmelk en van de wei te nemen, en den aanvang van de melktijden op te geven. Mede door een ingevulde vragenlijst omtrent de bereiding, enz. van de kaas zijn wij dan vóór het bezoek eenigszins op de hoogte van den gang van zaken, hetgeen aan het later te geven advies ten goede komt.

Tijdens het bezoek, gewoonlijk 's-avonds en 's-morgens, worden ook van de kaasmelk en van de wei monsters genomen, en bovendien een randmonster van de kaas voor onderzoek door het kaascontrôlestation, waarvan de veehouder lid is of wenscht te worden.

Tijdens de bereiding van de kaas of bij het nazien van het gereedschap voor het melken én voor de kaasmakerij op de boerderij konden weer eenige opmerkingen gemaakt worden.

Ook in 1929 werkte het proces der modernisering van de zuivelfabrieken in Noordholland door. Tengevolge daarvan hadden wij adviezen te geven inzake bouw en verbouwing van fabrieken. Meermalen, werd ons advies gevraagd bij het maken van een nortonput ter voorziening in de behoefte aan bedrijfswater, vooral voor koelwater. In het laatste geval zorgden wij ervoor, dat een deugdelijk contract voor beide partijen tot stand kwam.

Nieuwe nortons zijn gemaakt voor de zuivelfabriek „*Brederode*” te Egmondermeer, die met onze medewerking van kaasfabriek tot kaas- en boterfabriek is verbouwd. Verder voor de zuivelfabriek te Hoogkarspel; „*Excelsior*” te Heerhugowaard en „*De Hoop*” te Assendelft.

Onze samenwerking met de uitvoerders van het werk bestaat in het opmaken van het plan en het contract, het beoordeelen der grondmonsters bij de boring verkregen, en het bepalen van de plaats en lengte van het filter of de filters, de controle op de hoeveelheid water in verband met de afpompings- en de kwaliteit van het water.

In den loop der jaren is heel wat ervaring hierbij gekregen. Het *Rijksbureau voor Drinkwateronderzoek* in Den Haag krijgt desgewenscht grondmonsters en gegevens.

In het verslagjaar is er veel werk gedaan op Texel. Een groep veehouders wilde niet meer leveren aan een oorspronkelijk coöperatief werkende fabriek, doch gaandeweg in handen geraakt van enkele personen. Na pogingen in het werk te hebben gesteld om te komen tot samenwerking met de veehouders eener andere coöperatief werkende vereeniging, die dan zou liquideeren en de fabriek verbouwen, doch te vergeefs, adviseerden we tot de stichting van een modern ingerichte zuivelfabriek over te gaan. De keuze der plaats is goed gebleken te zijn, vooral met het oog op het bedrijfswater, dat op Texel veelal slecht is.

De fabriek is in den herfst en zachten winter gebouwd en moest 1 April 1930 in werking komen, hetgeen ook geschied is.

Verder is de verbouwing van de zuivelfabriek te **Hauwert** uitgevoerd, en een plan gemaakt, om de kaasfabriek „*Concordia*” te **Berkhout** te verbouwen tot een kaas- en boterfabriek. De verbouwing geschiedt volgens een bescheidener plan, dan wij voorstelden.

De zuivelfabriek „*De Dageraad*” te **Burgerbrug** heeft de afdeling botermakerij verbeterd, waarbij ons advies werd gevraagd.

Voor de zuivelfabriek „*De Volharding*”, te **Hem** is een plan gemaakt, om de wei centrifugaal te ontromen.

B. en W. van Hoorn vroegen advies omtrent een ontwerp-verordening op de levering van melk en melkproducten op Zondag. Voorzichtigheidshalve adviseerde ik te beginnen met het verbod om te venten in te voeren gedurende de maanden October tot en met Mei. Het is nu wel gebleken, dat er zich geen bezwaren hebben voorgedaan; zelfs gaan de slijters in den zomer er mede door. Wel een bewijs, dat de regeling wordt gewaardeerd.

De Burgemeester van Alkmaar verzocht om medewerking, ten einde gegevens te krijgen omtrent de kaasproductie in N.-Holland in vroegere jaren. De mij bekende bronnen heb ik opgegeven. In het jaarverslag der *Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Hollands Noorderkwartier* over 1929 vindt men het resultaat in een statistiek over de jaren vanaf 1851. Er hebben volgens die opgave zelfs 18 kaasmarkten en -marktjes in Hollands Noorderkwartier bestaan, wier geschiedenis door de vermelding der aanvoeren duidelijk wordt gedemonstreerd.

Verder zijn adviezen gegeven in zake de betaling der melk op gehalte, over de samenstelling van wei, over de plaatsing van leerlingen, over de benoeming van personeel aan een fabriek enz.

In 1929 zijn in verband met verschillende doeleinden 31 bezoeken aan fabrieken en 52 bezoeken aan boerderijen afgelegd.

Een beeld van den omvang van de hierbij verrichte werkzaamheden geeft tot op zekere hoogte het aantal uitgegane stukken. Dit heeft 1400 bedragen, waarvan 208 ten behoeve der *Vakschool voor kaasmakers* en 80 voor de *Commissie voor de melkcursussen*.

In het verslagjaar hebben wij wederom getracht het goed melken en de goede melkwinning en -behandeling te bevorderen. De werkzaamheden, verbonden aan het secretariaat van de Commissie voor de melkcursussen, werden vervuld. Er is een cursus voor voormelkers op de *Proefzuivelboerderij* te Hoorn gegeven.

De melkcommissie heeft de leerlingen van 6 melkcursussen, gehouden in 1928 door de *Vereniging tot bevordering eener hygiënische melkwinning om Amsterdam*; geëxamineerd.

Slechts 2 melkcursussen konden in het overige deel der provincies tot stand komen. Het is uiterst moeilijk om voor deze toch zoo nuttige zaak de belangstelling bij afdelingen van landbouwverenigingen en bij zuivelfabrieken op te wekken. Een groot verschil met andere provincies als Friesland, Gelderland, Overijssel enz.⁴¹⁾

Voorts worden voordrachten gehouden te Texel voor de veehouders van Eierland over het onderwerp: De toestand, waarin de zuivelbereiding in het noordelijk deel van Texel thans verkeert; voor den *Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken* over het onderwerp: Wat leeren ons de veranderingen, die in dezen tijd zich voltrekken op het gebied van de coöperatieve fabriekmatige zuivelbereiding in Noordholland? en voor de Alg. Verg. van den *Bond van op coöp. grondslag werkende Zuivelfabrieken in Noordholland* over: De controle op de deugdelijkheid der melk, geleverd aan de zuivelfabrieken.

In het dienstjaar 1929 werd van Januari tot begin April de tweede helft van den cursus 1928 – 1929, en van eind September tot en met December de eerste helft van den cursus 1929-1930 gegeven voor melkcontroleurs.

Theoretische lessen van 2 uren en in 3 groepen ieder 10 praktische lessen van 5½ uur: In het geheel zijn dus 239 uren aan de lessen besteed.

Voor den cursus 1929-1930 kwamen 45 aangiften in; na gehouden examen werden 22 deelnemers toegelaten. De lessen zijn door den hoofdassistent Eriks gegeven.

Na schriftelijk en mondeling examen kon op 16 April 1930 het diploma van bekwaamheid als melkcontroleur voor een rundveefokvereniging, zuivelfabriek of melkinrichting worden uitgereikt aan 18 leerlingen.

De tweejarige cursus aan de Vakschool voor Kaasmakers te Hoorn, welke in October 1928 is begonnen met 39 leerlingen (beroepskaasmakers) en nog een bijzonderen leerling, werd gedurende 1929 voortgezet. Er is een parallelklasse.

In 1929 zijn aan elke groep 25 lessen van 2 uur gegeven, dus in 't geheel 100 uren.

De cursus eindigde tegen April 1930, toen het eindexamen werd afgenomen.

Van half April tot eind September werden door den hoofdassistent Eriks aan de laatste leerjaren van den 5-jarigen cursus in landbouwhuishoudonderwijs te Hoorn, Schagen, Alkmaar en Purmerend elk 10 lessen van 2 uur in het vak zuivelbereiding gegeven. Met de leerlingen van de beide eerstgenoemde cursussen werd een bezoek gebracht aan een nabijgelegen zuivelfabriek, n.l. te Opmeer, of Lutjewinkel en aan de *Proefzuivelboerderij* te Hoorn.

41 **Dik aangezet** door ZHN.

De kwaliteit en de prijzen van kaas en boter.

De kwaliteit van de kaas was in 1929, ook gedurende de zomermaanden, in het algemeen bevredigend.

De prijzen van de Edammer kaas 40 + waren in het afgelopen jaar gemiddeld lager dan in 1928; gedurende het 1ste en 3de kwartaal bedroeg het verschil *f*3 à *f*5, in het 2de kwartaal *f*5 à *f*7; van October tot half December was de kaasprijs gemiddeld *f*2 hooger dan in 1928.

In het eerste kwartaal 1929 waren de hoogste marktprijzen voor Edammer kaas 40 + gemiddeld ongeveer *f*47; einde Maart trad een daling in tot *f*41 à *f*42; welke prijs tot half Juni onveranderd bleef; daarna volgde een stijging tot *f*47 á *f*48, en eind September tot *f*52; half December viel de prijs terug tot *f*46.

De marktprijs van de boerenkaas kwam gemiddeld overeen met dien van de fabriekskaas; in den zomer was hij iets hooger, in den herfst lager.

Voor de commissiekaas 40 + werd van Maart tot einde Juni *f*2 á *f*4 per 50 K.G. meer genoteerd dan voor de kleine Edammer 40 +, eveneens in October en November.

De prijzen van de boter waren in het afgelopen jaar gemiddeld iets lager dan in 1928; van Maart tot en met Mei was de notering gemiddeld 10 tot 30 cent per K.G. beneden die van het vorige jaar, in Juni 10 cent hoger, in November 20 cent lager.

In Januari en Februari was de boterprijs op de plaatselijke markten gemiddeld *f*2.40 per K.G.; daarna daalde de notering in Maart tot *f*2.10 en in April tot *f*1.80; op een stijging in de 2de helft van Mei en de eerste helft van Juni tot *f*2.20 volgde weer een daling tot *f*2; vanaf eind September tot en met November was de gemiddelde notering *f*2.50, in December *f*2.15 per K.G.

1931

Alkmaarsche Courant 1931-05-30

De resultaten van het onderzoek, ingesteld door het Rijkslandbouwproefstation te Hoorn, inzake de uitbetaling van de volle melk geleverd aan de Coöp. kaas- en boterfabrieken

Dr. Scheij betoogde over het bovenstaande in de Vergadering van den *Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken* het volgende:

Met groote belangstelling is door de coöperatieve zuivelfabrieken in Noordholland en Friesland uitgezien naar de resultaten van een zeer omvangrijk onderzoek, verricht door het Rijkslandbouwproefstation te Hoorn inzake de beste methode vast uitbetaling der volle melk geleverd aan kaas- en boterfabrieken. Onlangs is dit verschenen.

Ik stel mij nu tot taak u van dit zeer verdienstelijk werk; dat veel arbeid heeft gekost, op voor u bevattelijke wijze, datgene mede te deelen, wat voor u van belang is te weten.

Er Moesten vele monsters melk onderzocht worden. Alleen voor Noordholland werd gedurende een vol jaar om de andere week het weekmonster onderzocht van de melk geleverd door 16 leveranciers van 4 zuivelfabrieken, dus van 40 leveranciers. De fabrieken waren; Hoogkarspel, Heerhugowaard; Assendelft en Bobeldijk. Voor Friesland is hetzelfde gedaan.

De bewerking van het groote cijfermateriaal vormde een niet minder gewichtig deel van het onderzoek.

Het gaat om de vraag: moeten we voortaan de melk uitbetalen naar berekend vetgehalte of naar vetgehalte alleen? De wijze, waarop het thans gaat is u bekend. Van de bruto opbrengst voor de producten wordt een bedrag voor onkosten afgetrokken en het overblijvende netto melkgeld wordt verdeeld, of over de K.G. geleverd vet of over de K.G. geleverd berekend vet, d.w.z. de K.G. vet plus een derde van de K.G. vetvrije droge stof. Daarbij wordt dus ook rekening gehouden met het gehalte der melk aan vetvrije droge stof, dus aan caseïne; welke immers voor een kaasfabriek ook van groote waarde is.

Toen een 30 jaren geleden hier begonnen werd met de betaling naar gehalte, ontvingen de fabrieken geroemde avondmelk en volle morgenmelk en in dat geval moet men rekening houden met het caseïnegehalte, omdat de verhouding vet en caseïne door de gedeeltelijke ontrooming verbroken is geworden. Wanneer alle melk vol geleverd wordt, staan wij voor een ander geval. Een zeer logische methode van uitbetaling zou zijn, het geleverde vet en de geleverde caseïne te betalen; de rest van de melk, de wei, wordt onder de leveranciers weer verdeeld. Maar we beschikken nog niet over een in de praktijk uit te voeren massa, methode om het gehalte aan caseïne te bepalen, zooals het vetgehalte.

Bij de betaling naar berekend vet, nemen wij aan:

1e. de hoeveelheid geleverde vetvrije droge wrongel (welke dus met het vet en het vocht de hoeveelheid ongezoeten kaas bepaalt) is gelijk aan het een, derde van de vetvrije droge stof der melk. In sommige gevallen werd. een groot verschil, gevonden tusschen een derde der vetvrije droge stof en de hoeveelheid vetvrije droge wrongel, die een leverancier leverde, waarop het toch aankomt. Men heeft deze en alle andere vragen nagegaan afzonderlijk voor den weidetijd en den winter; gedurende den zomer was de overeenkomst het best in het algemeen was de over-

eenstemming nog al goed, zij die destijds een derde aannamen, waren er heel dicht bij wat het gemiddelde betreft, doch het aantal te sterke afwijkingen is toch te groot.

2e . de waarde van die vetvrije droge wrongel is gelijk aan die van het vet. De onderzoekers nu hebben beide veronderstellingen aan de feiten getoetst en het is gebleken, dat daarop wel wat is af te dingen. Ik vermoed, dat wij allen aan de gelijkwaardigheid van vet en vetvrije droge wrongel getwijfeld hebben, maar we wisten er niets beters voor in de plaats te stellen. In het rapport is deze kwestie uitvoerig belicht. Wij voelen eigenlijk ook wel (en het was mij een onbehagelijk gevoel), dat die gelijkwaardigheid niet bestaat, niet kan bestaan. Wanneer er volvette kaas werd gemaakt dan zou het gaan, doch 't gaat thans om onze kaas- en boterfabrieken.

Een fabriek, die alleen boter maakt zal er toch niet aan denken om het vet in waarde gelijk te stellen aan de caseïne, die over de boerderijen verdeeld wordt voor voederdoeleinden.

Welnu bij de berijding van 40 Plus kaas, is de boterproductie, wat hoeveelheid en geldelijke, opbrengst betreft, van belang.

Nu zou men voor een bepaalden kaasprijs en boterprijs en bij een bepaalde verdeling b.v. bij bereiding van uitsluitend 40 plus kaas, een waarde verhouding kunnen vaststellen, maar dan zit men direct verlegen, wanneer de omstandigheden anders worden, bijv, de Prijzen der producten.

De onderzoekers hebben met deze feiten volop rekening gehouden. Zij hebben vastgesteld, wat de 40 leveranciers, verdeeld over 4 fabrieken, gedurende den-zomer en gedurende den winter voor de melk toekwam, wanneer de becijfering zoo veel mogelijk de waarheid benadert en daarmee vergeleken, hoeveel er per 100 K.G. Melk meer of minder is uitbetaald volgens de vetmethode of naar berekend vet, bij verschillende waardeverhoudingen tusschen vet en vetvrije droge kaas.

Bij de betaling naar vetgehalte gaan we van de veronderstelling uit, dat vettere melk ook meer caseïne bevat. Bij de proeven destijds in Friesland genomen viel dat mee, maar het betrof toen gemengde fabrieksmelk, terwijl het hier gaat om de melk van boerderijen afzonderlijk. Het onderzoek heeft nu geleerd, dat het op en neergaan, van het vetgehalte en caseïnegehalte niet meevalt vooral niet gedurende den tijd van de grootste, productie aan melk.

Een zeer belangrijke, kwestie is de volgende:

De fabrieken houden van het bruto melkgeld de onkosten af, en verdeelen de rest. Dit wordt gedaan bij betaling zoowel naar vet als naar berekend vet. Men zou ook de bruto opbrengst kunnen verdeelen over de K.G. vet (resp. berekend vet), en van het bruto melkgeld van de leveranciers afhouden de expolatiekosten, berekend over de hoeveelheid geleverde melk. In dit geval slaat men die kosten over de hoeveelheid melk om, terwijl bij de algemeen gebruikelijke methode de onkosten over de K.G. vet, (resp. berekend vet) worden ingehouden.

Het is, dunkt mij, zonder twijfel, dat de heffing van de kosten over de melk billijk is. Nu doet zich bij de betaling naar vetgehalte het eigenaardige geval voor, dat men 2 fouten kan maken, die elkaar tegenwerken, zoodat het slot der rekening vrijwel klopt. Een veehouder, die vette melk levert, betaalt te veel onkosten, wanneer deze over het vet in plaats van over de melk worden ingehouden. Maar hij levert minder caseïne dan met het hooge vetgehalte zou overeenkomen, dus dat compenseert den te hoogen aftrek.

Bij de betaling naar berekend vet doet zich die tweede omstandigheid niet voor dus men maakt een fout door de onkosten om te slaan over de geleverde K.G. berekend vet. Het onderzoek heeft dan ook duidelijk geleerd dat een fabriek die naar berekend vet wil betalen de onkosten over de melk en niet over het berekend vet moet omslaan.

Een der conclusies van het rapport is dus, dat de methode van uitbetaling naar berekend vet; zooals die thans wordt uitgevoerd, gewogen en te licht bevonden is. De fabrieken kunnen daarmee niet voortgaan.

Wanneer zij voortaan de onkosten over de melk verdeelen en wanneer zij gaan invoeren een veranderlijk verhoudingsgetal ter omrekening van de waarde der vetvrije droge stof op vetwaarde, dan wint die betalingsmethode het van de betaling naar vet alleen, vooral in de zomermaanden. Evenwel is er kans, dat voor sommige boerderijen de berekening der geleverde vetvrije droge kaas als zijnde een derde van de vetvrije droge stof der melk te onnauwkeurig is.

Hoe staan wij nu tegenover deze voorwaarden?

Het komt mij voor, dat de verdeling der onkosten over de melk geen te groote bezwaren zal medebrengen, de vaststelling van de waardeverhouding van vet en vetvrije droge wrongel, zal wel vele moeilijkheden geven. Voor de groote fabrieken wil ik dit niet beweren; zij beschikken over deskundige krachten.

Maar voor de kleinere kaas- en boterfabrieken zal het niet uitvoerbaar zijn en dan is het voor haar aan te bevelen om maar de meest eenvoudige methode, dus betaling naar vetgehalte te kiezen, welke immers bruikbaar is gebleken. Hierbij moeten we de onkosten omslaan over de hoeveelheid geleverd vet.

Misschien kunnen wij over eenige jaren het caseïnegehalte der melk even gemakkelijk bepalen als nu het vetgehalte en dan staan wij weer anders voor de kwestie

Sommige boerderijen zullen per jaar nog heel wat te veel of te weinig ontvangen. Melk is nu eenmaal een vloeistof met zeer wisselende samenstelling en we kunnen de waarde slechts benaderen.

Trouwens wat is de waarde? Men denke maar even aan de kwaliteit.

Wat nu de kaasfabrieken betreft, die dus de avondmelk in gedeeltelijk afgeroomden toestand ontvangen, is het van zelfsprekend, dat zij niet naar vetgehalte kunnen betalen. Mijn advies aan die fabrieken is om door te gaan met de betaling naar berekend vet, met de waardeverhouding 3 K.G. vetvrije droge stof in de melk is 1 K.G. vet. Zij verwerken al het vet der melk tot kaas en niet een belangrijk deel tot boter. Dit maakt dat deze uitbetalingswijze in dien te eenvoudigen vorm juist is voor de kaasfabriek dan voor, de kaas- en boterfabriek.

Maar een ding moeten de kaasfabrieken wijzigen, n.l. de onkosten niet langer verdeelen over de K.G. berekend vet, doch over de melk.

Dit is toch ook billijk. Zij, die dunne melk leveren veroorzaken meer kosten aan het bedrijf. De uitvoering der gewijzigde berekening biedt geen bezwaar van eenige beteekenis.

Alkmaarsche Courant, 1931-06-01: P. 5/8

De Melkteems op de boerderij als besmetter van de melk

Onlangs kreeg ik, aldus dr. Scheij in de vergadering van den *Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken*, een bezoek van een bestuurslid ener zuivelfabriek. Hij had het losse gaasje uit zijn melkteems meegenomen en vroeg mij, of dat wel in orde was. Het was verstopt en mijn antwoord luidde dan ook: zo'n gedeeltelijk verstopt zeefgaasje is natuurlijk niet goed in orde. De melk zal er moeilijk doorlopen, maar over dat bezwaar zal ik nu niet spreken; ik vraag thans uw aandacht voor de mogelijkheid, dat zo'n verstopt zeefgaasje de melkteems op de boerderij tot een besmetter van de melk maakt, in plaats van de melk te verbeteren.

Wij kunnen gerust aannemen, dat die gaasjes, wanneer zij eenigen tijd in gebruik zijn geweest, in vele gevallen na de gewone reiniging op de boerderij niet meer enkel uit metaal bestaan, doch dat er zich in de gaatjes een moeilijk te verwijderen stof heeft afgezet en zij dus niet schoon zijn. „Doet het aan de melk nadeel?” vraagt men zich af. Om mij daaromtrent te orienteeren legde ik het verstopte gaasje in gekookt leidingwater op een temperatuur van 37 gr. C. gedurende 2 dagen. Het water was troebel geworden en had een zeer vieze lucht. Wanneer ik wat van dit water aan rauwe of aan gepasteuriseerde melk toevoegde, ging de melk, 38 gr. C. gehouden, gisten, terwijl de controlebuizen, dus dezelfde rauwe of gepasteuriseerde melk zonder dat water, geen gasvorming vertoonden.

Het is wel waarschijnlijk, dat dit zeefgaasje de melk wel schijnbaar schooner gemaakt zou hebben, en den leverancier een mooier cijfer voor de vuilheidsproef zou hebben bezorgd, maar tevens besmet zou hebben met ongewenschte bacteriën, o.a. wanneer zij bestemd is voor de kaasbereiding.

Ik wilde wel, dat ik U de resultaten kon mededeelen van een bacteriologisch onderzoek omtrent den toestand van vele dergelijke zeefplaatjes, in plaats van die van deze eene proef. Maar we doen toch verstandig met die verstopte gaasjes te wantrouwen. Het is heel goed mogelijk, ze zoudanig b.v. met heet sodawater te behandelen, dat ze nog wel verstopt, doch niet meer besmettend zijn. Maar doen die gunstige omstandigheden zich in ed praktijk in het algemeen voor? Het zal stellig niet meevallen. En er is bij de inspectie van het melkgereedschap geen controle mogelijk, of een verstopt gaasje besmettend is of niet, wanneer de melk er doorheen loopt en er mede in nauwe aanraking komt.

Het zuiver houden van die gaasjes is in de praktijk blijkbaar moeilijk. Ik heb getracht zo'n verstopt gaasje met eenvoudige middelen op te knappen. Met zwakke zuren (melkzuur en azijnzuur) kreeg ik geen resultaat. In een kokende oplossing van soda en groene zeep was het afzetsel nog niet weg; toen ik het gaasje daarna borstelde met een nagelschuiertje met die vloeistof, werd het gemakkelijk geheel schoon; alle gaatjes waren open. Het eenvoudige middel was, naar ik meende gevonden. Maar voor een paar dagen wilde ik weer zoo'n gaasje schoonmaken door te borstelen met soda- en groene zeepwater, en het ging niet.

Ik verwacht, dat men op de boerderij wel in staat is het gaasje zonder veel moeite in goeden toestand te houden, wanneer men het na gebruik direct met koud water afspoelt, dus voorkomt, dat de melk er in opdroogt, en het met heet sodawater, waarbij wat groene zeep gevoegd is, aan beide zijde afborstelt. Men moet het daarbij op een vlakke plaats leggen. Men ziet gemakkelijk, of het goed blijft, door het voor het licht te houden.

Boven het gaasje bevindt zich in de teems gewoonlijk een geelkoperen plaatje met ronde of slangvormige openingen. Dit houdt het grove vuil tegen en breekt den val der melk. Ook deze openingen loopen kans verstopt te geraken en dan is het reinigen eveneens heel moeilijk. Het oppervlak van het koper is gemakkelijk blinkend te maken; men kan het desnoods met een poetsmiddel bewerken, doch het afzetsel in de holle buisjes in het koper blijft daarbuiten bereik.

Ik meen, dat de openingen in die zeefplaat niet te fijn moeten gemaakt worden, zoodat zij goed schoon te houden zijn. Zij behoeven ook niet zoo klein te zijn.

De melkteems op de boerderij heeft al heel wat melk schijnbaar zuiver gemaakt, maar in werkelijkheid onzichtbaar besmet. Wanneer de melk op de boerderij blijft en daar wordt verkaasd, dan merkt men de slechte gevolgen beter op, dan wanneer de melk „toch naar de fabriek gaat”, alsof de melkproducent er dan niet meer te maken heeft.

Constructief is de melkteems heel wat verbeterd. Die ouderwetsche melkteemsen konden ontzettende besmetters van melk zijn, door tal van plaatsen, waar zich in bederf verkeerende oude melkresten bevonden. Spr. toonde een merkwaardig primitieve melkteems, die hij jaren geleden mee bracht van Terschelling. Maar de hier gangbare, gewone teems was ook vaak erg vervuild, zonder dat de gebruikers er erg in hadden. Zoo'n teems was vaak de oorzaak, dat men de zoo gevreesde knijpers maakte. Vooral toen de koperslager de teemsen nog mooi wilde maken, en de rand naar binnen omligde, maakte hij ze ondoelmatig. Goede reiniging is bij een slechte teems onuitvoerbaar.

De besturen van de zuivelfabrieken kunnen hieruit een onafwijsbare gevolgtrekking maken. Op de geschiktheid van de kaasmelk oefenen tal van melkteemsen op de boerderij invloed uit. Het bestuur moet door deskundige inspectie toezien, dat de fabriek geen schade lijdt door de onkunde of onwil van enkelen.

Er zijn zuivelfabrieken, die de levering van zuivere melk aanmoedigen, door aan de leveranciers een premie boven het melkgeld toe te kennen. Aan de fabriek laat men ½ L. melk door een watschijfje loopen en wanneer dit schoon blijft, krijgt de leverancier een hoog cijfer. Wanneer dit de eenige beoordeeling van de melk vormt, is de zaak bedenkelijk. De fabriek vischt achter het net. De leverancier kan het vele vuil, dat bij het melken in de melk gekomen is er volkomen uitgevischt hebben. Schijnbaar is de melk zindelijk gewonnen, in werkelijkheid is zij zeer besmet met bacteriën, die door haar kleinheid niet tegengehouden worden. Ook als de teems zelf in eenigszins vervuilde toestand verkeert (soms zonder dat de gebruiker er erg in heeft) kan de gezeefde melk in schijn voorbeeldig zuiver, in werkelijkheid gevaarlijk besmet zijn.

Ik zag eens in een provincie in het oosten van ons land bij het melken een wattenteems gebruiken, met vele besmettingshaarden, een, die heel goed de oorzaak van knijpers zou kunnen zijn. Maar deze melkbesmetter bezorgde den gebruiker een premie boven zijn gewone melkgeld. Het teemsen van de melk op de boerderij moest eigenlijk niet noodig zijn: „de melk moet schoon in den emmer” wordt aan de leerlingen op melkcursussen geleerd

In dit opzicht zouden de melkers en melksters zonder groote moeite met wat meer vakkennis, liefde voor den arbeid en plichtsbesef heel wat meer kunnen bereiken ter verbetering van de kwaliteit der melk, die als grondstof voor de kaasbereiding daardoor in waarde zou stijgen. Het houden van melkcursussen is het middel om in dit opzicht vooruit te komen.

Ook al zou men al het vuil, dat bij de melkwinning in de melk geraakt is, er kunnen uitteemsen, toch heeft het zijn besmettend werk gedaan. Vuile melk maakt, dat de teems spoedig veel vuil bevat, waarmede de volgende melk in aanraking komt en dus nog opnieuw wordt besmet. Deze laatstgenoemde omstandigheid doet zich wel eens voor in zuivelfabrieken, die de vervuilde teems tijdens de melkontvangst eens moesten reinigen, opdat zij niet een groote besmetter van de melk wordt.

Ik hoop hiermede uwe belangstelling te hebben gewekt voor den toestand en het gebruik van de melkteems op de boerderij, een stuk gereedschap, dat helaas nog nodig is, om fouten bij de

melkwinning gemaakt, te corrigeren, doch dat de melk soms in schijn beter, in werkelijkheid slechter maakt.

Voor dit laatste moeten de besturen waken.

Wieringer Courant, 1931-07-21; P. 1/4

Rijkszuivelconsulentschap N.-Holland.

Uit het jaarverslag,

Het is moeilijk, aldus schrijft dr. L. T. C. Schey in zijn jaarverslag over 1930, om de veehouders in het zuidelijk deel van mijn ambtsgebied te overtuigen van het nut van controle op de productie van hun melkkoeien. Het feit dat de meesten gedurende den staltijd consumptiemelk leverden, die niet naar gehalte betaald wordt, is daarvan wel een gewichtige oorzaak, doch ook zij moesten toch gaan inzien dat zij dikwijls koeien aanhouden, welke tijdens de kaasperiode een onvoldoende financieel voordeel opleveren door het geven van melk met een te laag vetgehalte.

In dit jaarverslag heeft dr. Schey weder opgenomen een groot aantal adviezen, gegeven tot verbetering van het bedrijf tot het opheffen van bedrijfsstoringen, welke voor de practijk waarde hebben.

Uit de statistische en andere mededeelingen blijkt, dat het aantal kaasfabrieken van het oorspronkelijke type in Noord-Holland in den loop van 1930 weder sterk is verminderd, nl. met 10. Opgeheven werden zes kaasfabrieken en vier kaasfabrieken werden omgezet in kaas- en boterfabrieken.

Op-31 December j.l. bedroeg het aantal kaas- en boterfabrieken 74, het aantal kaasfabrieken 22. Van deze 96 fabrieken komen 82 voor aansluiting bij een der bonden in aanmerking, terwijl inderdaad zijn aangesloten 41 fabrieken in den *Bond van op coöp. grondslag werkende zuivelfabrieken*, 17 bij den *Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken* en 1 bij den Frieschen Bond (Terschelling,) totaal 59. Niet georganiseerd zijn dus 23 fabrieken.

Alle fabrieken zijn aangesloten bij het Kaascontrolestation. Alle fabriekskaas staat dus onder controle, en ook bijna alle boerenkaas. Het Kaascontrolestation te Utrecht voor volvette kaas telt 166 zelfkazende boeren uit het zuidelijk gedeelte van Noord-Holland onder zijn leden; ook hier is de aansluiting bijna algemeen.

Het aantal rundveefokverenigingen en het aantal contróleverenigingen bleven in 1930 ongewijzigd (resp. 34 en 23.)

Heldersche Courant 1930-07-31

Ook als pdf. 2011-06-23⁴²⁾

Kaasfabriek „Hoogkarspel” te Hoogkarspel. 40 Jr.⁴³⁾

Door Dr. L.T.C. Scheij

42 pdf versie met meer foto's: http://www.zuivelhistorienederland.nl/wp_pdf/1930-07-31_CZ-Hoogkarspel-40-jr_21-03-2009.pdf

43) Uit boekje Aurora Opmeer V.J. Nobel - 1993 - blz 98: In 1957 wordt coöperatief zuivelend Noord-Holland verrijkt met een nieuwe naam COVEH. De naam van een nieuwe zuivelorganisatie, ontstaan uit een samenwerkingsvorm tussen de coöp. Zuivelfabrieken „Eureka” - Binnenwijzend, „De Volharding” - Hem en „Hoogkarspel” Laatsgenoemde kaasfabriek, opgericht in 1890, gaat per 8 juni 1957 meteen dicht.....(Binnenwijzend en Hem in 1962)

1 Augustus zal het 40 jaren zijn geleden, dat de kaasfabriek „*Hoogkarspel*” te Hoogkarspel in werking werd gesteld. Er zijn meer fabrieken, welke zo’n tijdvak achter den rug hebben, maar deze fabriek neemt een bijzondere plaats in, zij heeft een verleden, dat haar recht geeft op vermelding in de geschiedenis der fabrieksmatige zuivelbereiding, in het bijzonder van die in Noord-Holland.



Er is een tijd geweest, dat een verblijf aan deze fabriek gedurende eenige weken behoorde bij de vorming van toekomstige leidende personen op zuivelgebied. Men moest te Hoogkarspel zijn geweest, niet alleen, omdat men daar de gelegenheid had zich praktisch te bekwamen in het maken van een goede Edammerkaas, doch vooral ook, omdat men daar in aanraking kwam met den man, die met een heldere blik voorzichtig en praktisch in zijn oordeel, de vragen, die zich in dien tijd voordeden aanpakte en zoo dikwijls tot een goede oplossing wist te brengen, met den heer D. Brander Tzn. die gedurende de jaren 1890 tot 1918, als leider van het bedrijf werkzaam was, en van zijn mede-aandeelhouders en melkleveranciers het volste vertrouwen genoot. Persoonlijk heb ik, toen ik mijn studie van de praktijk der kaasbereiding daar maakte, ervaren, hoe de gesprekken met Brander het inzicht in de problemen van het vak verruimden, hoe hij de kwesties wetenschappelijk stelde en hoe hij het onder de leiding van den ervaren kaasmaker Klaas Mereboer⁴⁴ te verrichten praktische werk interessanter wist te maken En zoo zal het velen zijn gegaan, die in die jaren de fabriek te Hoogkarspel hebben bezocht en ongetwijfeld een invloed ten goede ondervonden hebben.

44 In 1906 kwam mijn grootvader, Jacob Haker, als 2e kaasmaker werken bij zijn oudere broek Piet. Deze was sinds april 1904 1e kaasmaker op „Hoogkarspel”. Jacob leerde het vak en vertrok na 5 jaar naar de kaasfabriek in Schellinkhout waar hij eerste kaasmaker werd. Jacob behaalde in 1912 – tweede cursusjaar – het diploma van de Vakschool van Kaasmakers in Hoorn, hij was toen 27 jr. oud.

De lijst telt een 45-tal namen, onder welke vele van buitenlanders, uit Noorwegen, Zweden, Denemarken, Duitschland, Turkije en Mexico. Onder hen zie ik de namen van Joh. C. van Weydam Claterbos, Y. T. Swart, W. Keestra, P. Leenhouts, L. J. M. Koert, J. M. E. Snuyf, B. H. Lips enz. uit ons land en o.a. uit 't buitenland Waldenstrom, Frits, Christensen, (Zweden); Jensen, Hörlyck; Dehlholm, von Ellbrecht, (Denemarken); Stören, Thora. Scheel, Benterud, (Noorwegen).

De geschiedenis van de zuivelfabriek te Hoogkarspel is in vele opzichten die van de Noordhollandsche fabriekmatige kaasbereiding. Het spreekt wel van zelf, dat deze fabriek met den tijd meeding, vaak als baanbreker optrad en de andere fabrieken vooruit was, b.v. met de betaling der melk naar gehalte, hetgeen na zorgvuldige voorbereiding 1 Jan. 1895 werd ingevoerd. Men moest daarbij ook rekening houden met het gehalte aan vetvrije droge stof, omdat de avondmelk geroemd werd. Slechts één fabriek volgde het voorbeeld, n.l. de kaasfabriek Aurora te Wieringerwaard, waarvan de heer Groneman directeur was. Eerst vele jaren later gingen de andere fabrieken er geleidelijk toe over.

In 1890 kwamen een vijftal veehouders te Hoogkarspel bijeen ter bespreking van de wenselijkheid van de oprichting eener kaasfabriek, omdat gebrek aan personeel het kaasmaken op de boerderij meer en meer bezwaarlijk maakte. Reeds toen overwoog men, of het een eenvoudige kaasfabriek of een kaas- en boterfabriek moest worden, welke laatste nog meer werk van de boerderijen zou overnemen. Vooral omdat de resultaten van de bestaande kaasfabrieken in Noord-Holland gunstig waren en de zaak eenvoudiger werd, was de meerderheid voor een kaasfabriek, die eenmaal per dag, de geroemde, avondmelk en de volle morgenmelk zou ontvangen.

De fabriek verwerkte bij de opening op 1 Aug. 1890 de melk van pl.m. 70 koeien. In het najaar kwamen er nog 5 veehouders bij. In 1891 werd van deze 10 boeren in totaal 571.912 K.G. melk verwerkt: In het boekjaar 1899-1900 bedroeg deze hoeveelheid 1.097.565 K. G., in 1909-1910 - 1.121.142 K.G. in 1919-1920 slechts 670.165 K.G., omdat er veel grasland tot bouwland gemaakt was, in 1929-1930 1.667.076 K.G. terwijl in het jaar 1930-1931 vermoedelijk pl.m. 2.000.000 K.G. van 35 veehouders verwerkt zal worden.

De fabriek kan zich dus handhaven, hoewel zij gelegen is in de onmiddellijke nabijheid van een streek, waar de tuinbouw zich sterk heeft uitgebreid.

In vroegere dagen kenmerkte zich het werken in zoo'n eenvoudige Noordhollandsche kaasmakerij door een groote mate van gemoedelijkheid. Het was 's-morgens een druk oogenblik, wanneer de leveranciers in de wijde cilindrische bussen (gemakkelijk te reinigen) direct na het melken de melk brachten, behulpzaam waren bij het lossen en wegen op de schalen met evenaar...(voor dien tijd de betrouwbaarste bepaling der hoeveelheid), daarna de hun toekomende wei zelf oppompten en weer verdwenen.

Dan kwam er een rustige sfeer in de fabriek. Maar als de wrongel in een bak rijp was en men aan het stoppen toe was, hetgeen geschiedde door de wrongel met handen vol uit de wei te halen en in den vorm vast aaneen te duwen, dan werd er buiten de fabriek geroepen en een paar ouderen van dagen kwamen helpen stoppen. Want dit mocht niet te lang duren. Zoo iets kon nog geschieden, zonder met de Arbeidswet in conflict te komen. Ook was er nog tijd om de koffie te genieten, die Kee, de vrouw van den kaasmaker daar gemaakt had.

De heer Brander was er op gesteld, dat de melk in de fabriek zorgvuldig werd gezeefd, en had daarvoor een teems laten maken, bestaande uit een zeef met een rond- verticaal zeefvlak staande

in een andere zeef met hooger gelegen horizontaal zeefvlak. Op deze wijze werd aan het vuil een groote hindernis in den weg gelegd. Nog altijd is dit systeem in gebruik gebleven.

Het gebrek aan arbeidskrachten op de boerderij, dat de kaasfabriek had doen geboren worden, werd nijpender en dwong tot wijziging van de kaasfabriek in een kaas- en boterfabriek. Dit geschiedde in 1908. Het was toen nog mogelijk om de avondmelk in Swartzsche vaten in bassins met uit zichzelf stroomend nortonwater te koelen. De druk van het nortonwater nam als overal gaandeweg af en in 1924 werd het nieuwe Friesche oproomstelsel ingevoerd. Door te zorgen voor overvloedig koelwater en 'n koeler van ruime capaciteit kan men de avondmelk tot op ongeveer de temperatuur van het nortonwater, (11 gr. C.) afkoelen en vermeed men de fout, die menige Z.-H. zuivelfabriek tot haar schande heeft begaan.

De kaasfabriek „Hoogkarspel” heeft geregeld een goed product gemaakt, dat den naam der N.-H. Edammerkaas hoog heeft gehouden. De kaas komt al sinds vele jaren niet aan de markt, doch gaat naar een vasten afnemer.

In de jaren, die aan de totstandkoming van de Proefzuivelboerderij vooraf ging, was de fabriek te Hoogkarspel voor het Proefstation te Hoorn steeds beschikbaar, wanneer de medewerking voor proeven gewenscht was. De betaling der melk naar gehalte en het verband tusschen samenstelling der melk en kaasopbrengst (Kaasproeven) vroegen toen o.a. de aandacht.

Ook het onderzoek der melk van de koeien afzonderlijk en proeven over de gewone en centrifugale ontrooming der wei. Voor de heeren Dr. v.d. Zande, Boekhout Ott de Vries en mijn voorganger Keestra was de heer Brander de steeds hulpvaardige medewerker, op wiens oordeel hooge prijs werd gesteld en die krachtig heeft medegewerkt aan de totstandkoming der Proefzuivelboerderij.

Ook zijn in de fabriek proeven, genomen vanwege den Bond van Zuivelfabrieken te Noord-Holland o.a. over de kwestie of een hogere nawarmingstemperatuur en een kortere bewerking der wrongel zonder schade voor de hoeveelheid en de kwaliteit der kaas in plaats van een langdurige bewerking en een lagere nawarmingstemperatuur kunnen treden.

De fabriek te Hoogkarspel kan 1, Aug. a.s. terug zien op een schoon verleden en thans onder leiding van den heer- C. Zeilemaker en den, kaasmaker Dekker nog steeds werkende in den geest van haar oud-directeur Brander, de toekomst in vertrouwen tegemoet zien.

Dr. L. T. C. SCHEY.

1932

ALKMAARSCHE COURANT, 03/10/1932; P. 7/8

Land- en Tuinbouw
OUD-LEERLINGEN VAKSCHOOL
VOOR KAASMAKERS TE HOORN.
Algemeene vergadering in café
Central te Alkmaar op Vrijdag
30 September.

De heer Schouten vroeg of er niets
gedaan kan worden om kaasmakers, die in
misère komen als gevolg van 't resultaat van
hun werken, te steunen door overleg te plegen
met het bestuur der betreffende fabriek over
de gerezen moeilijkheden. Spr. geloofde, dat
niet altijd de schuld ligt bij den kaasmaker.
Bemiddeling zou dan wel goede gevolgen
kunnen hebben.

De voorzitter zei, dat dr. Schey
zich disponibel stelt voor een onderzoek in
dergelijke kwesties.
Opgemerkt werd, dat sommige fabrieken
een onderzoek van dr. Schey niet wenschen
omdat die alles te veel in de puntjes zou wil-
len hebben.

1933

Alkmaarsche Courant, 1933-10-20; P. 101

Kort verslag over Arbeid Zuivelconsulent over 1932

Uit het verslag van de werkzaamheden van den rijkszuivelconsult, dr. Schey te Hoorn, in de provincie Noordholland, over het jaar 1932 blijkt, dat in het laboratorium pl.m. 2220 onderzoeken werden gedaan, waarvan ruim de helft de deugdelijkheid van melk voor zuivelbereiding en consumptie betroffen. Uit dit aantal wordt afgeleid, dat een beter inzicht begint te komen in het grote belang van contróle op de melk, door de leveranciers geleverd.

In vele gevallen werd hulp verleend om stoornis in het bedrijf – meest van zelfkazers - op te heffen. De op advies aangebrachte verbeteringen betroffen onder meer te lage vetgehalten, korstgebreken en de meest voorkomende kaasgebreken als *los*, *knijperig*, *boekelscheurtjes*. Tevens werden adviezen ten opzichte van het bedrijfswater van fabrieken en het drinkwater van het in de Wieringermeer ingeschaarde vee gegeven.

Aan 15 leerlingen van den cursus voor Melkcontroleurs te Hoorn werd het diploma van bekwaamheid uitgereikt, 18 leerlingen der *Vakschool voor Kaasmakers* te Hoorn verwierven tevens het diploma.

1934

Alkmaarsche Courant, 1934-04-25; P. 2/8

Deel uit verslag verg. *Ver.....Hollands Noorderkwartier.*

Voorjaarsvergadering dr. Scheij over kuilgras

[....]

Het Kuilgras.

Zuivelconsulent Dr. Schey deelde mede, dat over het kuilgras heel wat wordt geschreven. Spr was overtuigd, dat de zuivelbereiding met de kwestie te maken heeft, omdat door de fabriekmatige zuivelbereiding 't product niet meer spreekt tot den melkproducent. Van dien kant wordt de zaak niet voldoende bekeken, hoewel het hoofdproduct nog altijd de 40 plus kaas is, waarvoor groote afzetgebieden verloren gaan. In Spanje en Frankrijk probeert men dit product te maken, waarvoor flinke Hollandsche krachten worden aangesteld.

Deze zullen trachten daar de moeilijkheden te overwinnen en Spanje heeft geleerd, dat er wat te bereiken is als men zich tevreden stelt met een matig product. Wij moeten het dus zoeken in de prijsspecialiteit van het product, die er is, doch dan moet alles gedaan worden, de kwaliteit op peil te houden en te verbeteren. Wanneer wij teveel (kuil)gras voeren, voeren wij een gisting-product, met rottings- en boterzuurbacteriën, van nadeel voor de kwaliteit van de kaas.

De boterzuurbacteriën veroorzaken in den zomer de knijpers en zijn dus gevaarlijk. In Zwitserland is het eenvoudig onmogelijk kaas te maken van melk, verkregen van kuilgras en daar is voor kaasmelk verkrijging het voederen met kuilgras verboden.

Ook de Finsche methode levert evenals de Hollandsche kuilgrasmethode groot gevaar op.

Spr. oordeelde, deze zijde van het kuilgrasvraagstuk ernstig onder de aandacht dient te worden genomen.

Ir. Lienesch zeide, dat de mededeeling van dr. Schey overeenkomt met de genomen proef, die echter met slechts één kaas is genomen.

Geschiedt de inkuiling volgens de Finsche methode goed, dan zijn er gevaren, doch die acht hij niet zoo groot als dr. Schey.

De maatregelen die de regeering neemt, gaan in de richting van het kuilvoer en dan is de Finsche methode beter dan de Hollandsche, al geeft hij toe, dat het gevaar voor de boterzuurbacteriën blijft bestaan.

Dr. Schey merkte op, dat meerdere proeven zijn genomen, blijkens het officiële verslag.

Z.i. staan de proeven reeds vast.

Bedenklijk oordeelde spr. het, dat de regering drijft in de richting van kuilgras.

De regering mag niet in een richting drijven, die gevaarlijk en ongewenscht is en daarom moeten we een waarschuwend stem laten horen.

[....]

TEXEL.

* De afd. Texel van de Holl. Mij. van Landbouw vergaderde Dinsdagavond in hotel Texel te Den Burg.

In deze vergadering werd medegedeeld, dat pogingen in het werk gesteld worden om hier een melkcursus te geven. Dit plan is uitgegaan van de Coöp. Kaasfabriek „De Eendracht”, terwijl ook de N.V. Kaasfabriek „De Onderneming” hiertoe bijdroeg.

Dr. Schey heeft als vóórmelker aangewezen den heer D. Kaan, die bereid is eens per week voor f 7.50 per keer. 's Morgens en 's avonds op een veehoudersboerderij telkens aan 6 personen onderricht te geven in de maanden Mei en Juli.

Deze cursus zal dan gegeven worden in samenwerking met de afd. Texel van den L. T.B.

Ingekomen was een schrijven van den heer D. Hin, houdende waarschuwing aan de Texelsche boeren, om toe te zien, dat de schapenboter niet in verkeerde handen valt. Gebleken is, dat deze boter met koeienboter vermengd verkocht is door handelaren van elders. Indien daarmede wordt doorgegaan, zal de schapenboter niet meer zonder den crisstoeslag afgeleverd kunnen worden, en daar deze boter niet met koeienboter kan concurreren zou dit voor de veehouders groot nadeel opleveren. Als de boter op Texel blijft, zal zij vermoedelijk vrij van deze heffing blijven.

DE FEESTEN TE PURMEREND.

De tweede dag.

Van heinde en verre waren gister de feestgangers opgekomen om de feesten bij te wonen. Al vroeg kwamen de bezoekers de stad binnenstroomen, schoolkinderen bezochten in groepen de verschillende tentoonstellingen.

De tentoonstellingen.

De hoeveelheid van het vee was zoodanig, dat de geheele Koemarkt bezet was. Het puikje van het Noordhollandsche vee was hier aanwezig. Men zag koeien, stieren, zooals men die maar zelden ziet, waaruit blijkt, dat op het gebied van de fokkerij deze om trek tot op een hoogen trap is gestegen.

Een bijzondere en zeer mooie tentoonstelling was die voor zuivel, welke door dr. Schey, zuivelconsulent te Hoorn, is geopend. Men zag daar producten van kaas in allerlei grootten en soorten, oude en jonge, ook nog geoliede kazen, zooals ze vroeger steeds op de markt kwamen. Verder de boter; en een mooien stand van het rijkszuivelstation. Ook kon men aanschouwelijk zien, hoe men de melk niet en hoe men die wel moest winnen. Het eerste toonde ons oude roestige bussen met vuile spantouwen en een doek, welke als zeef werd gebruikt, het tweede gladde bussen, een moderne zeef met filters, enz.

Alkmaarsche Courant, 1934-09-24; P. 7

Gegevens jr.-verslag Rijkszuivelconsulentschap te Hoorn

Aan dit verslag over 1933 ontleen we het volgende:

Het aantal onderzoekingen bedroeg 2427; ze hadden betrekking op het onderzoek van monsters melk op gehalte en deugdelijkheid, monsters bedrijfswater voor zuivelfabrieken en drinkwater voor het vee, en controle van instrumenten, o.a. thermometers.

Hoofdstuk 4 geeft een beschrijving van de voornaamste ervaringen, opgedaan bij de ruim 100 bezoeken aan zuivelfabrieken en boerderijen, voornamelijk in verband met bedrijfsstoringen, kaas- en botergebreken, voorziening van goed bedrijfs- of drinkwater, enz.

De Rijkszuivelconsulent is ambtshalve secretaris van de Noordhollandsche Melkcommissie en adviserend bestuurslid van verschillende Bonden op landbouw- en zuivelgebied, hiervan was het bijwonen van 51 vergaderingen het gevolg.

Het geven van onderwijs heeft veel van den beschikbare tijd van Dr. Schey en den hoofdassistent Eriks in beslag genomen, n.1.

- een *cursus voor melkcontroleurs* te Hoorn,
- lessen aan de *Rijkslandhouwwinterschool* te Schagen,
- aan de *Vakschool voor Kaasmakers* te Hoorn,
- aan de *Landbouwhuishoudschool* te Schagen, Alkmaar, Hoorn en Purmerend
- en aan een cursus tot *opleiding van Onderwijzers voor de akte Landbouw L.O.* te Amsterdam.

Belangwekkend zijn ook de beschouwingen over het dalende zoutgehalte van het IJsselmeer bij Hoorn, over de kaasprijzen van 1909 tot 1933, en het aantal zuivelfabrieken, dat op 1 Januari 90 bedroeg.

Voor belangstellenden is het verslag op aanvraag gratis verkrijgbaar.

1935

Alkmaarsche Courant, 1935-07-17; P. 8/11

Enkele gegevens uit Jaarverslag Zuivelconsulentschap

Aan dit verslag over 1934 dat we niet in zijn geheel kunnen overnemen, ontlene wij het volgende:

Het aantal onderzoeken in het laboratorium bedroeg 2318.

Een deel dezer hielden verband met de controle op het melkonderzoek op gehalte in de zuivelfabrieken. In het algemeen was dat in orde; de enkele uitzonderingen algemeen bewijzen het nut der controle. Er wordt gewezen op de wenschelijkheid, dat een ziekenhuis de melk betreft van tuberculosevrije stallen, en dat er toezicht is op de geleverde melk.

Ook is een uitgebreide controle uitgeoefend op de deugdelijkheid van de melk geleverd aan zuivelfabrieken. Er wordt begonnen met monsters uit de bussen. Wanneer die melk niet in orde is, wordt gewezen op een betere behandeling der melk en worden de koeien met uier gebreken opgespoord. Het verslag vermeldt vele onderzoeken over het bedrijfswater in zuivelfabrieken en drinkwater voor de koeien.

Hoofdstuk 4 geeft een beschrijving van de voornaamste ervaringen, opgedaan bij de bezoeken aan 36 zuivelfabrieken of melkinrichtingen en 57 boerderijen, voornamelijk in verband met bedrijfsstoringen, kaas- en botergebreeken, voorziening van bedrijfswater enz.

Gedurende het winterhalfjaar wordt veel tijd besteed aan het geven van allerlei lessen, waaromtrent het verslag mededelingen doet.

Het eindigt met diverse statistische gegevens, omtrent kaas- en boterprijzen, de organisaties op zuivelgebied enz.

Voor belangstellenden is het verslag op aanvraag gratis verkrijgbaar.



Jubileum Vakschool voor kaasmakers, 25-jarig bestaan.

Onder zeer grote belangstelling j.l. Maandagmiddag – 14 oktober – in „*De Witte Engel*” te Hoorn het 25-jarig bestaan der Vakschool voor Kaasmakers herdacht. Deze herdenking vond plaats in een bijeenkomst der *Vereniging van Oud-leerlingen* van genoemde instelling, waarin eerst enige zakelijke agendapunten werden afgehandeld.

O.m. werd de heer T. Groot Cz. herbenoemd tot secretaris en werd in de plaats van het aftredende bestuurslid D. Visser gekozen de heer W. Bijl.

Onder de velen, die de feestelijke herdenking bijwoonden, waren o.m. aanwezig ir. Leignes Bakhoven, inspecteur van het veeteelt- en zuivelwezen, als vertegenwoordiger der regeering; dr. L. T. C. Schey, rijkszuivelconsulent en tevens directeur der vakschool; de heer H. K. Koster van Wieringerwaard, voorz. van den *Bond van op Coöp. grondslag werkende Zuivelfabrieken* en de heer Bürmann van Stompetoren als voorzitter van „*Holl. Noorderkwartier*” (de beide lichamen op welker initiatief de vakschool destijds was gesticht, de heer D. de Boer Dz. van Stompetoren als voorzitter van de vakschool; de heer A. Commandeur van Spanbroek namens de zuivel-commissie en de heeren G. Nobel van Lutjewinkel, J. Best Nz. van Berkhout Olivier van Assendelft, J. Harp van de Wogmeer en van der Meer van Heerhugowaard namens de regelingscommissie.

Van verschillende zijden waren bloemstukken en felicitaties ontvangen.

Nadat bij monde van den voorzitter, den heer J. Smit (Egmondermeer), aan de dames van directeuren en leeraren namens de vereeniging een bloemenhulde was aangeboden, sprak dr. Schey een herdenkingsrede uit, waarin het belang van deze vakschool voor de zuivelbereiding in N.-Holland duidelijk in het licht werd gesteld.

Hierop voerde de secretaris het woord, die er op wees, hoe men een 25 jaar terug van de bestanddelen en eigenschappen der melk nog weinig begrip had. Dat nu over de geheele provincie vrijwel uitsluitend gediplomeerde kaasmakers werken, is aan de vakschool te danken en spr. richtte een warm woord waardeering tot dr. Schey met diens kleinen staf voor de wijze, waarop het onderwijs steeds was gegeven.

Ook de regeeringsvertegenwoordiger, ir. Leignes Bakhoven, liet zich in bijzonder waardeerende bewoordingen uit over hetgeen hier was gewrocht en zeide er niet aan te twijfelen, of de vakschool zou in de toekomst nog aan betekenis winnen.

Achtereenvolgens spraken nog de heeren de Boer, Bürmann, Koster, Nobel, Commandeur en Eriks, die allen getuigden van de groote verdiensten, welke dr. Schey als directeur van de genoemde inrichting heeft. De heer Bürmann memoreerde o.m., hoe voor de oprichting hiervan door „*Hollands Noorderkwartier*” een bedrag van f 600 beschikbaar was gesteld. De heer Commandeur herinner, de aan den pionier Wouter Sluis; hetgeen door dezen ten koste van alles wat hij bezat was gepropageerd, had dr. Schey met zijn staf tot uitvoering gebracht.

Het zou te ver voeren, al het gesprokene hier te vermelden waarom wij volstaan met de mededeling, dat - nadat het gezelschap op de gevoelige plaat was vereeuwigd⁴⁵⁾ men zich verenigde aan een koude tafel, waarbij de bijeenkomst een meer feestelijk karakter kreeg en nog menige hartelijke speech werd geuit.

45 Zie volgende blz. Met 3e persoon linker – 1e rij staand – mijn grootvader Jacob Haker. (ZHN.)



GEMEENTE WIERINGEN.

Doopsgez. Zusterkring. Donderdag-avond des avonds 8 uur bijeenkomst.

Algemeene vergadering Holl. Mij. v. Landbouw, afd. Wieringen op Maandag .jl. in lokaal S. Kaan te H.-Hoef.

Verder hebben wij vorige maal besloten Dr. Scheij te verzoeken hier te spreken. Het bestuur aarzelt echter omdat de Hr. Scheij het natuurlijk zal hebben over stichting Zoetfabriek en hier is er bijna niemand voor.

Dr. Hoedemaker vraagt wat het bestuur verdeelt inzake spreker Dr. Scheij Voorz. U vraagt naar de bekende weg. De stichting zoetfabriek is dan weer aan de orde, en waar we vroeger daar van afzagen, ook al, omdat volgens uitlating van de W.-Meer-directie, in de toekomst in het centra der W.-Meer een fabriek kan worden gesticht.

De Heer J. Doves Sz. zegt, Dr. Scheij te hebben gesproken, en deze informeerde, hoe of 't stond met zijn spreker. Volgens Dr. Scheij zijn thans de stichtingskosten van een fabriek veel goedkooper.

De voorz. zegt, dat hij 't infair heeft gevonden, dat Dr. Scheij ook hielp aan 't dupeeren van eenige veehouders, dat zij niet konden toetreden tot de t.b.c.-vereen.

Bij stemming (2 st. meerderheid) wordt besloten Dr. Scheij uit te noodigen.

— JULIANADORP.

Holl. Mij. van Landbouw, Afdeling Den Helder. Lezing van dr. Scheij.

Woensdagavond werd bovengenoemde bijeenkomst gehouden in de zaal van het café „Prins Hendrik” van den heer A. Kossen.

Er waren ongeveer een 40-tal dames en heeren aanwezig.

De voorzitter, de heer J. J. Schroevers, sprak het openingswoord, waarna het woord was aan den spreker van dezen avond, dr. L. T. C. Scheij, Rijkszuivelconsulent te Hoorn, die als onderwerp had gekozen „de Hygiënische winning der melk”. En hoewel dit onderwerp niet nieuw is, maar door de gedane onderzoekingen en de steeds voortschrijdende wetenschap in den loop der jaren aan waarde wint, was het toch wel de moeite waard om te hooren vertellen, dat de melk die er oogenschijnlijk zuiver uitziet, in werkelijkheid toch veel onreinheden kan bevatten en soms gevaarlijke ook. Spr. legde vooral de nadruk op de deugdelijkheid en de zindelijkheid der melk en spoorde een ieder er toe aan om te trachten de melk zoo zindelijk mogelijk te winnen en de benoodigde gereedschappen eveneens zoo zindelijk als het maar kan te onderhouden.

Na een korte pauze werden door een paar der aanwezigen vragen gesteld, die door den spr. nog nader beantwoord werden. Daarna zeide de voorzitter, dr. Scheij dank voor zijn gehouden betoog en bereidwilligheid om hier hedenavond te willen komen, waarna diverse mededeelingen werden gedaan.

In hotel „de Roskam” te Hoorn had gisteren de Voorjaarsvergadering plaats van de Ver. tot Ontwikkeling van den Landbouw in Holland's Noorderkwartier.

De Noordhollandsche Melkcommissie.

De heer dr. L. T. C. Scheij kreeg daarop gelegenheid rapport uit te brengen van de Noordhollandsche Melkcommissie.

Deze zeide, dat de commissie tevreden was over den gang van zaken. In den afgelopen winter werd op verschillende manieren propaganda gemaakt en niet zonder succes. Er zullen nu 25 melkcursussen worden gehouden, waaraan 130 melkers en melksters zullen deelnemen. Het vorige jaar waren er 20 cursussen, dit beteekent dus een toeneming van 5.

In 1935 werden 8 voor-melkerscursussen gehouden. De voormelkers verwierven allen hun diploma en werden vurige propagandisten.

Helaas gaat het winnen van terrein in het zuiden der provincie zeer langzaam en daarover verbaast de commissie zich ten zeerste.

Wij zijn weer in het bezit gesteld van een Rijks-subsidie, voor dit jaar zal dit subsidie f 1060 bedragen.

Deel verslag vergadering

Ver. van oud-leerlingen der vakschool voor kaasmakers te Hoorn.

ALKMAAR: Gistermiddag kwam bovengenoemde vereniging bijeen in het *café Central*. De vergadering was goed bezocht, er waren o.a. het erelid dr. Schey en een vertegenwoordiger van den *Coöp. Bond van Zuivelfabrieken*, alsmede enige nieuwe leden. Allen werden door den voorzitter, den heer P. Smit, welkom geheten, waarbij hij er den nadruk op legde, dat de vereniging is te beschouwen als een voortzetting van de *vakschool voor kaasmakers* te Hoorn.

[...]

De opleiding van den kaasmaker in Noordholland in de praktijk en op de school.

Over dit onderwerp werd een inleiding gehouden door dr. L. T. C. Schey, rijkszuivelconsulent te Hoorn, directeur en leeraar aan de *vakschool voor kaasmakers*.

Hij stelde vast, dat de opleiding voor een groot deel plaats heeft in de praktijk, maar dat de school hierbij zeer zeker moet meewerken. Op de kaasmakers rust de plicht de jongeren op te leiden en te vormen tot goede kaasmakers. Spr. ging na hoe de opleiding in den loop der laatste kwarteeuw is gewijzigd en hoe de eischen, te stellen aan den tegenwoordigen kaasmaker, heel wat zwaarder zijn dan toen.

Daardoor zijn de eischen voor toelating op de school verzwaaard. Het zou zijn toe te juichen, als de adspirant-leerlingen een jaar vóór zij naar de vakschool wenschen te gaan, een voorbereidenden cursus volgden, waar speciaal rekenen en taal zouden worden onderwezen. Nu een dergelijke cursus nog niet bestaat, moet er een examen worden afgelegd, om toelating van beslist onbekwamen te voorkomen. De resultaten van het examen zijn lang niet altijd gunstig, ze zijn zelfs zodanig, dat het voor vele jongelui beter is, als zij maar niet op de vakschool worden geplaatst.

Een goede voor-opleiding, die waarborg geeft voor een goed inzicht en begrip over verschillende vraagstukken, is zeer aan te bevelen, omdat het noodzakelijk is, dat de leerling inziet en begrijpt waarom zus of zoo gehandeld wordt. Kan hij dat, dan zal hij veel meer liefde voor het vak krijgen en later middelen weten te beramen om controle te voeren of te doen voeren in de fabriek, waar hij werkzaam is.

Voor een goeden kaasmaker is de praktijk eerste vereischte. Daarom eischt de vakschool bij toelating een 2-jarige praktijk van den adspirant-leerling aan welken eisch streng de hand wordt gehouden.

Zij, die daaraan niet voldoen, kunnen als „*toehoorder*” de lessen volgen, wat ook voor bestuurders eener kaasfabriek is aan te bevelen. Gedurende den 2-jarigen cursus moeten de leerlingen in de praktijk werkzaam blijven. Spr. gaf hiervoor de voorkeur aan een kleine zuivelfabriek, waar de wrongel met de hand wordt gesneden en de kaasmaker de leider is. In zoo'n fabriek worden dan alle werkzaamheden voor de kaasmakerij mede verricht door den adspirant-kaasmaker. Het is wel goed, als de leerlingen der vakschool in verschillende fabrieken werkzaam geweest zijn.

Niet alle bedrijven zijn evenzeer geschikt voor de opleiding.

Het komt er voor den leerling-kaasmaker veel op aan, dat hij werkt op een fabriek of fabrieken, waar een uitstekende bedrijfsleiding aan het hoofd staat, al wilde spr. hierbij tevens vaststellen, dat de bestuursleden der fabriek lang niet altijd voldoende vrijheid laten aan den bedrijfsleider, om te doen wat hij in het belang der fabriek acht.

In het algemeen drong spr. er op aan, dat de kaasmakers voor de opleiding der leerlingen doen wat zij kunnen m.a.w. ook aan dezen het verrichten van bezigheden opdragen welke nogal van betekenis zijn. Dit zal niet alleen den leerlingen, maar ook de fabriek ten goede komen. Spr. was overtuigd, dat aan de opleiding der leerlingen ook door de aanwezige kaasmakers nog wel een en ander verbeterd kan worden.

Een paar vragen, door aanwezigen gesteld, werden door den inleider op bevredigende wijze beantwoord.

[....]

Alkmaarsche Courant, 1936-10-27; P. 11/1

Gegevens uit *Jr.-verslag Zuivelconsulentschap N.-H. 1935*

Uit het door dr. Schey uitgebrachte verslag deelen wij het volgende mede:

Het werk in het laboratorium is in de laatste jaren zeer toegenomen.

Controle uitgevoerd voor zuivelfabrieken op deugdelijkheid der geleverde melk.

Dit onderzoek is 28 malen verricht voor 15 fabrieken. Van 779 leveranciers zijn 979 busmonsters onderzocht. Voor het opsporen van koeien met een uiergebrek zijn de veestapels van 49 boerderijen gecontroleerd, waarvoor het onderzoek van 579 uiermonsters en 88 vertelmonsters noodig was.

Volgens het bovengenoemd systeem zijn dus in het geheel 1646 melkmonsters voor dit doel onderzocht.

Onderzoek van melk van koeien, verdacht van uierontsteking, ingezonden door fabrieken of door veehouders, is verricht van 69 monsters gemengde melk van 2 of meer koeien, van 171 uiermonsters en 69 vertelmonsters, dus te zamen 309 monsters.

Contrôle van de melk van boerderijen, waar men met een kaasgebrek te kampen had.

Van 3 kaasboerderijen zijn de uiermonsters van 74 koeien onderzocht.

In verband met het verlenen van hulp aan kaasboeren, wier kaas te laag vetgehalte in de droge stof had, zijn 49 melkmonsters en 18 weimonsters op vet (in duplo) en S.G. onderzocht.

Controle op de wekelijkse bepaling van het vetgehalte door de zuivelfabrieken in de monsters geleverde melk.

1 fabriek liet 51 malen controleeren, een andere 41 en een derde 30 malen. Verder 7 fabrieken nu en dan. Voor dit doel zijn 389 monsters melk onderzocht op vetgehalte (in duplo) en 15 monsters bovendien op S.G. Het vetgehalte wordt steeds door 2 personen afgelezen

Bij sommige fabrieken is de overeenkomst steeds goed. Van de 102 monsters, welke de eerstgenoemde fabriek inzond, hadden slechts 2 monsters een verschil van meer dan pl.m. 0,05 %, n.l. 2 malen -0,075 %. Van de 60 monsters eener andere fabriek hadden 2 een verschil van + 0,075 en - 0,125; bij een fabriek, die 83 monsters inzond, waren de verschillen tijdelijk te groot en de vetgehalten te laag. De reden was, dat de slagenteller stukgeraakt was. Het nut en de noodzakelijkheid van de controle bleken weer in verschillende gevallen.

Soms vragen veehouders hulp, wanneer zij er aan twijfelen, of het door de fabriek opgegeven vetgehalte van hun melk juist is. Hiervoor zijn 43 monsters melk op vetgehalte onderzocht.

Bacteriologisch onderzoek van kazen, in verband met het gebrek „los” of om een andere reden.

15 Kazen zijn onderzocht. In de losse kazen werd in het algemeen een besmetting met colibacteriën of aërogenes of met beide aangetoond.

Bacteriologisch onderzoek van zuursel op zuiverheid en virulentie.

11 Monsters zuursel zijn aldus onderzocht voor 7 fabrieken. Het ééne monster boterzuursel is goedgekeurd. Van de 10 monsters kaaszuursel behoefde slechts 1 afgekeurd te worden, terwijl een fabriek 2 monsters kaaszuursel ter vergelijking inzond, om te weten, welk het beste was.

Onderzoek van water.

Ten behoeve van adviezen bij het maken van nieuwe nortons of het onderzoek van het water uit bestaande nortons zijn 37 monsters scheikundig onderzocht.

Voor hetzelfde doel zijn 30 monsters scheikundigen bacteriologisch onderzocht.

Voor 2 veehouders, die hun bedrijfswater wantrouwen als drinkwater voor het vee, zijn 3 monsters onderzocht.

Verder was het onderzoek noodig van 23 monsters op Cl' en 15 monsters tevens op zwavelwaterstof.

Na een uiteenzetting van de werkwijze om voor een zuivelfabriek eenerzijds contróle uit te voeren op de melkwinning en behandeling en anderzijds om de koeien, lijdende aan uierontsteking, op te sporen, zegt het verslag, dat dit wederom practisch en doelmatig is gebleken en waardering vindt van de zijde der fabrieken en van de veehouders, die door de kennis omtrent den toestand van hun koeien tegen uitbreiding van de zoo schadelijke uierontsteking kunnen waken en hun veestapels gezond kunnen maken.

Na een uitvoerige beschrijving van een ingesteld onderzoek betoogt dr. Schey:

Uit bovenstaand onderzoek der uiermonsters, waarbij van een ongunstigen invloed der melkwinning en melkbehandeling geen sprake is, omdat er na reiniging van de spenen in steriele flesschen wordt gemolken, blijkt dus duidelijk, hoe uierzieke melk den reductietijd bij de reductaseproef beïnvloedt en het ongunstige resultaat dan niet mag worden toegeschreven alleen aan een minder goede melkwinning en -behandeling.

Het verslag geeft hierna een beschrijving van een aantal veeziekte-onderzoekingen en vervolgens een verslag van de uitgebrachte adviezen.

Melkcursussen.

Er zijn 19 cursussen tot stand gekomen. Aan de examens onderwierpen zich 96 jongens en 6 meisjes, van wie 75 jongens (78 %) en 4 meisjes slaagden. Het diploma is tot nu toe uitgereikt aan 483 personen.

De Hoofdassistent heeft de theoretische lessen aan 4 cursussen gegeven, in totaal 16 uren.

Ook is er dit jaar een voormelkerscursus gegeven; de 8 leerlingen zijn allen geslaagd. De theoretische lessen zijn door mij gegeven (4 uren).

Bij de jongeren in Noordholland, zoowel jongens als meisjes, ontbreekt nog te veel de lust om zich te bekwamen in het goed melken. Vooral is dat het geval in het zuidelijk gedeelte der provincie.

De leerlingen eener Lagere Landbouwschool en van een Landbouwwintercursus maakten een excursie, waarbij hun in ons laboratorium een demonstratieles werd gegeven.

Statistische en andere mededeelingen.

Op 31 December 1935 bedroeg het aantal kaas- en boterfabrieken 70 en het aantal kaasfabrieken 11, te zamen 81, alzoo 5 minder dan einde 1934.

De kaas- en boterfabriek „Céres” te Sternmeer werd opgeheven, en de kaas- en boterfabriek „Hollandia” te Beemster werd tijdelijk stopgezet. De kaasfabrieken „Nooit Gedacht” te Oosthuizen, „De Hoop” te Beemster en „Klein Begin” te Westerland op Wieringen werden opgeheven.

Bij den *Bond van op Coöperatieven grondslag werkende zuivelfabrieken* waren op 1 Januari 1936 38 fabrieken aangesloten, die in het afgelopen jaar 163.206.000 K.G. melk hebben verwerkt. Door opheffing van een fabriek verminderde het aantal leden met 1; de hoeveelheid verwerkte melk steeg met 8.363.000 K.G.

De *Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken* telde op 1 Januari 1936 12 leden, die in 1935 bijna 18 miljoen K.G. melk verwerkt hebben, alzoo 1 miljoen K.G. minder dan in 1934. Het aantal leden verminderde met 1.

De zuivelfabriek op Terschelling is lid van den Frieschen Bond.

Van de 80 andere fabrieken komen er 66 voor aansluiting bij een dezer Bonden in aanmerking; derhalve zijn 16 niet georganiseerd, of 24 pct.

Op 31 December 1935 waren alle kaas- en boterfabrieken en kaasfabrieken in deze provincie aangesloten bij het Kaascontrôlestation „Noordholland” te Alkmaar, benevens 358 zelfkazende boeren. Alle fariëkskaas staat dus onder contróle en bijna alle boerenkaas; totale productie 19.928.514 K.G. kaas.

Het *Kaascontrôlestation voor volvette Goudsche kaas te Utrecht* telde 137 zelfkazende boeren uit het zuidelijk gedeelte van deze provincie onder zijn leden; productie: 553.116 K.G. kaas; ook hier is de aansluiting bijna algemeen.

Het *Botercontrôlestation „Noordholland”* te Alkmaar had 72 leden, waarvan 55 kaas- en boterfabrieken met een totale productie van 2.914.618 K.G. boter.

Het aantal rundveefokverenigingen bleef 33 en het aantal contróleverenigingen 33.

Het 42 pagina's groote verslag, dat ook uitvoerige beschouwingen, over de kaasprijzen bevat, zouden wij gaarne in handen zien van alle zuivelbezitters.

Misschien kunnen de verschillende bonden hier nuttig werk doen, door het belangrijke en leerzame verslag aan de leden toe te zenden.

1937

Schager Courant, 1937-10-12; P. 5/8

Gegevens uit Jr.-verslag Zuivelconsulent over 1936

Vetgehalte melk als prijsbasis

Vershil van mening tusschen zuivelfabrikanten en melkleveranciers over het genoteerde gehalte. Dr. Schey acht contróle-systeem noodzakelijk.

Aan het jaarverslag 1936 van de werkzaamheden van den Rijkszuivelconsulent in de prov. Noord-Holland ontlene wij het volgende:

Voor de contróle op de deugdelijkheid der geleverde melk werden 1005 busmonsters onderzocht van 791 leveranciers. Het onderzoek toonde aan, dat er op 57 van de 791 boerderijen zeker of vermoedelijk koeien met uiergebreken voorkwamen.

227 van de 1005 busmonsters vertoonden gasvorming bij de gistingsproef en in 69 monsters zijn streptococci (bacteriën der ontstekingsprocessen) gevonden.

Het totaal-aantal laboratorium-onderzoekingen (van kaas, water, glaswerk en chemicaliën, enz., enz.) bedraagt voor het afgelopen jaar 3284.

De gevolgde werkwijze om voor een zuivelfabriek eenerzijds contróle uit te oefenen op de melkwinning en -behandeling en anderzijds, om de koeien, lijdende aan uierontsteking op te sporen, is, aldus het verslag, ook in 1936 praktisch en doelmatig gebleken en vindt waardeering van de zijde der fabrieken en van de veehouders, die door de kennis omtrent den toestand van hun koeien tegen uitbreiding van de zoo schadelijke uierontsteking kunnen waken en hun vee-stapels gezond kunnen maken.

Kalverenbeperving bevordert het aanhouden van uierzieke koeien.

Het langer aanhouden van oudere koeien in verband met de kalverenbeperving staat de opruiming der aangetaste koeien eenigermate in den weg.

De consulent, dr. L. T. C. Schey, behandelt voorts de belangrijke vraag:

„Hoe krijgt de boer de zekerheid, dat het genoteerde vetgehalte ook het werkelijke vetgehalte van zijn melk is?”

Wanneer het gaat om de betaling der melk tegen een vastgestelden prijs per kg. per 1 pct. vet, dan is de juiste vaststelling van het vetgehalte van groot belang, niet minder dan die der hoeveelheid melk. Wanneer het gaat om de verdeeling van het beschikbare melkgeld zal de invloed minder groot zijn, b.v. wanneer alle vetgehalten iets te laag zijn.

Contróle in het laboratorium is niet voldoende.

De contróle op de bepaling van het vetgehalte in het laboratorium, hoe nuttig en noodzakelijk ook, is niet genoeg.

De volgende factoren spelen bij de bepaling van het vetgehalte immers een rol:

De monsterneming en de wijze van conserveeren, waarbij een geringe, doch te groote verdunning der melk kan plaatshebben, die het vetgehalte drukt in het nadeel van den leverancier.

De leveranciers moeten het maar vertrouwen.

In het algemeen is er geen controle op deze werkzaamheden en moeten de leveranciers maar vertrouwen, dat het in orde is.

De consulent merkt op, dat er, naar aanleiding van desbetreffende conflicten tussen leveranciers en fabrieken, behoefte bestaat aan een controleerend lichaam op de vaststelling van het vetgehalte der melk, in het bijzonder, wanneer dit vetgehalte met de hoeveelheid de basis vormt, volgens welke de melk wordt gekocht, zoals dit bij de particuliere industrie het geval is.

Het is de *enige manier* voor de veehouders, om *zekerheid* te krijgen aangaande de vraag of zij voor de geleverde melk krijgen uitbetaald wat hun toekomt.

Die zekerheid zal ook ten goede komen aan de betrouwbaarheid der vergelijking van de melkprijzen, door verschillende fabrieken besteed.

Alkmaarsche Courant 1937-10-16; P. 8/12

Lezing dr Scheij bij vergadering *Ver. Oud-Leerlingen Vakschool voor Kaasmakers*

Wenken voor een zuivere kaas- en boterbereiding.

De *Vereniging van Oud-leerlingen der vakschool voor Kaasmakers* te Hoorn, hield gistermiddag in *café Central* een ledenvergadering onder voorzitterschap van den heer P. Smit, welke bijeenkomt zich ditmaal door een druk bezoek kenmerkte.

De voorzitter heette dr. Schey en ir. Kranen speciaal welkom.

[....]

Besmettingsmogelijkheden in de kaas- en boterfabrieken en hoe die te voorkomen.

Dr. L. T. C. Schey gaf over het bovenstaande onderwerp een uiteenzetting.

Spr. wees op de zeer schadelijke werking van het micro-organisme op de kaas.

Bij de bestrijding worden ook vaak nuttige bacteriën, die wij voor een fijn product behoeven en van wier werking wij weinig weten, eveneens gedood.

Spr. nam aan, dat de fijnste fabriekskaas bereid wordt van ongepasteuriseerde melk.

Zaak is het dus den toestand van de melkbussen, die infectiebases kunnen zijn, vanwege de fabriek regelmatig te inspecteren.

De reiniging van de bussen moet goed en zoo vlug mogelijk zijn.

De fabriek moet er ook voor zorgen, dat, als de bus niet weer naar den boer terug gaat, de bus niet lang heeft stil gestaan nadat de melk er uitging en als dit het geval is geweest, dan moet de bus tevoren grondig gereinigd worden.

Het beetje water in de bus bij de boerderij moet ook uit de bus gedaan worden, alvorens de melkveehouder de melk er in doet.

Spr. verwees naar de proeven van de Deensche Proefzuivelfabriek, waarover een verhandeling is uitgekomen en waarin wordt geraden, de melkbussen met een chloorhoudend water na te spoelen, waarbij men moet bedenken, dat te voren de bus goed is schoongemaakt.

Met 5 L. verdunde vloeistof kan men 5 bussen behandelen.

Alles wat met de melk in aanraking komt kan de melk besmetten. Men lette dus op het weegtoestel, de melkbakken, de kranen, de koeler, de weiteems enz. Al het gereedschap moet goed en vlug te reinigen zijn. Holle ruimten en naden zijn, gevaarlijk.

In het bijzonder vestigde spreker de aandacht op de melkleiding en de pompen. Spr. gaf de voorkeur aan open goten van roestvrij staal.

De leider van een bedrijf moet weten dat het met de leiding in orde is. In geen geval mogen er kniestukken in voorkomen en de gelegenheid moet bestaan om de leiding gemakkelijk afkoppelbaar te maken.

Het materiaal moet uit vertind koper bestaan. Het is een misstand dat men de weileidingen van minder kwaliteit maakt. Uit ervaring weet spr. dat in verschillende fabrieken de leidingen zijn vervuild met een slijmerige massa, bestaande uit bacterieën.

Gevaarlijk is ook de leiding die gaat van de koeler naar de roompomp en vandaar naar het roomzuur-bassin.

De nadelige gevolgen van ijzerhoudend nortonwater stelde spr. meer uitvoerig in het licht. Zaak is het, als men er de beschikking over heeft om leidingwater, dat ontijzerd is, te gebruiken.

Ten slote besprak spr. den boterkelder als een infectiebron, bij onverpakte boter. Gelukkig vraagt het publiek steeds meer en meer verpakte boter.

Spr. eindigde met den wensch dat men zijn waarschuwend woord ter harte zou nemen. (Applaus).

Ds. Schey beantwoordde hierna nog verschillende vragen.



1938

Alkmaarsche Courant, 1938-04-02; P. 7/12

Afscheid R.L.W.S. Schagen van leraar dr. Scheij.

Woensdag nam dr. Schey, leraar aan de *Rijks Landbouw Winterschool te Schagen, wegens het bereiken van den pensioengerechtigden leeftijd, afscheid van die school.*

In de zaal van hotel *Igesz* werd tot dat doel een officiële eindles gegeven door den aftredenden leraar, waarna werd overgegaan tot het uitreiken der diploma's aan de groep geslaagde leerlingen.

De directeur der school, ir. Lienesch, sprak daartoe een kort woord tot de jongelui, waarna het woord was aan den heer Koster, voorzitter van de commissie van toezicht, die oudergewoonte de diploma's uitreikte. Spr. constateerde met spijt, dat de goede geest in deze klasse ontbrak en in enkele gevallen zelfs plaats maakte voor een onplezierigen geest. Hij gaf allen in ernstige overweging ervoor te waken, dat de slechte geest invloed hebben op het gedrag.

[....]

Hierna verkreeg de inspecteur van het landbouwonderwijs het woord. Spr. huldigde den heer dr. Schey en memoreerde diens groote verdiensten gedurende 38 jaar voor het onderwijs.

Hierna sprak de directeur der R. L. W. S., ir. Lienesch, den scheidenden leraar toe en bood hem als aandenken een schilderij aan als een geschenk van leeraren en leerlingen.

Ten slotte sprak dr. Schey eenige woorden van waardeering jegens allen, waarmede hij in zijn langdurige loopbaan heeft samengewerkt, memoreerde de prettige verstandhouding en bracht dank aan Hem, die hem de kracht gegeven heeft zijn taak zoo lang te vervullen.

Na nog een aanmoedigend woord tot de leerlingen te hebben gericht en zijn erkentelijkheid voor het hem geboden stoffelijk blijk van waardeering te hebben betuigd, eindigde dr. Schey zijn toespraak, waarna ir. Lienesch de vergadering dank bracht voor de betoonde belangstelling.

Alkmaarsche Courant, 1938-04-23; p. 9/12

volledig in MAP Kaascontrolestation N-H.

Boter- en Kaascontrôlestation Noord-Holland.

Dr. Schey benoemd tot eere-lid,

Gistermiddag werden in het *café Central* te Alkmaar de algemene vergaderingen gehouden van het boter- en het kaascontrolestation „Noordholland”, beide onder voorzitterschap van den heer G. Nobel.

Bij de opening van de eerste der twee vergaderingen, t.w. die van het botercontrole-station, zeide de voorzitter, dat het hem een behoefte was het aanstaande vertrek van dr. Schey als rijkszuivelconsulent te memoreren.

[....]

Medegedeeld werd, dat het ledental sinds 1 Jan. 1937 met 3 is gestegen tot 77, n.l. 61 zuivelfabrieken, 7 melkinrichtingen, 8 handelaren en 1 zelfkarnende boer.

[....]

Het kaascontrolestation.

Kort daarna werd de vergadering geopend van het kaascontrolestation, dat vrijwel dezelfde leden heeft als het botercontrolestation.

De voorzitter wees er ook hierop, dat het thans de laatste keer was, dat dr. Schey de vergadering bijwoonde als adviserend lid, in verband met zijn heengaan als rijkszuivelconsulent. Hij dankte hem voor alles, wat hij voor de kaascontrole deed en herinnerde eraan, dat dr. Schey reeds vóór het bestaan van het controlestation veel deed om tot kaascontrole te komen, uit welk werk het station is gegroeid. Dit station bestaat nu 19 jaren en al dien tijd is dr. Schey adviseerend lid geweest. Het bestuur had daarin aanleiding gevonden om den vertrekkende functionaris het erelidmaatschap aan te bieden en spr. deed aan de vergadering het voorstel daartoe. Dit werd onder applaus goedgekeurd.⁴⁶⁾

Dr. Schey dankte voor deze onderscheiding, welke hij op hogen prijs stelde. In groote trekken schetste hij de gang van zaken bij de kaascontrole in den loop der jaren, waarbij hij weleens gevreesd had er geen voldoening van te zullen beleven. Na de stichting van het station daarvoor was het anders geworden, het werd een lust voor de controle te werken. Na gewezen te hebben op den „opstand” in de *Nieuwen Bond* van zuivelfabrieken tegen de controle, welke oppositie kon worden bezworen, zei spr., dat de goede geest in het bestuur veel dingen ten goede heeft gekeerd. Hij was verheugd over het feit, dat zijn band met de kaascontrole na zijn aftreden niet geheel zal worden verbroken, maar in anderen vorm zal blijven voortbestaan.

Voorts deelde spr. nog mee, dat hij, nu hij thuis bezig was verschillende zaken te ordenen in verband met zijn vertrek, nog tal van bescheiden had gevonden, welke voor het kaascontrolestation van belang kunnen zijn, omdat zij betrekking hebben op het werk der eerste jaren van zijn bestaan. Spr. bood die aan het bestuur aan.

De voorzitter zegde uit naam van de vergadering dr. Schey voor deze toezegging dank, overtuigd als hij was, dat die bescheiden inderdaad van groot belang kunnen zijn.
[....]

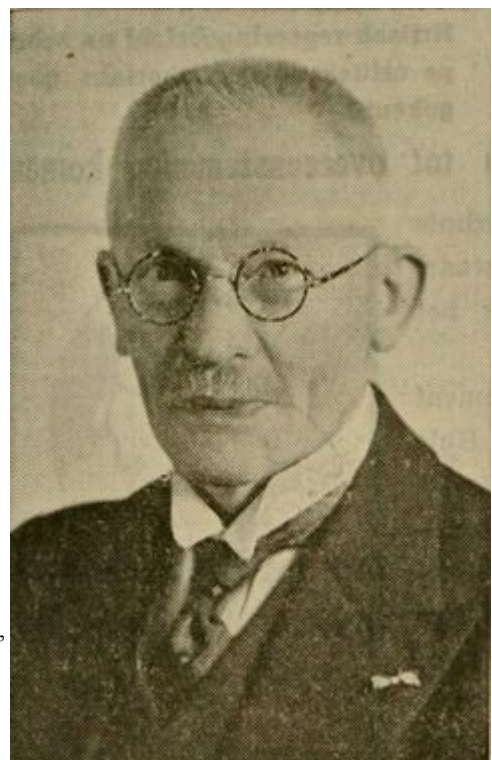
Alkmaarsche Courant 1938-05-03

Afscheid Dr. L. T. C. Scheij

Groote waardering en belangstelling voor den scheidende Zuivelconsulent.

Gistermiddag is in het Parkhotel te Hoorn, bij het afscheid van dr. Schey, op ondubbelzinnige wijze de waardering tot uiting gekomen voor den 38-jarigen arbeid door den zuivelconsulent in het belang van de zuivelbereiding in Noordholland verricht.

Wij hebben dien arbeid ruim 30 jaar gade geslagen en daarbij steeds groote bewondering gevoeld voor de door dr. Schey betoonde volharding in het opsporen van de gebreken in de kaasbereiding. Wanneer hij de oorzaken evenwel had gevonden, dan benutte hij elke gelegenheid waar veehouders bijeen kwamen, om de bestrijdingsmethode naar voren te brengen.



46 Was kort daarvoor, in de vergadering van het botercontrolestation,

Het „frapper toujours” verstond dr. Schey dermate, dat hij voor de pers wel eens lastig werd, omdat hij er steeds op stond, dat zijn argumenten voor het gebruik van goed water voor de zuivelbereiding in alle verslagen werden opgenomen, ook al waren ze een week te voren in een ander verslag geplaatst. Wij moesten hem dan ook wel eens teleurstellen, hetgeen wij niet gaarne deden, omdat wij steeds overtuigd bleven, dat dr. Schey alleen gedreven werd door zijn liefde voor den boerenstand. De groote waarde van een goed zuivelproduct op de wereldmarkt werd door hem ingezien en den laatsten tijd was hij met zorg over de zuivelbereiding vervuld, die zich z.i. te veel richt naar de directe financiële resultaten. Daarom liet hij ook, met het oog op de zuivelbereiding, zijn waarschuwende stem hooren tegen het inkuilen van gras, althans tegen een te omvangrijk gebruik van dit gras.

Dr. Schey heeft zich op velerlei gebied een pionier getoond. Hij begreep ook, dat dwangmaatregelen voor de coöperatieve zuivelbereiding ongewenscht waren en bleef daarom tegenover de beide zuivelorganisaties een neutraal standpunt innemen.

Ook op velerlei ander gebied, bijvoorbeeld ten aanzien van het hygiënisch melken en de hygiëne op de boerderij en de zuivelfabriek in het algemeen, verrichtte hij ontschatbaar pionierswerk, evenals aan de vakschool voor kaasmakers.

Hoe dit alles gewaardeerd werd is duidelijk gebleken op deze receptie, waar uit iedere organisatie op het gebied van zuivel en veeteelt afgevaardigden van hun belangstelling blijkt gaven. Namens de regeering was aanwezig ir. Leignes Bakhoven.

Er had zich een huldigingscommissie gevormd, waarvan de secretaris der Provinciale Zuivelcommissie, de heer K. Kuiper uit Oostwoud, in zeer waardeerende woorden de verdiensten van dr. Schey schetste. Als blijk van waardeering werd dr. Schey de complete aanleg van den tuin bij zijn toekomstige woning te Warnsveld aangeboden, benevens een tuinameublement, terwijl een fraai gecalligrafeerd album werd overhandigd, waarin de honderden namen der schenkers - organisaties, talloze oudleerlingen en vrienden - voorkomen. Eveneens werd een groot portret van den scheidenden consulent aangeboden, ter plaatsing in het laboratorium.

Namens H. M. de Koningin deelde ir. Leignes Bakhoven mede, dat het H. M. behaagd had, dr. Schey te bevorderen tot officier in de Orde van den Nederlandschen Leeuw, welke mededeeling met een stormachtige ovatie en een spontaan Wilhelmus ontvangen werd.

Vele sprekers voerden hierop het woord, o.m. de burgemeester van Hoorn, mr. Leemhorst de voorzitter van de Hollandsche Maatschappij van Landbouw, de heer P. Stapel uit Hoogkarspel, en de voorzitter van Hollands Noorderkwartier, de heer Joh. de Veer uit Schagen. Beide genoemde organisaties gaven den stoot tot de oprichting van het zuivelconsulentschap voor Noordholland

Dr. Schey heeft daarna een overzicht gegeven van zijn werkzaamheden gedurende de 38-jarige periode en gewaagd van hetgeen tot stand werd gebracht. Hedenavond is door het huldigingscomité een afscheidsdiner in het Park aangeboden. Dit was zeer druk bezocht en ruimschoots werd van de gelegenheid gebruik gemaakt om zijn waardeering te uiten voor het vele dat de zuivelbereiding aan dr. Schey te danken heeft.

Dr. Schey werd op 25 Februari 1873 te Borculo geboren. Hij promoveerde in 1899 over het onderwerp „Over synthetisch bereide neutrale glycerine-esters - triacyliner - van verzadigde éénbasische zuren met even aantal C-atomen” en maakte o.a. een studiereis voor het fonds Vollenho-

ve van de universiteit te Leiden naar Denemarken. Sinds 1900 was hij Rijkszuivelconsulent voor Noordholland.

Gegevens uit – laatste – Jr.-versl. zuivelconsulent Dr. Scheij

Het laatste jaarverslag van dr. Scheij.

De in het afgelopen voorjaar als rijkszuivelconsulent afgetreden dr. Scheij heeft thans het laatste door hem opgestelde Jaarverslag (over 1937) van zijn werkzaamheden doen verschijnen. Hij geeft daartoe in de eerste plaats een statistisch overzicht van de laboratoriumwerkzaamheden, waarbij hij t.a.v. de controle op de wekelijkse bepaling van het vetgehalte aan de zuivelfabrieken in de monsters gemengde melk de volgende aantekening maakt:

Er zijn nog vele fabrieken, die zich niet aan de controle onderwerpen. Het is eigenlijk onbegrijpelijk, dat de verantwoordelijke directeuren of besturen deze controle, waardoor bij deze instelling en bij den Bond van op Coöp. grondslag werkende zuivelfabrieken gratis gelegenheid bestaat, niet algemeen benutten.

De streptococcen.

Aangezien er propaganda gemaakt werd voor een middel ter genezing der streptococcenmastitis genaamd „*Bogena*”, werd de gelegenheid gegeven, dit op twee boerderijen toe te passen, maar succes bleef uit.

De veestapel van een boerderij, die in 1936 gecontroleerd is, werd nu weer onderzocht. Van de 20 koeien waren er 14 nog aanwezig; 8 dezer waren beide jaren vrij van streptococcen; 1 koe had in 1936 enkele streptococcen en was nu goed; 2 koeien waren het jaar te voren goed en hadden nu een ernstige ontsteking door streptococcen en 3 waren beide jaren lijdende.

Wederom is gebleken, dat bij zindelijk gemolken melk bij aanwezigheid van streptococcenmastitis en ook duidelijke ontsteking van den uier, zonder dat streptococcen zijn gevonden, de reductasetijd zeer bekort wordt.

Zekerheid over het vetgehalte.

Nog altijd is actueel de vraag: „Hoe krijgt de boer de zekerheid, dat het genoteerde vetgehalte ook het werkelijke vetgehalte van zijn geleverde melk is?”

Ook gedurende het verslagjaar is herhaaldelijk gebleken, dat het gemis aan een redelijke zekerheid, dat de zaak in orde is, nogal eens door de melkleveranciers wordt gevoeld.

Van een genomen steekproef wordt het volgende resultaat gemeld: Volgens het onderzoek van de 14 monsters avond- en morgenmelk, in de tweede helft van September door den veehouder zelf genomen, welke vetgehalten een alleszins betrouwbaar beeld ter beoordeeling der monster-neming gaven, berekenden wij voor zijn weekleverantie een vetgehalte van 3,78 pCt. De melk-monsters waren met 1 pCt. kaliumbichromaatoplossing verdund.

Volgens het melkbriefje leverde de veehouder gedurende die week 1388 K.G. melk met een vetgehalte van 3.50 pCt. Wanneer de uitkomst tot op 3.75 pCt. naar beneden wordt afgerond, blijft er een verschil van 1/4 pCt., overeenkomende met 3.47 K.G. melkvet.

De directeur eener zuivelfabriek vermoedde, dat een leverancier schapenmelk aan de melk toevoegde; de samenstelling (S.G. 32.0 en 3.90 pCt. vet) wezen wel in die richting. Het feit werd door de politie geconstateerd.

Wanneer leden van het botercontrolestion Noordholland gebruik maken van het recht een duplo-monster te laten onderzoeken, wordt dit aan het rijkszuivelconsulentschap opgedragen; 4 malen kwam dit voor. Telkens was de reclame ongegrond.

Het bedrijfswater.

Wederom zijn vele onderzoeken verricht om advies te kunnen geven omtrent de voorziening van boerderijen en zuivelfabrieken van bedrijfswater. Een onderzoek ter plaatse, waarbij dan tevens de noodige monsters werden genomen, was in het algemeen tevens nodig.

Tal van ervaringen hierover worden in het verslag medegedeeld.

Zoo kwam b.v. een veehouder eerst om hulp, nadat er een nieuwe norton gemaakt was

Adviezen.

In 1937 zijn in verband met verschillende doeleinden door dr. Schey en den hoofdassistent 30 bezoeken aan zuivelfabrieken of melkinrichtingen en 62 bezoeken aan boerderijen gebracht. Bovendien zijn 71 boerderijen bezocht, waarvan de melk aan één zuivelfabriek wordt geleverd, voor inspectie en herinspectie van het melkgereedschap (met inbegrip van melkblokken en span-touwen), waarbij tevens op andere omstandigheden zoals boenwater en de melkplaats wordt gelet.

Kwaliteit van de kaas.

Wat de kwaliteit der kaas in 1937 betreft, hiervan kan worden gezegd, dat zij geen opvallend verschil opleverde met voorgaande jaren. De gebreken „vroeg” en „laat”, „los” en „knijpers” deden zich ook dit jaar op meerdere bedrijven sterk gevoelen.

Van verschillende kanten van den handel kreeg men in den loop van dit jaar te horen, dat het gebrek „knijper” in de kaas op latere leeftijd veelvuldig voorkwam.

De vrees, dat de kwaliteit der kaas tijdens ‘t heersende *mond- en klauwzeer* onder het vee sterk zou teruglopen, bleek in de practijk in het algemeen niet bewaarheid te worden.

Leeuwarder Courant 1957-07-08

Dr. L. T. C. Schey overleden

Op 85-jarige leeftijd is overleden dr. L. T. C. Scheij, wonende te Warnsveld, oud-rijkszuivelconsulent voor Noord-Holland te Hoorn. De teraardebestelling heeft heden in alle stilte plaats gehad op de algemene begraafplaats te Borculo, in welke gemeente dr. Scheij op 25 februari 1872 werd geboren.

