

# MAP

## **Beginperiode van het Nederlandse kaasmerk**

Snelkeuze		Xxxx / xxxx / <a href="#">Jubilea</a> / <a href="#">Bijlagen</a> / xxxx	
Datum	Bron	Onderwerp	test
<a href="#">1903-10-23</a>		Vergadering Hollandsche Maatschappij van landbouw. 'Onze kaaskwaliteit'	05-01
<a href="#">1905-04-19</a>		Agendapunt Holl. Mij van Landbouw – wijziging in kaas-rapport	
<a href="#">1910-03-05</a>	LC	Vergadering H.M.v.L. Over het Rijkskaasmerk.	
<a href="#">1910-03-15</a>	LC	Overzichtsartikel over ontstaan <i>Ver. Het Rijkskaasmerk Z.-Holland.</i>	04-01
<a href="#">1910-04-09</a>		Vergadering Afdeling Alphen enz. H.M.v.L. – hulde aan pioniers K.C.S. ZH.	05-01
<a href="#">1910-09-05</a>		Tweede Kamer Toelichting op Wetsontwerp: 'Merken van Kaas.'	04-01
<a href="#">1910-09-24</a>	LC	Uit onze Staatsmachine: Merken van kaas	04-01
<a href="#">1911-07-14</a>	LC	Behandeling in de Eerste Kamer: Het merken der kaas,	04-01
<a href="#">1912-03-13</a>		Directeur-generaal van den landbouw v. Hoek over het rijks-kaasmerk	04-01
<a href="#">1920-01-06</a>		<u>Vergadering Kaascontrole N.-Holland VV. Over Vereniging Het Kaasmerk</u>	04-01
<a href="#">1920-03-05</a>		<u>Vergadering Kaascontrole Z.-Holland VV. Over Vereniging Het Kaasmerk</u>	04-01
1921			
<a href="#">1922-05-20</a>	LC	Gegevens uit jaarverslag (2e) Vereniging <i>Het Kaasmerk.</i>	04-01
<a href="#">1923-04-20</a>		Verslag vergadering (3e) Vereniging <i>Het Kaasmerk.</i>	04-01
<a href="#">1924-01-19</a>	LC	Voorlichting over Rijkskaascontrôlemerken en de kaascontrôlestations.	04-01
<a href="#">1924-03-28</a>		Jaarvergadering (4e) Vereniging <i>Het Kaasmerk.</i>	04-01
<a href="#">1925-03-06</a>		Jaarvergadering (5e) Vereniging <i>Het Kaasmerk.</i>	09-01
<a href="#">1926-03-05</a>	LD	Jaarvergadering (6e): Vereniging <i>Het Kaasmerk</i>	04-01
<a href="#">1926-03-05</a>	AZB	Verslag Jr.verg. (6e): Ver. <i>Het Kaasmerk</i> – uit Alg. Zuivelblad	04-01
<a href="#">1926-10-05</a>	AZB	Eerste steenlegging Nieuwe fabriek Ver. <i>Het Kaasmerk</i>	04-01
<a href="#">1927-07-16</a>		Verslag (7e) Jr. Verg. Vereniging <i>Het Kaasmerk.</i>	
<a href="#">1928-01-16</a>		Nieuw fabriek voor Vereniging <i>Het Kaasmerk</i>	04-01
<a href="#">1928-01-xx</a>	OO	Beschrijving FNZ. nieuwe fabriek Vereniging <i>Het Kaasmerk</i>	
<a href="#">1928-03-22</a>		Verslag (8e) Jr. vergadering Vereniging <i>Het Kaasmerk.</i>	
<a href="#">1929-03-22</a>		Verslag (9e) jaarlijkse verg. Vereniging <i>Het Kaasmerk.</i>	
<a href="#">1930-04-04</a>		Verslag (10e) Alg. vergadering. Ver. <i>Het Kaasmerk.</i>	
1931		Het Kaasmerk (11e) nog niet gevonden	
<a href="#">1932-03-05</a>		Verslag (12e) Jr.- vergadering Vereniging <i>Het Kaasmerk</i>	
<a href="#">1933-03-10</a>		Verslag (13e) Vergadering Vereniging <i>Het Kaasmerk</i>	
1934			
<a href="#">1935-05-11</a>		Gegevens uit (15e) Jaarverslag 1934 Ver. <i>Het Kaasmerk</i>	
<a href="#">1937-05-13</a>		Voorzitter J. G. Hibma te Sneek op 68-jarigen leeftijd overleden	

<a href="#">1944-04-13</a>		Algemeen – WOII – De betekenis van het kaasmerk	
<b>JUBILEA</b>			
<a href="#">1950-03-18</a>		1950-03-18: Ver. <i>Het Kaasmerk</i> vierde gisteren het 30-jarig bestaan	
<a href="#">1960-02-24</a>		1960-03-18: Ver. <i>Het Kaasmerk</i> vierde gisteren het 40-jarig bestaan	
<a href="#">1970-03-18</a>		1970-03-18: Ver. <i>Het Kaasmerk</i> vierde gisteren het 50-jarig bestaan	
<a href="#">1970-04-28</a>		Kaasmerkfabriek <i>Het Kaasmerk</i> 50 jaar	
<a href="#">1987-10-31</a>		Veranderingen bij: <i>Het Kaasmerk</i>	
<b>BIJLAGEN</b>			
<a href="#">bijlage-1</a>		Leerboek v.d. Burg hoofdstuk over Kaascontrole en Kaasmerk	
<a href="#">bijlage-2</a>		Centraal Orgaan Kwaliteitszorg in Leusden	
<a href="#">bijlage-4</a>		Kaasmerk Gemser	

1903

Leidsch Dagblad, 1903-10-23; p. 5/6

## Vergadering Hollandsche Maatschappij van landbouw. 'Onze kaaskwaliteit'

**AMSTERDAM:** Onder leiding des voorzitters van het hoofdbestuur, den heer Vas Visser, werd in „Krasnapolsky” te Amsterdam een druk bezochte vergadering gehouden der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* ter bespreking der vraag: „Is het gewenscht, dat maatregelen genomen worden tot beveiliging van den goeden naam der Goudsche en Edammer kaas?”

Bij het langdurig debat, dat op een inleiding door dr. Van de Zande volgde, was men het er vrij wel over eens, dat de goede naam onzer kaas in het buitenland gevaar loopt geheel verloren te gaan, en dat het dringend noodzakelijk is dat er spoedig maatregelen genomen worden om kaas uit volle melk te beschermen, zoodat de consument over de geheele wereld ziet welke kaas hij koopt. Wenschte de heer Middelbeek (Rotterdam), dat dit wettelijke maatregelen zouden zijn, de heer Rinkes Borger (Den Haag) vond dat zeer bezwaarlijk, en alvorens wettelijke maatregelen bij de Regering aan te vragen, zou hij der Regering willen verzoeken aan de consuls in Amerika te vragen, op welke wijze aldaar de kaas gemerkt wordt,

Spr. zou aan een commissie, uit deze Maatschappij te benoemen, willen opdragen te onderzoeken op welke wijze de afnemer dadelijk de magere kaas zou kunnen onderkennen.

De heer Lovink, directeur-generaal van Landbouw, zeide, dat aan den wensch des heeren Rinkes Borger reeds was voldaan en dat een antwoord op het rapport van den Amerikaanschen consul elken dag verwacht kan worden.

Het resultaat der vergadering was aanneming van een motie, waarin de wenschelijkheid werd uitgedrukt dat van de zijde van belanghebbenden maatregelen mogen genomen worden, ten einde te voorkomen, dat onder denzelfden naam verschillende soorten van kaas in den handel worden gebracht, de gevaren van den Nederlandschen kaashandel in het buitenland af te wenden en door 't hoofdbestuur een commissie te laten benoemen om spoedig voorstellen te doen tot bescherming van den goeden naam van onzen kaashandel.

## Agenda *Holl. Mij v. Landbouw* – wijziging in kaas-rapport

Onder de punten van behandeling voor algemeene vergadering van de *Holl. Maatschappij van Landbouw*, den 17den Mei a.s. te Amsterdam in het hotel Krasnapolsky te houden, komen voor: [...]

Gewijzigd voorstel van het hoofdbestuur in zake het bekende kaas-rapport. Dat voorstel luidt: De algemeene vergadering besluit:

**a.** Dat bij gebleken medewerking van de zijde van belanghebbenden zullen worden opgericht een of meer kaascontrole-stations.

Dat de zich daarbij aansluitende producenten zich tot 't eerlijke en juiste gebruik der volgende merkon moeten verbinden:

1<sup>o</sup>. Een merk, waarbij minstens 40 pCt. vet in de droge stof wordt gegarandeerd.

2<sup>o</sup>. idem; waarbij minstens 25 pCt. vet in de droge stof wordt gegarandeerd;

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

**b.** Dat een adres aan de Regeering zal worden gezonden tot het verkrijgen van een wet, waarin wordt bepaald:

1<sup>o</sup>. Het is verboden in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, in te voeren of te vervoeren, waarin andere bestanddeelen voorkomen dan van melk afkomstige (behoudens strompel, kleursel, zuursel, zout, salpeter of kruiden);

2<sup>o</sup>. het is verboden in Nederland kaas te maken enz. - als voren - in de bekende vormen van Goudsche of Edammer kaas, wanneer de kaas minder dan 15 pCt. vet in de droge stof bevat.

Verder zal ter tafel komen een voorstel van de afd. Rotterdam, Schiedam en omstreken, luidende:

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

1<sup>o</sup>. Het is verboden kaas te maken, waarin andere bestanddeelen voorkomen, dan die van melk afkomstig;

2<sup>o</sup>. De Nederlandsche kaas wordt verdeeld in drie soorten naar verhouding van het vetgehalte in de droge stof:

**a.** vette kaas;

**b.** halfvette kaas;

**c.** magere kaas;

3<sup>o</sup>. **a.** vette kaas zal gemaakt mogen worden in elk gewenscht model, mits bevattende een minimum-vetgehalte in de droge staf, nader bij Kon. besluit vast te stellen;

**b.** halfvette kaas zal gemaakt mogen worden enz. - als voren. Elke kaas tot deze soort behoorende, zal door den maker moeten worden voorzien van een duidelijk ingedrukt onuitwisschaar stempel;

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

**B.** Als haar meening uit te spreken, dat de bij Kon. besluit te bepalen cijfers als minimum-percentage vetgehalte in de de droge stof behooren te worden vastgesteld; voor vette kaas op 40 pCt., voor half vette kaas op 25 pCt.

1910

Leidsche Courant, 1910-03-05; p. 2/4

## Vergadering H.M.v.L. Over het Rijkskaasmerk.

In de jongste vergadering van 't Hoofdbestuur der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* werd breedvoerig het „kaasmerk” besproken, dat, naar men zegt, met 1 April as. door de Rege-ring zal gegeven worden voor kaas gemaakt van onafgeroomde melk, een vetgehalte in droge stof hebbende van minstens 45 pct. en dit met het oog op het bedrijf in Noord-Holland, waar over het algemeen een artikel met minder vet bereid wordt.

Het punt werd aangehouden tot de volgende vergadering. Tot die vergadering zullen genoodigd worden de heer K. de Boer Czn., voorzitter van het Kaascontrolestation Noord-Holland en de heer dr. A. J. Swaving, inspecteur in algemeenen dienst bij de directie van den, landbouw, ~

Leidsche Courant, 1910-03-15; p. 1/6

ook in MAP Boerenkaas de Afzet

## Overzicht ontstaan *Ver. Het Rijkskaasmerk Z.-Holland.*

**In den laatsten tijd zijn herhaaldelijk berichten opgedoken over kaascontrôle, kaasoerlog, kaasvrede en Rijkskaasmerk. Nu dit laatste in dit voorjaar wordt ingevoerd, is 't misschien niet onverstandig de geschiedenis er van te verhalen of in 't geheugen der lezers terug te roepen.**

Toen in de laatste 30 jaren de vroeger onbekende coöperatieve en speculatieve zuivelfabrieken meer en meer de zoogenaamde fabriekskaas, bereid uit geheel of ten deele ontroomde melk aan de markt brachten, bood dit product, uitwendig slechts door vaklui van de volvette kaas te onderscheiden, een zeer gemakkelijk middel tot knoeierij in den handel. Het duurde dan ook niet lang, of algemeen was de klacht, dat de volvette kaas aan groote en oneerlijke concurrentie het hoofd moest bieden; wijl halfvette of magere kaas voor volvet verkocht werd. De *Holl. Maatsch. van Landbouw* wijdde meerdere algemeene vergaderingen aan de bespreking van dit euvel, maar men werd het niet eens over de middelen der bestrijding.

Sommigen meenden, dat de makers van volvette kaas zich onder vrijwillige contrôle moesten stellen en hun product voorzien van een garantiemark, anderen daarentegen, wenschten eene wet, die zou voorschrijven, dat halfvette of magere kaas slechts in anderen vorm of voorzien van een duidelijk onderscheidingsmerk, mocht gemaakt en verhandeld worden.

Het waren vooral de kaashandelaren, die zich op dit laatste standpunt plaatsten. Nadat de voorstanders der beide richtingen elkaar langen tijd en maar al te fel bestreden hadden, werden eindelijk met financieelen en moreelen steun der *Holl. Maatschappij van Landbouw* en onder medewerking van den *Zuid-Holl. Boerenbond*, kaascontrolestations voor Noord- en Zuid-Holland opgericht, welker leden zich verbonden, kaas te maken met ten minste 40 pCt. vet in de droge stof, en deze kaas met een garantiemark te voorzien.

Nu echter begon de strijd eerst recht hevig te ontbranden en ging over in een formeelen kaasoerlog. Immers, de inmiddels opgerichte *Vereeniging van Kaashandelaren* verklaarde zich voor de bovengenoemde wettelijke maatregelen en verbood hare leden de gecontroleerde kaas te koopen.

Zij nam dit besluit, omdat het gegarandeerde vetcijfer haar te laag voorkwam en wijl, volgens haar, schadelijke gevolgen te wachten waren van het ingedrukte merk. Dit laatste gold voornamelijk voor Zuid-Holland, want in Noord-Holland had men een inktmerk en werd het merken ook niet streng doorgevoerd. Door hooger opvoeren van het garantiecijfer en door verbetering van het merk trachtte het Kaascontrôlestation Zuid-Holland aan deze bezwaren tegemoet te komen, doch beide verbeteringen werden door de tegenpartij onvoldoende geacht. Deze wenschte dat gegarandeerd werd: kaas, bereid uit volle melk en dat het indrukstempel, geheel verdwijnen zou.

Zoo stonden de zaken toen in 't najaar van 1908 door den directeur-generaal van Landbouw een aantal mannen uit de besturen der *Kaascontrôlestations* en der *Vereen. van Kaashandelaren* werden bijeengeroepen. Aan dezen werd door de Directeur-generaal voorgesteld aan de contrôlestations te verleen een Rijksmerk van nader over een te komen vorm en (merkstelsel op voorwaarde dat het alleen in gebruik zou worden gegeven aan de leden der contrôlestations, die zich verbinden zouden kaas te bereiden uit volvette melk.

Met dit voorstel namen het *Kaascontrolestation Zuid-Holland* en de *Vereen van Kaashandelaren* genoegen. Noord-Holland bleef aandringen op een tweede Rijksmerk, voor kaas met ten minste 40 pCt. vet. Dezen wensch geweigerd ziende, zal het dezer dagen beslissen over al of niet voortbestaan van het *kaascontrolestation Noord-Holland*. Nog bleef men een jaar zoeken. naar een melkstelsel, dat aan handelaars en kaasmakers voldoen kon, totdat dezen winter de Regeering haar goedkeuring schonk aan een deels ingedrukt, deels getatoeëerd kaasmerk, dat thans aan die leden van het Kaascontrôlestation Z.-Holland als Rijksmerk wordt uitgereikt.

De *Vereeniging van Kaashandelaren* machtigde hare leden die aldus gemerkte kaas te koopen. De kaasoorlog is ten einde. Van ruim 100 boeren en 2 kaasfabrieken, die zich bij de oprichting bij het *Kaascontrôlestation Zuid-Holland* aansloten, waren nog slechts 23 boeren trouw gebleven. Palstaanders in de goede beteekenis van het woord. Wel was het dus tijd, dat de regeering te hulp kwam, en de kaasvrede geteekend werd. Maar tijd is het nu ook, dat de bereiders van volvette kaas zich eenparig onder contrôle stellen. Zij zullen daardoor toonen dat zij hun belang begrijpen en dankbaar zijn voor den steun hun van regeeringswege geboden, en voor de volharding, waarmede hun vakgenooten den harden strijd in het belang van hun stand ten einde toe gestreden hebben. Ook zal algemeene aansluiting het beste middel zijn om die Rijkskaascontrôle te doen slagen en gebreken, welke deze nieuwe zaak thans mogelijk nog aankleven, naar den wensch der kaasbereiders verbeterd te krijgen. Zoo zal zij ten slotte beantwoorden aan het zoo moeizaam nagestreefde doel: die welvaart van den boerenstand.

Leidsch Dagblad, 1910-04-09; p. 13/24

## Vergadering Afdeling Alphen enz. H.M.v.L.

### Hulde aan pioniers Kaascontrole Station Zuid-Holland.

**ALPHEN:** In hotel Toor hield de afdeeling Alphen, Aarlanderveen en Oudshoorn van de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* een algemeene ledenvergadering, die zeer goed was bezocht. Zij werd door den voorzitter den heer P. den Hertog Czn., van Oudshoorn, geopend.

[...]

Wat het kaascontrôlestation betreft, kan de Voorzitter mededeelen, dat de producenten hebben opgehouden hun kaas te stempelen met de letters K. C. Z. H. Voortaan komen er de letters V.C.

op. Bovendien worden in de kaas geprikt het jaartal, de maand en de week, waarin de kaas gemaakt is.

Nu nog een aanbeveling tot aansluiting te richten aan de kaasbereiders acht spreker na hetgeen er reeds over geschreven is overbodig. Hij deelt mede, dat zij, die zich willen aansluiten, in volgorde worden aangenomen en behandeld. Voor iederen aanvrager zijn nieuwe stempels noodig en met de vervaardiging hiervan gaat nogal wat tijd heen; hij meent omstreeks vier weken.

Spr. laat nu een oogenblik zichzelf buiten beschouwing en heeft het woord als Voorzitter van de Afdeeling en dan past het hem een woord van dank en hulde te brengen aan de producenten, die ondanks alle mogelijken tegenwerking, bestrijding en financiële opofferingen, moedig hebben volgehouden. Hij denkt mede aan dr. Korteweg, den oprichter van het kaascontrolestation, en aan dr. Swaving, die een brug wist te leggen over de kloof, die ontstaan was tusschen de kaashandelaars en de kaasproducenten.

De heer Korteweg was een baken in zee en niets was hem te veel, om de boeren in te lichten. Hij heeft hun laten zien, de licht- en schaduwzijde van de zaak. Spreker herinnerde zich hoe dr. Korteweg in de eerste vergadering, te Rotterdam gehouden, waarin o.m. de heeren Verkley en Wolmerstett en ook spreker aanwezig waren, de hand opheffend zei: „Producenten, weet wat gij doet, want wie niet tot de contróle besluit, zal op groote bezwaren stuiten.”<sup>1)</sup> De woorden van dr. Korteweg bleken waarheid te bevatten. Van de 50 producenten, die begonnen zijn, vielen er verschillende af en ondanks toetreding van enkele nieuwe, was tot voor korten tijd het aantal gedaald tot 28. Maar de kaasbereiden, die tot deze 28 behoorden, hebben de overwinning weten te bevechten. Aan hen brengt hij de welverdiende hulde. Spreker deelt mede, op welke voorwaarden men thans kan toetreden, en zegt aan het einde der vergadering kaas onder contróle, stempels, enz., ter bezichtiging te stellen.

Verder brengt de Voorzitter in herinnering de vele goede maatregelen, die de Regeering tegenwoordig neemt, ten einde den boerenstand te gemoet te komen, waaronder de bestrijding van de tuberculose onder het vee een eerste plaats inneemt.

[....]

Leidsche Courant, 1910-09-05; p. ¾

ook in MAP Boerenkaas Handel

## **Tweede Kamer Wetsontwerp: ‘Merken van Kaas.’**

Een wetsontwerp is ingediend, houdende bepaling, dat door den minister van Landbouw enz. kaasmerken worden vastgesteld, waarvan het gebruik uitsluitend wordt toegestaan aan de aangeslotenen bij een kaascontróle-station, hetwelk zich onder Rijkstoezicht heeft gesteld. Deze merken worden in de „Stct.” bekend gemaakt.

In de memorie van toelichting wordt gewezen op het belang voor onzen landbouw en voortdurend te streven naar het behoud en zoo mogelijk naar vermeerdering en versterking van den belangrijken afzet van kaas, bij welks achteruitgang onze boerenstand verbaasd verliezen zou lijden.

Voor de boter kan gezegd worden, dat thans, ondanks de meest geraffineerde pogingen van botervervalschers, thans vrijwel uitsluitend onvervalschte boter naar het buitenland vervoerd wordt en dat daar het vertrouwen in de zuiverheid der Ned. boter zoo goed als geheel is teruggekeerd. Ten

<sup>1)</sup> In de zin staat het tegenovergestelde wat bedoeld wordt. Mogelijk moet er in plaats van ‘niet’, ‘nu’ staan! (ZHN.)



aanzien van den afzet en den uitvoer van onze Nederlandsche kaas is tot heden nog geen maatregel van beteekenis door de regeering genomen. Toch is de noodzakelijkheid daarvan meer en meer gebleken, wegens bestaande misstanden op 't gebied van de kaasproductie, den afzet van en den handel in kaas.

Tengevolge dezer minder goede praktijken is het vertrouwen in de Nederlandsche kaas geschokt waardoor belangrijke afzetgebieden sterk zijn ingekrompen. Daarbij komt nog de steeds scherper wordende concurrentie met andere kaas-produceerende landen, ook doordat men tracht onze Goudsche en Edamsche kaas na te maken en voor echte te verkoopen. Het grootste gevaar spruit echter voort uit een verandering, die in sommige gedeelten van ons land zelf de wijze van kaasbereiding heeft ondergaan; een verandering, die, wanneer zij meer en meer doordringt, ten slotte leiden moet tot een belangrijken achteruitgang van de qualiteit en vooral van de innerlijke waarde van ons echte, bij uitstek nationale product.

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

Nevens dat onveranderlijk contrôlemerk (opdruk- en prik- of tatoueermerk) zal een herkenningmerk dienen te worden aangebracht, aanduidende het betrokken station en al hetgeen verder noodig wordt geoordeeld ter onderkenning van de herkomst der kaas, den datum van bereiding enz.

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

Leeuwarder Courant, 1910-09-24

## **Uit onze Staatsmachine: Merken van kaas**

De zuivelbereiding is voor onzen boerenstand steeds een der hoofdbronnen van inkomsten geweest. Ongeveer 86 millioen K.G. boter en 80 millioen K.G. kaas worden jaarlijks bereid met een waarde van ruim 80 en 86 millioen gulden. Meer dan de helft van die boter en 2/3 van de kaas gaat naar het buitenland. Vermindering van den uitvoer of inkrimping van het afzetgebied zou een ontzaglijke schade beteekenen niet alleen voor den boerenstand, maar voor de geheele burgerij.

Van oudsher was Nederland beroemd om de hoedanigheid van zijn zuivelproducten en het enige middel om dien goeden naam te behouden is te zorgen, dat de bereiding niet te wenschen overlaat en de afnemer dus zeker is, dat hij krijgt, wat hij meent gekocht te hebben.

Niet altijd is dit genoeg in 't oog gehouden. Er is een tijd geweest, dat onze boter achterstond bij die van andere natiën. Toen zijn onze landbouwmannen uitgetrokken om te leeren en zij hebben geleerd. Maar toen is er een tijd gekomen, dat wij geleden hebben onder oneerlijke concurrentie, niet van onze burens, neen, dwaas genoeg, van ons zelf. Domme menschen, die het schijnbare persoonlijk belang boven het waarachtige algemeen belang stelden, hebben geknoeid tot walgens toe. Ons heerlijke product, de zuivere natuurboter, is vermengd met allerlei ondeugdelijk of minderwaardig goedje en het gevolg bleef niet uit; onze boter verloor haar goeden naam; de bedongen prijzen werden lager; het afzetgebied word kleiner en ieder leed schade om de bedriegerijen van enkelen.

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

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

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

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

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

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

De zuivelfabrieken kwamen op en met dezen de centrifuges als ontroomers, die de gelegenheid openden om de melk tot een bepaalden graad te ontroomen, wat bij het roomen uit de hand bijna onmogelijk was. Uit den room word boter gemaakt en de overgebleven melk werd tot kaas verwerkt. Had men daarvan nu nagelkaas of komijnekaas gemaakt, dan was dit niet zoo erg geweest, maar men maakte er de „heerlijke” Edammers en Goudsche kazen van, die zoo vaak tegen ongehoorlijk lage prijzen in de winkels en in de krant worden aangeboden, even smakelijk als samengeperste zeemleren lappen of een of andere zachte houtsoort. Het publiek kocht een Edammer kaasje en pronkte er mee. Men bood ze in de winkels aan voor 60 à 70 cent, terwijl in den oudsten goeden tijd voor een echt Noord-Hollandsch kaasje 20 liters melk noodig waren.

Die leerachtige kaas ging ook naar 't buitenland en ... het gevolg bleef niet uit. De buitenlanders bedankten er voor en ze hadden gelijk. Voor al in Friesland heeft de productie van dergelijke magere kaas een hoogs vlucht genomen.

Maar ook in het eigenlijke vaderland der Edammers (Noord-Holland) was het niet pluis. Daar begon men de avondmelk te laten staan tot den volgende morgen, dan werd deze ontroomd en vermengd met de ochtendmelk. Nu begon de kaasmakerij. Dat was een voordeel meende de boer. Hij kreeg boter uit den room van de ondermelk en de boerin maakte maar eens per dag kaas in plaats van twee keer. Bovendien was de zoo gefabriceerde kaas eerder leverbaar en voorloopig minder onderhevig aan gebrek. Allemaal voordeel! Het gevaar bestaat, dat de boer de ochtend-

melk ook nog even laat staan, om wat room machtig te worden en dan lijkt onze beroemde Edammer, die van ouds aan het mes bleef hangen, volkomen op de ijzerharde producten van sommige fabrieken, die alleen nog gezaagd, niet gesneden kunnen worden.

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

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

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

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

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

- 1) dat het verboden zou zijn in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, in te voeren of te vervoeren, waarin andere bestanddeelen voorkomen dan van melk afkomstig (behoudens stremsel, kleursel, zuursel, zout, salpeter of kruiden);
- 2) dat het verboden zou zijn in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, in te voeren of te vervoeren in de bekende vormen van Goudsche- of Edammer kaas, wanneer de kaas minder dan een nader bij Koninklijk besluit vast te stellen minimum per cent vet in de droge stof bevat.

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

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

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

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

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

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

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

Met gevangenisstraf van ten hoogste twee jaren wordt gestraft:

- 1) hij die andere dan in de art. 217 en 218 bedoelde merken, die krachtens wettelijk voorschrift op goederen of hun verpakking moeten of kunnen worden geplaatst, daarop val-

schelijk plaatst of echte vervalscht, met het oogmerk om die goederen te gebruiken of door anderen te doen gebruiken alsof de daarop geplaatste werken echt en onvervalscht waren;

- 2) hij, die met gelijk oogmerk op de bedoelde goederen of hun verpakking merken plaatst door wederrechtelijk gebruik te maken van echte stempels;
- 3) hij, die echte merken gebruikt voor goederen of hun verpakking, waarvoor die merken niet bestemd zijn, met het oogmerk om die goederen te gebruiken of door anderen te doen gebruiken, alsof bedoelde merken daarvoor bestemd waren.

1911

Leeuwarder Courant, 1911-07-14

[....]

## Behandeling in de Eerste Kamer: Het merken der kaas,

**Het merken van kaas afkomstig van aangeslotenen bij het kaas-contrôlestation onder Rijks-toezicht.**

De heer de Jong (lib. N.H.) ging breedvoerig den toestand van den kaashandel gedurende de laatste 15 jaren na, betoogende, dat onze kaas geen bescherming behoeft. Onze kaas is het gewilde artikel op de markt. Vrees voor knoeierijen bleek overdreven te zijn en onze kaas maakt hoge prijzen. Onze kaashandel verkeert, vergeleken bij den crisis in 1901, thans in toestand van overmaat van gezondheid.

Engeland als hoofdmarkt voor onze kaas, wenscht spreker niet terug. Elders, in Duitschland en in Zuid-Afrika, stijgt onze afzet en de knoeier ontvangt zulk een gevoelige straf, dat hij van zelf van het toneel verdwijnt. Maar, behalve onnoodig, achtte spreker het geven van een Rijkskaasmerk voor zoogenaamd volvette kaas gevaarlijk voor onzen kaashandel, aangezien ook die kaas vaak tal van gebreken heeft, en bovendien hoogst onbillijk tegenover fabrieken, die kaas maken van afgeroomde melk. Deze worden door het ontwerp eenvoudig gedegradeerd, spreker betoogde voorts, dat de contrôlestations in Noord- en Zuid-Holland van weinig betekenis zijn en ten slotte wees bij op de nadeelen, z.i. te duchten van het uitvaardigen van het Rijksmerk, o. a. ten opzichte van kleine boerderijen.

De heer Michiels van Kessenich (r.k., Lim.) zag in het ontwerp geenszins de bedoeling, om den verkoop van de mindere kaassoorten te belemmeren, maar alleen het oogmerk, om aan den producent van volvette kaas bewijs van echtheid en betrouwbaarheid te geven.

Men bedenke, dat de vrijheid van een ieder wordt geëerbiedigd, want de producent stelt zich geheel vrijwillig onder controle. Daarom zal spreker volgaarne voor het ontwerp stemmen.

De minister van Landbouw bestreed het betoog van den heer de Jong. De bedoeling van het ontwerp is alleen, om de echtheid van de volvette kaas te waarborgen. Van alle deskundigen, die de minister gesproken heeft, is de heer de Jong de eenige, die het beginsel van het ontwerp afkeurt. Ook uit kringen van handelaren en producenten ontving spreker niets dan aanmoediging. Het kaasmerk zal niet worden vastgesteld, voordat de technische bezwaren zijn weggenomen. Nog wees spreker op het z.i. waardevol werk, door de boter- en kaascontrôlestations verricht.

Na repliek van den heer. die Jong is het ontwerp met 32 tegen 6 stemmen aangenomen.

[....]

Leeuwarder Courant, 1911-08-28

## FNZ. Vergadering in Leeuwarden FNZ. En FBvCZ.

[....]

De voorzitter van de FNZ. den heer K. J. A. G. Baron Collot d'Escury uit Kloosterzande Terpstra. zegt [...] wat voor de boter geldt – dat we onze naam in het buitenland voor dat product weer hebben teruggekregen – nog niet van de kaas is te zeggen, al is er vooruitgang te wachten, vooral ook door middel der wet op de kaasmerken, waarvoor spreker in bijzonder minister Talma gaarne hulde brengt

[....]

Leeuwarder Courant 1911-12-22

**Algemeene Nederlandsche Zuivelbond.**

**Te Utrecht is gisternamiddag de najaarvergadering gehouden van den Algemeenen Nederlandschen Zuivelbond (F. N. Z.)**

.....  
In zake de **kaasmerken**-commissie werd medegedeeld, dat de heer Gramser, de Rijkszuivelvisiteur, na verkregen verlof zijn proefnemingen weder voortzet. Het doel van de instelling van de merken-commissie van den F. N. Z. is enkel geweest te trachten om zoo mogelijk een merk-systeem te vinden, dat ook voor halfvette kazen bruikbaar is.

Evenwel blijkt het, dat de regeering met de vaststelling van het rijkskaasmerk wacht op de uitkomst van bovenbedoelde proefnemingen. Of het nieuwe stelsel van den heer Gramser in alle opzichten bruikbaar is, kan nog niet beantwoord worden. ....

Leeuwarder Courant. 1912-03-13

## **Directeur-generaal van den landbouw, den heer van Hoek. over het rijks-kaasmerk**

**DEN HAAG:** In een algemeene ledenvergadering van de vereeniging „*Het Kaascontrôlestation in Zuid. Holland*” werden verschillende **mededeelingen gedaan over het rijks-kaasmerk.**

Bij deze besprekingen werd o.a. het woord gevoerd door den *directeur-generaal van den landbouw*, den heer van Hoek. Spreker had zich naar aanleiding van den toon van moedeloosheid, welke zich had geopenbaard in de jaarverslagen en in het openingswoord van den voorzitter afgevraagd, of de directie van den landbouw soms in eenigerlei opzicht in gebreke was gebleven. In geldelijken steun toch zeker niet.

Doch ook het niet spoedig komen van het rijksmerk mocht geen reden zijn voor moedeloosheid. Er moest immers naar het beste systeem gezocht worden. Dit motiveert ten volle het uitblijven van het merk. Dat het rijksmerk er nog niet is, spruit hieruit voort, dat allereerst goed moet worden nagegaan, of het merk goed is aan te brengen en ten tweede, dat er voor gezorgd dient te worden, dat de contróle zoo goed mogelijk is.

Evenmin mag en behoeft het geven van merken voor magere kaas van verschillende vetgehalte geen reden voor moedeloosheid te zijn.

Integendeel. Het groote voordeel zal zijn dat er een einde zal komen aan den bestaanden toestand van verwarring en door het organiseeren van de geheele kaas-industrie zullen de producenten ook krachtiger komen te staan tegenover den handel.

Immers, men moet toch bedenken dat er in Noord-Holland en ook in nog andere provinciën kaasmakers zijn, die wel geen volvette kaas maken, doch die niettemin eerlijke lieden zijn, die evengoed als de makers van volvette kaas, recht hebben op regeeringssteun voor hun eerlijk product.

Wat is immers de zaak. Er is altijd volvette en magere kaas. Nu komt het tenslotte hierop eigenlijk aan, dat men inderdaad waar levert, waarvoor men kan instaan. Iemand wiens bedrijf medebrengt b.v. kaas van 30 pct. te maken, is net zoo eerlijk als iemand, wiens bedrijf medebrengt volvette kaas of kaas van 20 pct. te maken.

Nu komt 't er dus maar op aan, de eerlijken van de oneerlijken te scheiden. Die oneerlijken zijn zij die b.v. kaas van 10 pct. aan den man brengen als kaas van hooger vetgehalte.

Dit is de bedoeling van de kaasmerken-wet.

Het groot voordeel is dat er zodoende orde zal komen in de kaasindustrie. Indien er alleen een merk kwam voor volvette kaas, zou dit niet het geval zijn. Nu echter zal ook aan de groote fabrieken, aan de makers van magere kaas, gelegenheid geboden zijn zich te gaan organiseren. Dit is juist het groote belang van het in 't leven roepen van meer dan één merk, mits deze merken door kleur enz. maar goed van elkander zijn te onderscheiden.

Op al deze gronden meende spreker dat er geen reden voor moedeloosheid behoeft te bestaan, te meer waar men niet uit het oog mag verliezen dat de Nederlandse regering tot roeping heeft iedere eerlijke persoon in zijn bedrijf te steunen. Dit is in 't belang van de gehele industrie. En daarom wil de regering dan ook gaarne het *kaascontrole-station Zuid-Holland* en alle andere stations, die ijveren voor een eerlijk product, steunen.



1920

Schager Courant, 1920-01-06; p. 3/6

Volledig verslag in MAP Kaascontrolestation N.-Holland

## Vergadering: *Kaascontrôlestation Noord-Holland.*

**HOORN, Het Kaascontrolestation N.H. hield Maandag te Hoorn** een algemeene vergadering, onder leiding van den heer G. Nobel.

De directeur de heer D. C. de Waal, deelt mede, dat 17 November met de daadwerkelijke kaascontrole is begonnen. Het laboratorium is bijna gereed, terwijl met de afdeling der **bakstempels** zal worden begonnen. Vrijwel algemeen is men na 17 November gekomen tot kaas met een vetgehalte van 42 pct. Het bestuur zal hieraan stevig de hand houden. Elk lid wordt eenmaal per 14 dagen door een controleur bezocht.

[....]

Geklaagd wordt over de slechte kwaliteit der merken.

[....]

In bespreking kwamen vervolgens de plannen voor op oprichting van een vereniging „Het Kaasmerk”. De rijkskaasmerken worden thans op kosten van belanghebbenden vervaardigd aan het *rijkszuivelstation* te Leiden terwijl de daarvoor benodigde caseïnestrooken door een particulier bedrijf worden geleverd.

Het is echter de bedoeling, dat de aanmaak van bedoelde merken in zijn geheel voortaan onder rijks-toezicht ter hand zal worden genomen door de kaascontrolestations zelf en dat deze daartoe zullen oprichten een vereniging, genaamd „*Het Kaasmerk*”

In beginsel werd dit reeds door de besturen der verschillende kaascontrolestations goedgekeurd. De kosten voor de inlichting van een bedrijf voor het aanmaken van Rijkskaasmerken worden geraamd op f 825.000, waarvan 4/11 komt voor rekening van het K.C. Friesland, 3/11 voor Z. H., (volvet) 2/11 voor N.H., 1/11 voor Utrecht en 1/11 voor Z.H. (niet volvet).

Thans wordt 1/3 van het bedrag noodig geacht, dus voor N.H. van f 50.000 een bedrag, dat het bestuur wil plaatsen in 100 aandelen van f 500. Begonnen kan worden met de overname van het bestaande bedrijf.

De voorzitter deelt nog mede, dat de regeering het initiatief voor deze vereniging heeft genomen, die Dinsdag te den Haag zal worden opgericht. De fabriek zal moeten werken onder rijks-toezicht.

De heer Broekens Oudendijk, is tegen de oprichting van een fabriek, omdat het kaasmerk geenszins voldoet. De proefnemingen waren onvoldoende. Spr. wil zelfs het gebruik van dit merk schorsen daar het een groote schadepost voor de producenten betekent.

De heer De Waal geeft toe, dat het merk niet ideaal is, maar het is goed. De kaasmaker heeft echter te zorgen voor een niet te hoog vochtgehalte. Is het vochtgehalte hoog, dan is het merk goed toe te passen door gebruikmaking van een vetvrij papiertje. Aan verschillende fabrieken voldoet het uitstekend. Een verbetering is in bewerking. Wordt de aanmaak van het merk eigen zaak, dan heeft men invloed op aan te brengen verbeteringen,

Tal van klachten worden geuit over het merk, zoowel bij het opleggen, als bij het wateren en kal-ken van de kaas. Men acht het wateren zelfs onmogelijk, daar men zeker is dat het merk er afgaat, Geklaagd wordt ook over de ongelijkmatige dikte.

De heer De Waal antwoordt, dat per dag 17 K.M. caseïneband moet worden gemaakt, waardoor ongelijkmatigheid kan voorkomen. Getracht wordt echter, verbetering te brengen.



De heer Ham, Schellinkhout, wil het punt van de agenda afvoeren. Laat men eerst zorgen voor een goed merk en dan kan men er over denken, te komen tot een fabriek.

De heer Broekens meent, dat men te veel denkt dat men kaas moet maken, waarvoor het merk te gebruiken is, terwijl men een merk moet hebben, dienstbaar voor de kaas. Tegenover het buitenland behouden we onze naam door het leveren van eerste kwaliteit. Het merk heeft daarop geen invloed.

De heer Steggerda, Spierdijk, ondervindt geen last. Van veel invloed is echter de wijze van wateren.

Nadat nog verschillende bezwaren zijn geopperd, zegt dr. Scheij. Hoorn dat men moet willen opbouwen en moet trachten de bezwaren te overwinnen. Tijdens de proefneming liet geen enkel merk los. Het werd dus voor de praktijk geschikt geacht. Gezorgd moet worden, dat de merkenfabriek technisch goed ingericht is. Het merk met goed zijn voor alle goede kaas. Ook bij het schrapen werd geen bezwaar ondervonden.

Gelezen werden de statuten van de vereeniging „*Het Kaasmerk*” en de overeenkomst met den Staat der Nederlanden. Deze waren echter op verzoek van den minister vertrouwelijk.

De voorzitter deelt mee, dat de heer De Waal juist telefonisch bericht heeft ontvangen namens den minister van dr. Swaving, dat met ingang van 1 Februari alle kaas, bestemd voor uitvoer, voorzien moet zijn van een Rijksmerk

Deze mededeeling wekt verbazing. Men vraagt, hoe het gaat met de kaas, waar het merk af is en met de groote voorraden,

De voorzitter vertrouwt, dat die moeilijkheden zullen worden ondervangen.

Van verschillende zijden oefent men critiek uit op de houding der regeering. Eerst kwam men met de controle en nu men daaraan gebonden is, ziet men dat men zeer dure plannen heeft aan te nemen. Hét buitenland vraagt kwaliteit en geen merk.

De voorzitter acht dit een verkeerde voorstelling en is overtuigd dat de kaascontrole in de toekomst een zegen voor ons land zal blijken te zijn. Morgen wordt over de oprichting besloten en dan moet N.H. kunnen meespreken.

Het bedrag van f50.000 zal er komen.

De heer Bark, Middellie, vreest het tegendeel. De leden der fabrieken hebben te groote teleurstelling ondervonden van de regeering. De geest van den boer is thans zoo, dat men in verzet komt omdat het vertrouwen verloren is. Morgen moet wel degelijk gevraagd worden, wat we aan de regeering hebben.

De voorzitter zet in verband met de valuta den toestand uiteen. Samenwerking met de regeering, die overtuigd is van den ernst van den toestand, is noodzakelijk. Spr. heeft volle vertrouwen in de regeering en zal de belangen van den landbouw steeds verdedigen.

Besloten werd, mede te werken een de oprichting der vereeniging „*Het Kaasmerk*”, voorzover dit betreft het kleine plan, zonder zich gebonden te achten voor het groote plan. <sup>i)</sup>



<sup>i)</sup> Niet duidelijk wat 'het kleine' plan en het 'grote plan' in hield!, Mogelijk nu alleen beslissen over de eerste 1/3 bijdrage en dus nog niet voor de andere 2/3 ! (ZHN.)

## Vergadering *Kaascontrole Zuid-Holland VV.*

### Opgericht *Vereeniging Het Kaasmerk*

Onder voorzitterschap van den heer **F. B. Löhnis** werd gisteren te Gouda een algemeene vergadering gehouden van leden van het *Kaascontrolestation Zuid-Holland*.

De directeur, dr. H. van Gulik, bracht het jaarverslag uit, waarin melding wordt gemaakt, van het besluit van den Minister om uitsluitend kaas met Rijksmerk voor den uitvoer toe te laten; dit werd mogelijk, doordat thans in Zuid-Holland en Utrecht de grootste helft der kaasmakers onder controle staat en door de oprichting der Kaascontrolestations voor niet-volvette kaas.

Ten opzichte van de Rijksmerken voor niet-volvette kaas werd de vrees uitgesproken, dat deze niet genoeg verschillen van die voor volvette kaas, zoodat de merken onderling verward zullen worden. De oprichting der stations voor niet-volvette kaas heeft het noodzakelijk gemaakt, dat het Kaascontrolestation voor volvette kaas, de laatste aanduiding aan zijn naam toevoegt. Tevens heeft de oprichting van deze stations voor niet-volvette kaas ten gevolge, dat veel meer Rijksmerken per jaar nodig zullen zijn; hiervoor moest een groote fabriek ingericht worden. Tot dit doel is opgericht de *Vereeniging „Het Kaasmerk”* waarvan alle kaascontrolestations lid geworden zijn; door de Vereeniging is in Leiden een fabriek opgericht.

[....]

Daarna kwam aan de orde het deelnemen in de vereeniging „*Het Kaasmerk*”.

Dr. Van Gulik liet in de toelichting uitkomen dat de kaasmerken tot nu toe aan het *Rijkszuivelstation* te Leiden werden gemaakt. Het benodigde aantal kaasmerken voor da stations in Zuid Holland en Utrecht bedroeg 2 miljoen per jaar. Dit is nu veranderd. Ook in Friesland en Noord-Holland zijn nu kaascontrolestations in werking getreden en wel voor niet-volvette kaas. Daar de Minister heeft vastgesteld, dat, te beginnen met 1 Februari 1920, uitsluitend kaas met Rijksmerk mag worden uitgevoerd verwacht men een algemeene toetreding van de producenten tot de kaascontrolestations. Men rekent er daarom op, dat in 1920 ongeveer 25 miljoen Rijkskaasmerken noodig zullen zijn. Dit is dus ruim tienmaal zooveel als tot heden noodig waren.

Het Rijkszuivelstation is voor de bereiding van zooveel kaasmerken veel te klein, dit vereischt een ruime fabriek waar ongeveer 100 personen te werk gesteld moeten worden. Er moet dus een nieuwe fabriek worden ingericht. Nu was het de vraag zal het Rijk deze fabriek inrichten en exploiteeren of zullen de producenten (kaascontrolestations) zelve 't doen. Laatstgenoemden waren eenstemmig van oordeel dat een particuliere fabriek goedkooper zal werken, dus goedkooper Rijksmerken zal leveren dan een Staatsfabriek.

Daar de Regeering bereid bleek te zijn de fabricage van merken onder bepaalde voorwaarden over te laten aan de Kaascontrolestations, werd opgericht de *Vereeniging „Het Kaasmerk”* waarvan alle controlestations lid zijn.

Het bestuur bestaat uit 11 leden, waarvan door het Kaascontrolestation Zuid-Holland drie worden aangewezen. Het Dagelijksch bestuur bestaat uit de heer J. G. Hibma, voorzitter, A. van Wijnen, secretaris en G. Nobel, ondervoorzitter.

Voor inrichtings en exploitatiekosten der voorloopige fabriek te Leiden is direct nodig *f*200.000 á *f*250.000.

Daar de controlestations in de kosten bijdragen in verhouding van het aantal bestuursleden dat zij afvaardigen, moet door Zuid-Holland het drie-elfde of pl.m. f 85.000 worden bijgedragen. Dit geld moet aan de Vereeniging worden geleend.

De gemaakte Rijksmerken moeten aan de Regeering worden afgeleverd; de Regeering levert de merken aan de controlestations, terwijl deze stations de merken betalen aan de Vereeniging „*Het Kaasmerk*” De prijs der Rijksmerken wordt door de Regeering vastgesteld; de Regeering heeft zich verbonden den prijs zoo hoog te stellen dat de Vereeniging „*Het Kaasmerk*” ten eerste 6 pCt. rente zal betalen van het benoodigd kapitaal, ten tweede, dat de leening uiterlijk in 20 jaar, zal worden afgelost; ten derde dat alle bedrijfslasten inclusief usantieële afschrijving op gebouwen en machinerieën daaruit kunnen worden bestreden.

Bovendien heeft de Regeering zich verbonden dat zij bij liquidatie of naasting van het bedrijf der Vereeniging „*Het Kaas merk*” het geheele bedrijf met alles wat er toe behoort zal overnemen tegen boekwaarde en betaling van het nog niet afgeloste deel der geldleening.

Het bestuur heeft gemeend, dat het van het grootste belang is, dat deze fabriek geen Staatsfabriek wordt, en is diep overtuigd, dat het de plicht is van Zuid-Holland om samen met Friesland, Noord-Holland en Utrecht mede te werken, dat deze fabriek tot stand komt.

Verder meent het bestuur dit het geld voor deze leening verkregen moet worden door een verplichte storting door alle leden.

Het bestuur stelde voor boeren met 10 koeien of minder f 10 als maximum te laten betalen en die meer als 10 koeien hebben f 50 als maximum.

Het voorstel van het bestuur werd na ampele discussie met algemeene stemmen aangenomen.

### **Leeuwarder Courant 1921-05-26**

#### **Het kaasmerk-Gramser.**

**We lezen in de „N. Ct.”, dat de Vereeniging het Kaasmerk, welke de rijkskaasmerken maakt, het octrooi van onzen stadgenoot, den heer Gramsar, heeft gekocht en zich daardoor ook diens medewerking heeft verzekerd.**

**1921**

1922

Leidsche Courant, 1922-05-20;

## Gegevens uit jaarverslag Vereniging. „*Het Kaasmerk*”.

**LEIDEN.** Uit het jaarverslag over 1921 van de vereeniging „*Het Kaasmerk*” te Leiden, directeur de heer R. de Witte alhier, waarin de kaascontrolestations in Zuid-Holland, Noord-Holland, Utrecht, Friesland en Zuid-Holland-Brabant vertegenwoordigd zijn en waarvan dr. H. E. Th. van Sillevoldt, directeur van het *Rijkszuivelstation*, adviseerend lid is, blijkt o.a. dat waar het vorig jaar grootendeels werd besteed aan de inrichting van een nieuw bedrijf, het tweede jaar in hoofdzaak was gewijd aan de verbetering van het merk. Het vorig jaar werd nog het besluit genomen: 1<sup>o</sup> aan de directie van den landbouw te verzoeken aan het *Rijkslandbouwproefstation* te Hoorn opdracht te geven tot een wetenschappelijk onderzoek van het Rijkskaasmerk. 2<sup>o</sup> aan den heer K. Jongert Pzn, technisch ambtenaar bij het kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette kaas, te verzoeken aan de zuivelfabrieken en bij de zelf kazende boeren in de provincies Noord-Holland, Friesland en Groningen van een practisch onderzoek in te stellen naar de moeilijkheden, welke zich met de merken zoo mogelijk de oorzaken daarvan op te sporen.

De heer Jongert legde de resultaten van zijn onderzoek neer in een rapport,<sup>i)</sup> waarvan de slotsom was, dat aan tal van zuivelfabrieken en boerderijen het niet houden der rijksmerken op de kaas geweten moest worden aan eene z.i. minder goede bereidingswijze der kaas en hare verdere behandeling. Evenwel erkende de heer Jongert ook, dat aan sommige merken gebreken kleefden.

In den loop van 1921 werd met ernst gearbeid aan de verbetering van het kaasmerk.

In het najaar is de vraag, waaraan de ongelijkheid in de bruikbaarheid der door de vereeniging afgeleverde merken moest worden toegeschreven, in een vergadering van het algemeen bestuur besproken en commissoriaal gemaakt.

Een ingestelde enquête over de bruikbaarheid van de z.g. nieuwe kaasmerken leverde niet in alle provincies hetzelfde resultaat op. In Noord- en Zuid-Holland bleken zij bevredigend te zijn, het oordeel daarentegen van den directeur van het Friesche station luidde niet zoo gunstig. Het oordeel van de stations voor de controle op de volvette kaas luidde niet ongunstig, doch men gaf op den duur toch aan de oude merken de voorkeur.

Met den heer J. J. H. Gramser, Rijkszuivelvisiteur te Leeuwarden werd een overeenkomst getroffen inzake een verbeterd kaasmerk door hem uitgevonden. De heer Gramser zal worden uitgekeerd een vergoeding van f 2000 en 50 pct, van de opbrengst der eventueel in het buitenland op het oorspronkelijk octrooi no. 9 verleen licenties.

In totaal werd aangemaakt 22.472.300 merken. Aan de stations werden afgeleverd 22.995.600 merken.

Aan het slot van het verslag zijn oordeel samenvattend, zegt het bestuur, dat het vraagstuk der kaasmerken in het afgelopen jaar belangrijk nader aan zijn oplossing is gebracht en sprak de ge-gronde verwachting uit, dat binnen afzienbaren tijd de moeilijkheden, welke thans nog hoofdzakelijk in Friesland bestaan, voorgoed tot het verleden zullen behooren.

<sup>i</sup> Begin 1923 kwam er n.a.v. zijn opgedane ervaring een boekje ‘*kaasbereiding op de boerderij*’ uit. Met een voorwoord van de heer A. van Wijnen, voorzitter *Bond van Kaasproducenten*. (ZHN.)

1923

Leidsch Dagblad. 1923-04-20; p. 1/12

## Verslag vergadering: Vereniging „Het Kaasmerk”.

**LEIDEN: De Vereeniging „Het Kaasmerk”,** inrichting tot het aanmaken van Rijkskaasmerken, gevestigd alhier, heeft haar jaarlijksche vergadering gehouden onder leiding van haar voorzitter, den heer J. G. Hibma.

Behandeld werden de balans met exploitatierekening over 1922, waarvan de eerste sluit met een eindcijfer van f346.717,- en de laatste met een van f268.920,-. Besloten werd het batig saldo toe te voegen aan het reservefonds. De begroting voor het dienstjaar 1923 welke gebaseerd is op een merken-aanmaak van 25 miljoen stuks en in ontvangst en uitgaaf sluit met f191.000,- werd eveneens goedgekeurd.

### Behandeld werd het jaarverslag over 1922.

Ten aanzien van de bruikbaarheid der merken vermeldt het, dat het *controlestation te Utrecht voor volvette kaas* in het voorjaar ernstig klaagde over het veelvuldig scheuren der kaas rondom de merken, onder mededeeling, dat de geaardheid van het merkplaatje, als de oorzaak hiervan werd beschouwd. In Zuid-Holland kwam het verschijnsel slechts sporadisch, elders in het geheel niet voor, Het werd niet meer geconstateerd, toen de periode, waarin de z.g. *scheikaas*<sup>i)</sup> gemaakt wordt, voorbij was. Overigens werden, behalve van Friesche zijde, geen klachten van beteekenis over de merken ontvangen.

De directeur van het *Kaascontrolestation Friesland* heeft nog ernstige bezwaren tegen de gebruikte merken, welke bezwaren echter voor een deel het wettelijk voorgeschreven stelsel van doorlopende nummering der merken gelden, hetwelk hij door een eenvoudiger systeem vervangen zou wenschen te zien. Het ligt buiten de bevoegdheid der Vereeniging, aan dit verlangen te voldoen. Ook in Friesland zijn echter verscheidene deskundigen, die het merk voldoende bruikbaar achten.

Ook uit de officiële statistiek van den uitvoer van kaas blijkt die bruikbaarheid volgens het verslag afdoende. In het tijdvak van 1 Januari tot 1 November 1922 zijn blijkens deze statistiek uitgevoerd 56.245.000 K.G. kaas, waarvan slechts 318.771 K.G. of circa ½ pct. z.g. dispensatiekaas was, d.w.z. kaas met beschadigde Rijksmerken of die het Rijksmerk verloren had. Zelfs indien men nu in aanmerking neemt - zegt het verslag - dat een deel der kazen, die het Rijksmerk verloren hebben, in het binnenland wordt geplaatst, komt men toch tot de conclusie, dat, percentsgewijze uitgedrukt, het aantal Rijksmerken, dat niet of onvoldoende op de kaas blijft zitten, volstrekt niet groot kan zijn.

Er zijn in 1922 in totaal aangemaakt 26.902.200 Rijkskaasmerken, waarvoor benodigd waren 1.202.605 L. ondermelk. Aan de stations werden afgeleverd 24.888.500 merken, tegen 23.157.500 in 1921 en 15.398.000 in 1920.

---

<sup>i</sup> ‘Scheikaas’ Kaas gemaakt in de periode tussen Hooi- en Graskaas, van melk uit de *scheiding* tussen op stal en soms al even in de weide. Kaas werd door de handel weinig gewaardeerd, met name *slechte vorm* kom je tegen. Niet duidelijk of deze ‘slechtere’ kaas ook voorkwam bij zelfkazers die alleen ‘s-zomers kaasden. Zo ja dan zaten hier dus ook de ‘beginners’ foutjes in van de start van de ‘wringperiode’. (ZHN.)

De afleveringen waren over de stations verdeeld als volgt:

<b>Merken uitgegeven in 1922</b>	<b>20+</b>	<b>30+</b>	<b>40+</b>	<b>Volvet</b>
kaascontrolestation Zuid-Holland*	200.000	50.000	310.000	2.743.500
kaascontrolestation Utrecht				1.200.000
kaascontrolestation Noord-Holland	200.000	160.000	6.000.000	95.000
kaascontrolestation Friesland	10.100,000	2.100 000	1.200.000	530.000

\* nog geen *splitsing* in Z.-H.-Brabant

Door de stations werden als minder bruikbaar teruggezonden 196.198 oude merken, t.w. door het kaascontrolestation Friesland 46.184, door het kaascontrolestation Noord-Holland 74.368 en door het kaascontrolestation Zuid-Holland-Brabant 75.646 merken.

Een deel der door het kaascontrolestation Noord-Holland teruggezonden merken, n.l. 43.500 merken voor volvette kaas, werden, met toestemming van den directeur-generaal van den landbouw en van den directeur van het betreffende station, aan het kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette kaas ten gebruike afgeleverd. Ook de door 't kaascontrolestation Friesland teruggezonden merken voor volvette kaas (7000 stuks) zullen aan dit station ten gebruike worden afgeleverd. De terugontvangen waardelooze merken werden vernietigd en het hieruit voortvloeiende verlies werd afgeschreven op het reserve fonds.

Ten slotte constateert het verslag, dat de verwachting bij de oprichting der Vereeniging uitgesproken, namelijk dat een bedrijf, gesticht en beheerd door de belanghebbende kaascontrolestations, waarschijnlijk voordeliger zou kunnen werken dan een Rijksbedrijf, bevestigd is.



## **Volvette en andere Kaas. I**

### **De Rijkskaascontrôlemerken en de kaascontrôlestations.**

Wij meenen, dat vele onzer lezers zich wel zullen interesseeren voor de volgende artikelen, welke wij overnemen uit „Het Handelsblad”.<sup>i</sup>

Bij kaas kunnen, evenals bij boter, verschillende factoren, zooals kwaliteit, smaak e.d. door het publiek zelf worden beoordeeld. Wie kaas koopt, welke beschimmeld is, scheuren vertoont, brokkelig is, heeft dat aan zijn eigen onoplettendheid te danken. Maar niet is op het oog vast te stellen, hoeveel vet de kaas bevat.

Nu heeft vettere kaas een grootere voedingswaarde. Magere kaas heeft daarentegen een hooger vochtgehalte; zij moet meer water bevatten, teneinde het zuivel de smeeïgheid te doen behouden welke de goedbereide, volvette kaas kenmerkt. Een volvette kaas bevat, gemiddeld over het geheele jaar, ongeveer 42 pCt. water en een 20+ kaas circa 52 pCt. Minder vette kaas vormt echter eveneens een uitstekend voedingsproduct, dat voor lagere prijs verkocht kan worden. Het spreekt evenwel vanzelf, dat het hooger gehalte aan botervet bij overigens goedbereide kazen, behalve aan de voedingswaarde, eveneens aan het aroma zeer ten goede komt. Maar ook de smaak is bij vele menschen niet zoodanig ontwikkeld, dat zij het verschil kunnen proeven tusschen volvette en iets minder vette kaas; er zijn zelfs personen, die geen onderscheid proeven tusschen zeer jonge volvette en 20+ kaas.

In verband met het een en ander behoeft het niet te verwonderen, dat minder eerlijke handelaren in de genoemde feiten een prachtig middel vonden om, dikwijls ten nadeele van de bona-fide verkoopters, veel geld te „verdienen”.

Vroeger was dat gevaar niet zoo groot, omdat de kaas uitsluitend op de boerderijen word vervaardigd, van volle melk, maar nadat de fabrieksmatige zuivelbereiding haar intrede had gedaan, nam de bereiding van kaas uit ten deele of geheel afgeroomde melk steeds meer toe. Daardoor werd tevens het geknoei in den kaashandel in de hand gewerkt, met het treurige gevolg, dat onze eeuwenoude reputatie als producent van volvette kaas op de buitenlandsche markt verloren dreigde te gaan.

Om dat gevaar af te wenden en den reëlen handel te bevorderen, kwam, op nagenoeg overeenkomstige wijze als bij de boter, nl. op initiatief van zuivel-organisaties of landbouwverenigingen, de kaas controle tot stand, welke dus alleen een zeker vetgehalte garandeert. Evenals voor boter, heeft men ook controlestations voor kaas opgericht. De kosten, daaraan verbonden, komen dus voor rekening van de producenten zelve. Personen, die niet te goeder naam en faam bekend zijn, worden als lid geweigerd. In beginsel wordt de controle uitgeoefend op de wijze, zooals bij boter het geval is. Eveneens verleent de Regeering door het instellen van een Rijksmerk aan de contrôle een officieel karakter.

Bij de wet van 17 Juli 1911 werd den Minister de bevoegdheid toegekend merken vast te stellen; bestemd om door of vanwege aangeslotenen bij een onder Rijkstoezicht staand kaascontrôlestation te worden aangebracht op door hen bereide kaas. Van deze bevoegdheid heeft de Minister gebruik gemaakt door bij beschikkingen van 19 Juli 1913 en 22 April 1918 merken vast te stellen,

<sup>i</sup> Artikel stond in meerdere kranten, niet altijd met hier geplaatste merkafbeeldingen! (ZHN.)



respectievelijk voor volvette kaas met een vetgehalte van *tenminste* 45 pct. vet in de droge stof en voor kaas met een vetgehalte van *ten minste* 40 pCt. (40+), 30 pCt. (30+) en 20 pCt. (20 +) in de droge stof.

Het vetgehalte wordt dus aangegeven ten opzichte van de droge stof en niet met betrekking tot het gewicht van de heele kaas. Dat laatste zou geen waarde hebben, omdat kaas na verloop van tijd uitdroogt en het aangebrachte cijfer dus niet juist meer zou zijn. Door het vetpercentage te bepalen ten aanzien van de droge stof, heeft men met een onveranderlijke grootte te doen. Déze wordt op het merkplaatje aangebracht.

Een en ander zullen we nader toelichten aan de hand van de hij dit artikel afgebeelde vier merken, welke alle op iets minder dan de ware grootte zijn weergegeven. Andere merken dan deze vier bestaan er voor Nederlandsche kaas niet.



Als eerste voorbeeld nemen we het merk voor volvette kaas. In werkelijkheid is het gedrukt in blauwen inkt. Het bestaat uit het Nederlandsche wapen, een contrôlenummer en het woord „volvet” 45 pCt. Deze aanduidingen zijn omgeven door de woorden: „Nederlandsche kaascontrôle onder Rijkstoezicht”. Het woord „volvet” waarborgt, dat de kaas is bereid uit volle koemelk, zonder eenige toevoeging van vreemde vetten. De 45 pCt, geeft aan, dat het vetpercentage in de droge stof ten minste 45 pct. bedraagt. Het gemiddeld vetgehalte is evenwel beduidend hoger, nl. 48-50 pct.

De eerste hoofdletter heeft betrekking op het kaascontrôlestation (in ons voorbeeld een „Z”, d.i. het kaascontrolestation „Zuid-Holland” voor volvette kaas te ‘s-Gravenhage. Naast dezen letter komen nog een of meer serieletters voor (in ons voorbeeld een „E”), benevens een volgnummer. Door middel van deze gegevens is nauwkeurig na te gaan, door wien, waar en op welk tijdstip de kaas is bereid. Tevens is uit de gegevens af te leiden aan wien de kaas is afgeleverd en welke haar samenstelling was op het oogenblik van verzending.



In tegenstelling met het merk voor volvette kaas zijn de overige merken gedrukt in zwarten inkt en zijn zij zeshoekig van vorm. De drie Rijksmarken voor niet-volvette kaas dienen voor die kaas, welke uit min of meer afgeroomde koemelk is bereid, zonder eenige toevoeging van vreemde vetten. De aanduiding 40+, 30+ en 20+ waarborgen, zooals reeds boven is medegedeeld, dat het vetgehalte in de droge stof minstens respectievelijk 40 pCt., 30 pCt. en 20 pCt. bedraagt.

De merken worden door de kaascontrôlestations aan de aangeslotenen verstrekt, vanwege de vereniging „*Het Kaasmerk*” te Leiden, een instelling welke eveneens door de belanghebbenden zelf wordt bekostigd. Ze beslaan uit een plaatje kaasstof (caseïne), dat tijdens de bereiding op de kaas wordt aangebracht en daarmee, ook dank zij den in het plaatje aangebrachte perforaties, één geheel wordt. Het merk staat dan ook niet bovenop, maar in de korst en is daaruit niet zonder beschadiging te verwijderen.



Over deze merkplaatjes is heel wat te doen geweest. Zij bleken niet te voldoen aan de eischen, die men eraan mocht stellen (zo vielen van de kaas af, de herkenningcijfers verdwenen na verloop van tijd, er ontstonden scheuren in de korst op de plaats waar het merk was aangebracht, waardoor de kaas spoediger aan bederf onderhevig was) en vormden daardoor een dankbaar object voor al degenen, die ze het liefst zou gauw mogelijk weer zagen verdwijnen.

Door voortgezette studie en proefnemingen is men er evenwel in geslaagd, de merken te verbeteren en men rust niet alvorens de merken aan alle eischen, welke de praktijk stelt, voldoen.

Er zijn thans 5 kaascontrôlestations; 2 voor volvette kaas, n.l. het station „Zuid-Holland” te ‘s-Gravenhage (aangeduid door de letter „Z”) en „Utrecht” te Utrecht (aangeduid door de letter „U”) en 3 voor niet-volvette kaas, n.l. de stations „Friesland” te Leeuwarden, „Noord-Holland” te Alkmaar en „Zuid-Holland-Brabant” te ‘s-Gravenhage, respectievelijk op het merk door de hoofdletters „F”, en „NH” en „Z” aangeduid.

## Verslag jaarvergadering ‘*Vereeniging Het Kaasmerk*’.

**DEN HAAG:** Gisteren heeft de vereeniging *Het Kaasmerk*, inrichting tot het aanmaken van Rijkskaasmerken, gevestigd Doezastraat te Leiden, te ‘s-Gravenhage haar jaarlijksche algemene vergadering gehouden onder leiding van haar Voorzitter, den heer J. G. Hibma.

Behandeld werden de balans met exploitatierekening over 1923, waarvan de eerste sluit met een eindcijfer van f211.168,18 en de laatste met een cijfer van f204.588,15. Besloten werd, het batig saldo toe te voegen aan het reservefonds. De begroting voor het dienstjaar 1924, welke gebaseerd is op een merken-aanmaak van 27.500.000 stuks en in ontvangst en uitgaaf sluit met f 169.100 werd eveneens goedgekeurd.

Voorts werd behandeld het jaarverslag over 1923.

Ten aanzien van de bruikbaarheid van de merken vermeldt het verslag, dat er wederom eenige klachten inkwamen, met name over de merken voor de magere kaassoorten. Intusschen droegen de gevallen, waarin moeilijkheden met deze merken werden ondervonden, meestal een incidenteel karakter. Meestal betroffen die klachten het, verschijnsel van het z.g. blaren der merken, dat nogal eens optreedt wanneer de kaas een hoog vochtgehalte bezit; de bestaande perforatie in het merk schijnt dan aan het vocht onvoldoende gelegenheid tot uittreden te bieden. Vandaar dat het streven gericht blijft, op de vervaardiging van merken met meerdere perforatie.

Door de wijziging in de techniek van den aanmaak der merken is het gelukt merken te maken waarbij het verschijnsel van het blaren bij de proefnemingen en bij het eerste gebruik in de praktijk in veel geringere mate optrad dan bij de vroegere. De vereeniging heeft van deze merken goede verwachtingen ten aanzien van hun bruikbaarheid op kaas met een eenigszins hoog vochtgehalte.

Ook over de duidelijkheid der controleteekens worden wel klachten vernomen, welke niet ongegrond mogen heeten; inderdaad laat de duidelijkheid dier teekens wel eens te wenschen. Dit is een gevolg van een wijziging in de bereiding van de grondstof, welke wijziging de merkplaatjes wel beter op de kaas doet hechten, doch aan hun doorzichtigheid niet ten goede is gekomen. Ook in dit opzicht wordt naar verbetering gestreefd; eerlang zullen alle merken voor niet-volvette kaas het duidelijke nummer dragen, dat reeds geruimen tijd voor de 40 + merken voor Noord-Holland gebruikt wordt.

Dank zij de gunstige uitkomsten van het bedrijf kon de prijs der merken met ingang van 1 October 1923 wederom worden verlaagd en wel van 75 cents tot 60 cents per 100 stuks.

Uitdrukkelijk verklaart het verslag dat de tegenwoordige merken volstrekt niet alonverbeterlijk worden beschouwd. Er is in het afgelopen jaar zeer veel over de deugdelijkheid en de bruikbaarheid van de merken geschreven, zoowel in gunstigen als in ongunstig zin. Beide is mogelijk; immers hangt het in hooge mate af van het standpunt, dat men inneemt ten aanzien van de eischen waaraan de merken en eventueel ook de kaas en hare behandeling moeten voldoen of men de tegenwoordige merken zal kwalificeeren als goed, vrij goed of slecht. Kort geformuleerd, is de meening van het dagelijksch bestuur der vereeniging dat de merken over het algemeen goed bruikbaar, doch nog niet volmaakt zijn.

Er zijn in 1923 in totaal aangemaakt 30.069.700 rijkskaasmerken, waarvoor benodigd waren 44.133 Kg. caseïnepoeder. Aan de stations werden in 1923 afgeleverd 28.883.500 merken tegen 24.888.500 in 1922, 23.157.500 in 1921 en 15.398.000 in 1920.

De afleveringen waren over de stations verdeeld als volgt:

<b>Merken uitgegeven in 1923</b>	<b>20+</b>	<b>30+</b>	<b>40+</b>	<b>Volvet</b>
kaascontrolestation Zuid-Holland + kaascontrolestation Z-H-Brabant	340.000	60.000	384.000	3.507.000
kaascontrolestation Utrecht				1.600.000
kaascontrolestation Noord-Holland	150.000	350.000	6.800.000	92.500
kaascontrolestation Friesland	10.500.000	2.400.000	2.100.000	600.000

De stations zonden als minder bruikbaar terug 34.013 oude merken, t.w. het kaascontrolestation Friesland 27.563 merken (meerendeels 30+) en het kaascontrolestation Zuid-Holland-Brabant 6450 merken Deze waardelooze merken worden vernietigd en het hieruit voortgevloeide verlies werd afgeschreven op het reservefonds:



### Het kaasmerk.

Het „Chemisch Weekblad” schrijft het volgende over het **Kaasmerk**:

Zooals bekend is, zijn de aangeslotenen bij een onder rijkstoezicht staand kaascontrôlestation verplicht, de kazen, die zij bereiden, te voorzien van een rijkmerk. Deze merken, bestaande uit een doorzichtig plaatje caseïne, waarop aan de onderzijde het eigenlijke merk met de herkenningsteekens zijn gestempeld, worden op de kaas gelegd, voordat men deze perst. Het caseïne-plaatje moet zich zoodanig met de kaas vereenigen, dat het hiervan niet ongeschonden verwijderd kan worden. De bedoelde **kaasmerken** worden gemaakt door de Vereeniging „Het **Kaasmerk**” in haar fabriek te Leiden.

In de eerste jaren heeft men groote moeite met deze **kaasmerken** gehad, doordat de merken nu eens op de kaaskorst hielden, dan weer geheel of gedeeltelijk loslieten.

In het begin van 1922 heeft de vereeniging „Het **Kaasmerk**” dit probleem ter bestudeering opgedragen aan een commissie, bestaande uit prof. B. van der Burg te Wageningen, prof. dr. G. van Iterson te Delft en prof. dr. H. R. Kruyt te Utrecht.

Om het probleem tot een oplossing te brengen heeft de commissie aangedrongen op de aanstelling van een wetenschappelijk gevormd scheikundige, die proeven in het laboratorium en in het bedrijf zou uitvoeren en tevens de resultaten van gewijzigde productie-methoden in het zuivelbedrijf zou contrôleeren. Als zoo lang is in Juni 1922 aangesteld de heer W. A. N. Eggink, scheikundig ingenieur.

De proefnemingen in den sedert verloopenen tijd hebben de kwestie nader tot haar oplossing gebracht, de moeilijkheden in het zuivelbedrijf met de **kaasmerken** zijn tot zeer veel geringere afmetingen teruggebracht. Nochtans is de bovenbedoelde commissie nog niet tot een afgesloten oordeel gekomen. Toen nu de heer Eggink „Het **Kaasmerk**” verliet door zijn benoeming tot bedrijfsleider van de kaarsenfabriek „Apollo” te Schiedam, meende de commissie, dat de proefnemingen alsnog verder moesten worden voortgezet: in de eerste plaats, omdat de commissie van oordeel was, dat het vraagstuk nog niet ten volle was opgelost, waardoor verrassingen in de toekomst tot de mogelijkheden behoorden, en in de tweede plaats, omdat een voeges

1925

Leidsche Courant, 1925-03-06; p. 3/10

## Verslag Verg. Vereniging Het Kaasmerk.

**DEN HAAG:** Woensdag heeft de Vereniging *Het Kaasmerk*, inrichting tot het aanmaken van Rijks-kaasmerken, gevestigd te Leiden, te 's-Gravenhage haar jaarlijksche algemene vergadering gehouden onder leiding van haar voorzitter, den heer J. G. Hibma te Sneek.

Behandeld werden de balans met exploitatierekening over 1924, waarvan de eerste sluit met een eindcijfer van *f*239.122 en de laatste met een van *f*138.482. Besloten werd het batig saldo ad *f*19.804 toe te voegen aan het machinefonds. De begroting voor het dienstjaar 1925, welke gebaseerd is op een merken-aanmaak van 30 miljoen stuks en in ontvang en uitgaaf sluit met *f*130.630, werd eveneens goedgekeurd.

Voorts werd behandeld het jaarverslag over 1924, waaraan wij het volgende ontleenen: In geen enkel der vijf jaren, gedurende welke de vereeniging met de productie der Rijkskaasmerken belast was, zijn er zoo weinig klachten over de merken ingekomen als in het laatste jaar. Dit geldt inzonderheid voor de tweede helft des jaars. Hoewel daarin de periode valt waarin zich in vorige jaren steeds de meeste moeilijkheden met de merken voordeden, namelijk de herfst, kwam er juist in deze periode schier geen enkele klacht in. Daarentegen bereikten de vereeniging wel van verschillende zijden gunstige berichten over het gedrag der merken in de practijk. Deze voortgang wordt niet uitsluitend op rekening geschreven van de verbetering der merken als zoodanig: ook de grootere routine, welke de gebruikers der merken in de behandeling, ervan verkrijgen, heeft zonder twijfel haar aandeel tot de betere resultaten bijgedragen. Zelfs het voortreffelijkste kaasmerk zal wel eens aanleiding geven tot teleurstelling, wanneer het aanbrenge niet geschiedt met de vereischte zorg en kennis.

Na voorafgegane onderzoekingen en proefnemingen werd in de tweede helft des jaars overgegaan tot het gebruik van handelscaseïne als grondstof voor de merken inplaats van de tot dusver gebezigde zelfbereide caseïne. De daardoor verkregen besparing op de productiekosten is aanzienlijk.

De proefnemingen met merken van uitgeponst vetgehaltecijfer werden voortgezet. Zij werden gecombineerd met het kleuren der caseïne. De proefmerken bleken uitstekend op de kaas te hechten, doch bij het paraffineeren der kazen ging de kleur der merken geheel verloren. Was die kleur donker, dan kwam het uitgeponste vetgehaltecijfer voldoende duidelijk door de paraffine heen, doch waren de opgedrukte controleteekens onleesbaar; en was de kleur licht, dan waren de controleteekens wel leesbaar, doch was het vetgehaltecijfer onduidelijk doordat het te veel met de kleur der kaas overeenkwam.

Het denkbeeld om verschillende gekleurde merken uit te geven, hoe aanlokkelijk op zichzelf ook, zal om deze redenen, gezien het vrij groote percentage kaas dat geparaffineerd wordt, waarschijnlijk als onuitvoerbaar moeten worden losgelaten. De mogelijkheid van een merk met grootere perforatie, met behoud van het bestaande systeem van nummering, blijft intusschen in studie.

Daar de duidelijkheid der controleteekens op de merken voor volvette kaas soms te wenschen liet, werd getracht door een eenigszins andere groepering dezer teekens meer ruimte te verkrijgen, zoodat de cijfers grooter konden vallen. Door de provincie- en de serieletters boven inplaats van voor het controle-nummer te plaatsen, werd dit doel bereikt en kon tevens een serieletter

meer worden gebezigd, iets waarop de beide stations voor volvette kaas, in verband met het toegenomen merkenverbruik, reeds hadden aangedrongen.

De in 1921 ingestelde wetenschappelijke commissie, bestaande uit de professoren dr. G. van Iersson Jr. te Delft, dr. H. R. Kruyt te Utrecht en ir. B. v.d. Burg te Wageningen, nam in het einde van het jaar ontslag naar aanleiding van een geschil met het bestuur der vereeniging over de vervulling van de vacature van scheikundige, ontstaan door de benoeming van den ingenieur W. A. N. Eggink in een anderen werkkring. In de behoefte aan scheikundige hulp werd daarna voorzien door de aanstelling van den heer ir. C. H. Nieuwland te Leiden.

Dank zij de gunstige financiële uitkomsten van het bedrijf, kon de prijs der merken met ingang van 1 Juli 1924 wederom worden verlaagd en wel van 60 cents tot 50 cents per 100 stuks. Met ingang van 1 Januari 1915 werd de prijs der merken voor niet-volvette kaas opnieuw met 10 cents per 100 stuks verminderd: die der grootere merken voor volvette kaas bleef ditmaal ongewijzigd.

Het aantal in 1924 aangemaakte Rijkskaasmerken bedraagt 32 millioen. Daartoe waren benodigd 51.123 K.G. caseinpoeder. Aan de kaascontrolestations warden afgeleverd 30.721.000 merken, tegen 28.883.500 in 1923, 24.888.50 in 1922, 23.157.700 in 1921 en 15.398.000 in 1920.

De afleveringen waren over de stations verdeeld als volgt:

<b>Merken uitgegeven in 1924</b>	<b>20+</b>	<b>30+</b>	<b>40+</b>	<b>Volvét</b>
kaascontrolestation Zuid-Holland VV.	-	-	-	2.600.000
kaascontrolestation Z.-H.-Brabant	380.000	80.000	336.000	600.000
kaascontrolestation Utrecht VV.	-	-	-	1.500.000
kaascontrolestation Noord-Holland	175.000	245.000	7.600.000	105.000
kaascontrolestation Friesland	10.500,00	2.300.000	3.700.000	600.000

In de 5 jaren van haar bestaan leverde de vereeniging „*Het Kaasmerk*” af 123.048.500 merken, waarvan 21.570.500 merken voor volvette kaas, 40.428.000 merken 40+, 14.510.000 merken 30+ en 46.540.000 20+

1926

Leidsche Courant, 1926-03-05; p. 4/10

## Jaarvergadering: Vereeniging *Het Kaasmerk* te Leiden

(LAND- EN TUINBOUW)

**LEIDEN:** Gisteren heeft de Vereeniging *Het Kaas merk*, inrichting tot het aanmaken van Rijkskaasmerken, gevestigd te Leiden, aldaar haar 6de jaarlijksche vergadering gehouden, onder leiding van haar voorzitter, den heer J. G. Hibma, van Sneek.

Behandeld werden de balans met exploitatierekening over 1925, waarvan de eerste sluit met een eindcijfer van *f*279.407,33 en de laatste met een van *f*139.811,30. Besloten werd het batig saldo ad *f*27.076 gedeeltelijk toe te voegen aan het Machinefonds en gedeeltelijk aan het reservefonds. De begroting voor het dienstjaar 1926, welke gebaseerd is op een merken-aanmaak van 30 miljoen stuks en in omvang en uitgaaf sluit met *f*132.275, werd eveneens goedgekeurd.

Voorts werd behandeld het jaarverslag over 1925, waaraan wij het volgende ontleenen:

In het afgelopen jaar hebben het bestuur over de bruikbaarheid der merken geen klachten van eenige beteekenis bereikt. De opmerkingen welke nog binnen kwamen betroffen niet zoozeer de geschiktheid der merken als zoodanig als wel zaken van ondergeschikten aard, zooals de verpakking e.d. Slechts een enkel geval deed zich voor, dat op een vrij groot aantal kazen de merken onvoldoende waren blijven zitten. Bij onderzoek bleek, dat de betreffende fabriek zelve dit verschijnsel niet kon verklaren, en dat zij overigens in 't geheel geen last met de merken had. Of de oorzaak van het niet voldoen der merken in dergelijke op zichzelf staande gevallen, welke zich waarschijnlijk wel altoos zullen blijven voordoen, in de merken zelve dan wel in een anderen factor, in de kaasmerk of hare behandeling, of in een andere omstandigheid in het bedrijf gelegen, gezocht moet worden, valt achteraf meestal moeilijk uit te maken.

Gedurende het geheele jaar werd voor den aanmaak der Rijkskaasmerken handelscaseïne gebezigd en met zeer goede resultaten. Gebruikt wordt een mengsel van leb- en zuurcaseïne, nadat deze vooraf nauwkeurig zijn geanalyseerd en beproefd. De ervaringen, in 1925 met het gebruik van handelscaseïne opgedaan, hebben het bestuur de zekerheid gegeven, dat het in 1924 genomen besluit om het zelfbereiden van caseïne te staken en voortaan handelscaseïne als grondstof te bezigen, juist is geweest.

Proefnemingen van eenige beteekenis hebben in 1925 niet plaats gehad. Het personeel bleef in het verslagjaar vrijwel stationair. Het denkbeeld om over te gaan tot het stichten van een eigen fabrieksgebouw nam vasteren vorm aan.

Het aantal in 1925 aangemaakte Rijkskaasmerken bedraagt. 33.334.000 (tegen 32 miljoen in 1924). Daartoe waren benoodigd 47.292 K.G. caseïne, zoodat uit 1 K.G. caseïne gemiddeld 705 merken (in 1924 626) verkregen werden. Aan de kaascontrole-stations werden afgeleverd 33.025.000 merken. tegen 30.721.000 in 1921, 28.883.500 in 1923, 24.888.500 in 1922, 23.157.700 in 1921 en 15.398.000 in 1920.



<b>Merken uitgegeven in 1925</b>	<b>20+</b>	<b>30+</b>	<b>40+</b>	<b>Volvet</b>
kaascontrolestation Zuid-Holland	-	-	-	2.800.000
kaascontrolestation Z-H-Brabant	440.000	50.000	460.000	500.000
kaascontrolestation Utrecht	-	-	-	1.900.000
kaascontrolestation Noord-Holland	100.000	150.000	7.500.000	125.000
kaascontrolestation Friesland	11.000.000	2.300.000	5.200.000	500.000

Er werden in 1925 geen merken terug ontvangen.

In de zes jaren van haar werkzaamheid leverde de Vereniging *Het Kaasmerk* af 156.073.500 merken, waarvan 27.395.500 merken voor volvette-kaas, 53.588.000 merken 40plus, 17.010.000 merken 30plus en 58.080.000 merken 20 plus.

## Vereeniging „*Het Kaasmerk*” Leiden. - 6<sup>e</sup> jaarverslag<sup>i</sup>

Donderdag 4 Maart heeft de Vereeniging „*Het Kaasmerk*”, inrichting tot het aanmaken van Rijkskaasmerken, gevestigd te Leiden, aldaar haar 6de jaarvergadering gehouden onder leiding van haar voorzitter, den heer J. G. Hibma, van Sneek.

Behandeld werden de balans met exploitatierekening over 1925, waarvan de eerste sluit met een eindcijfer van *f* 279.407,33 en de laatste met een van *f* 139.811,30. Besloten werd het batig saldo ad *f* 27.076 gedeeltelijk toe te voegen aan het Machinefonds en gedeeltelijk aan het Reservefonds. De begrooting voor het dienstjaar 1926, welke gebaseerd is op een merkeaanmaak van 30 miljoen stuks en in ontvangst en uitgaaf sluit met *f* 132.275, werd eveneens goedgekeurd.

Voorts, werd behandeld het jaarverslag over 1925, waaraan wij het volgende ontleenen. In het afgelopen jaar hebben het bestuur over de bruikbaarheid der merken geen klachten van eenige beteekenis bereikt. De opmerkingen welke nog binnen kwamen betroffen niet zoozeer de geschiktheid der merken als zoodanig als wel zaken van ondergeschikten aard, zooals de verpakking e.d. Slechts een enkel geval deed zich voor, dat op een vrij groot aantal kazen de merken onvoldoende waren blijven zitten. Bij onderzoek bleek, dat de betreffende fabriek zelve dit verschijnsel niet ken verklaren, en dat zij overigens in 't geheel geen last met de merken had. Of de oorzaak van het niet voldoen der merken in dergelijke op zichzelf staande gevallen, welke zich waarschijnlijk wel altoos zullen blijven voordoen, in de merken zelve dan wel in een anderen factor, in de kaasmelk of hare behandeling, of in een andere omstandigheid in het bedrijf gelegen, gezocht moet worden, valt achteraf meestal moeilijk uit te maken.

Gedurende het geheele jaar werd voor den aanmaak der Rijkskaasmerken handelscaseïne gebezigd en met zeer goede resultaten. Gebruikt wordt een mengsel van leb- en zuurcaseïne, nadat deze vooraf nauwkeurig zijn geanalyseerd en beproefd. De ervaringen, in 1925 met het gebruik van handelscaseïne opgedaan, hebben het bestuur de zekerheid gegeven, dat het in 1924 genomen besluit om het zelfbereiden van caseïne te staken en voortaan handelscaseïne als grondstof te bezigen, juist is geweest.

Proefnemingen van eenige beteekenis hebben in 1925 niet plaats gehad. Het personeel bleef in het verslagjaar vrijwel stationnair. Het denkbeeld om over te gaan tot het stichten van een eigen fabrieksgebouw nam vasteren vorm aan.

Het aantal in 1925 aangemaakte Rijkskaasmerken bedraagt 33.334.100 (tegen 32 miljoen in 1924). Daartoe waren benodigd 47.292 KG. caseïne, zoodat uit 1 KG. caseïne gemiddeld 705 merken (in 1924 626) verkregen werden.

---

<sup>i</sup> Dubbel opgenomen om te kijken of in een *officieel zuivelblad* meer informatie staat.....in dit geval niet.....  
Ik heb zelfs de indruk dat het de zelfde tekst is.....

	VV	40+	30+	20+
Zuid-Holland	2.800.000			
Zuid-Holland Brabant	500.000	460.000	50.000	440.000
Utrecht	1.900.000			
Noord-Holland	125.000	7.500.000	150.000	100.000
Friesland	500.000	5.200.000	2.300.000	11.000.000

Totaal uitgegeven	1920	1921	1922	1923	1924	1925
	15.398.000	23.157.700	24.888.500	28.883.500	30.721.000	33.025.000

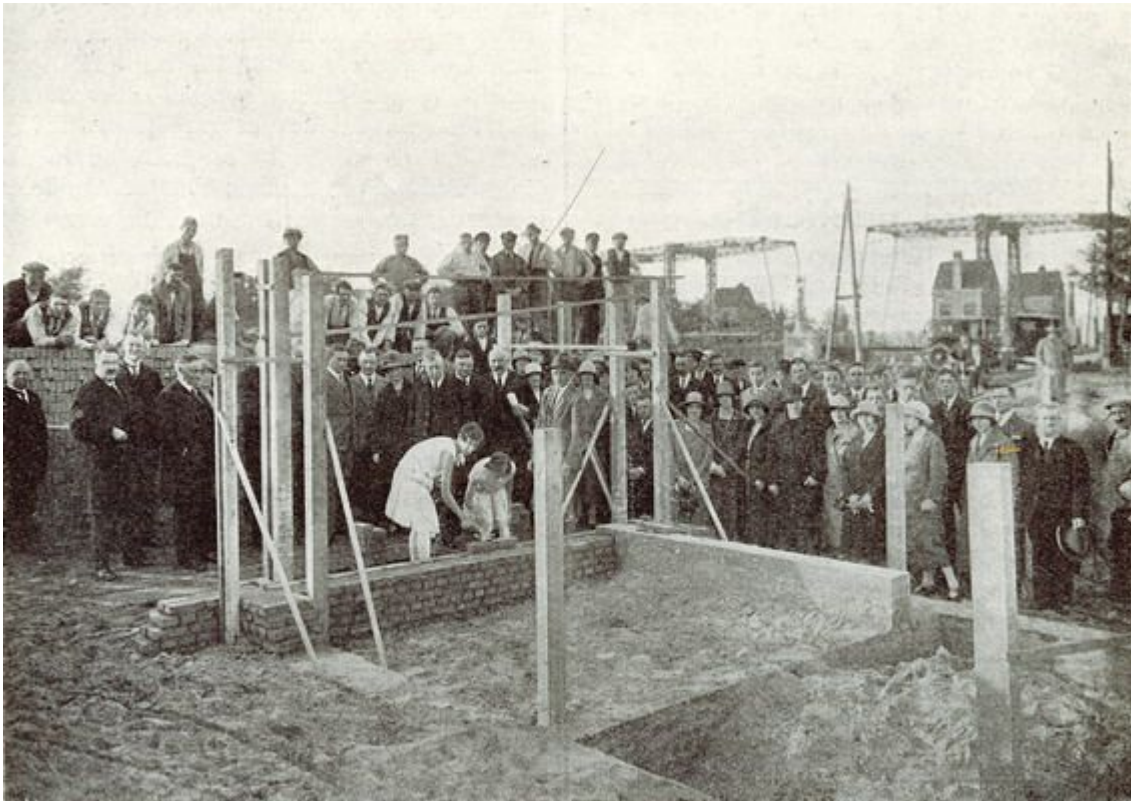
Er werden in 1925 geen merken terug ontvangen.

In de zes jaren van haar werkzaamheid leverde de Vereeniging „Het Kaasmerk” af 156.073.500 merken, waarvan 27.395.500 merken voor volvette kaas, 53.588.000 merken 40 plus, 17.010.000 merken 30 plus en 58.080.000 merken 20 plus.

## Eerste steenlegging Nieuwe fabriek Ver. „*Het Kaasmerk*”

In het begin van dit jaar besloot het Alg. Bestuur der Vereeniging „*Het Kaasmerk*” om over te gaan tot den bouw eener fabriek op een daartoe van de provincie Zuid-Holland gekocht terrein aan den Roomburgerweg te Leiden.

Toen de vereeniging werd opgericht, in Januari 1920, bestond reeds het plan tot de stichting eener fabriek, voldoende aan de eischen des tijds. Dit plan kwam toen echter niet tot uitvoering, hetgeen in hoofdzaak te wijten was aan de moeilijkheden, welke destijds, met de kaasmerken werden ondervonden. Na tal van theoretische onderzoekingen en praktische proefnemingen is de vereeniging er echter in geslaagd de moeilijkheden te overwinnen en merken af te leveren, welke in de practijk goed voldoen. Klachten erover werden in de laatste jaren dan ook niet meer vernomen.



Het procédé voor de vervaardiging der merken is sedert 1920 belangrijk gewijzigd en vereenvoudigd. Dit blijkt wel afdoende uit de productiecijfers van 1920 (het eerste bedrijfsjaar der vereeniging) en 1925, beschouwd in verband met de sterkte van het personeel. Werden in 1920 met een personeel van omstreeks 70 personen 19.421.200 merken vervaardigd, in 1925 bedroeg de productie 33.334.100 merken bij een personeelsterkte van 28.

Nu wijzigingen van beteekenis in het systeem van den aanmaak der Rijkskaasmerken niet meer te verwachten zijn, achtte het Bestuur den tijd gekomen om onverwijld een einde te maken aan de primitieve uitoefening van het bedrijf in gehuurde lokaliteiten, waarin noodzakelijk geoordeelde verbeteringen niet, of slechts gedeeltelijk kunnen worden uitgevoerd en sommige bezwaren zelfs nimmer geheel te ondervangen zouden zijn, en besloot het een nieuwe fabriek te stichten, welke

volledig aan de eischen van het bedrijf beantwoordt en waarvan derhalve verwacht mag worden, dat zij aan de bruikbaarheid der merken ten goede zal komen.

Het terrein, waarop de fabriek zal verrijzen, is zeer gunstig gelegen aan het Rijn- en Schiekanaal, aan de grens der gemeente Leiden, in de onmiddellijke nabijheid van den straatweg Leiden-Utrecht.

Op Woensdag 6 October is de eerste steen voor de nieuwe fabriek gelegd in tegenwoordigheid van het voltallige bestuur der vereeniging, het personeel en eenige genoodigden. De voorzitter der vereeniging, de heer J. G. Hibma, hield daarbij een korte rede. De steenlegging geschiedde door de beide dochtertjes van den directeur, den heer R. de With. In den steen is ingesloten een oorkonde van den volgenden inhoud:

Op Dinsdag 6 Januari 1920 is in een op het Departement van Landbouw, Nijverheid en Handel te 's-Gravenhage onder voorzitterschap van den Inspecteur van het Zuivelwezen, *Dr. A. J. Swaving*, gehouden vergadering van gevolmachtigde Bestuursleden van de vijf Kaascontrôlestations in Nederland besloten tot de oprichting van de Vereeniging „*Het Kaasmerk*”.

De aanleiding tot dit besluit was de beschikking van den Minister van Landbouw, Nijverheid en Handel van 22 April 1918, waarbij merken voor niet volvette kaas werden vastgesteld.

De vervaardiging dezer Rijksmerken, alsmede die van het Rijksmerk voor volvette kaas, geschiedde aanvankelijk aan het Rijkszuivelstation te Leiden. De omstandigheid evenwel, dat deze instelling niet voor massa productie was berekend, was voor den heer *Swaving* voornoemd aanleiding het voorstel te doen, den aanmaak van de Rijkskaasmerken voortaan onder Rijkstoezicht in handen te geven van de rechtstreeksche belanghebbenden.

Dit Rijkstoezicht werd uitgeoefend door een Commissie, waarin zitting hadden: *Dr. H. J. Lovink*, Commissaris-Generaal voor de Landbouwproductie, Voorzitter; *Dr. A. J. Swaving*, Inspecteur van het Zuivelwezen en *J. K. den Heyer*, Referendaris aan het Departement van Landbouw, Nijverheid en Handel, terwijl als adviseurs der Commissie optraden *Dr. H. E. Th. van Sillevoldt*, Directeur van het Rijkszuivelstation en *G. J. Bieleman*, Rijkszuivelinspecteur. Bij de opstelling dezer Oorkonde bestond de Commissie uit: *Dr. A. J. Swaving*, Inspecteur van het Zuivelwezen, tevens Rijkszuivelinspecteur, voorzitter; *Dr. L. T. C. Schey*, Rijkszuivelconsulent in Noord-Holland en *Mr. Dr. K. J. Frederiks*, Referendaris aan het Departement van Binnenlandse Zaken en Landbouw, met als adviseerend lid *Dr. van Sillevoldt* voornoemd.

Van Januari 1920 af heeft de Vereeniging „*Het Kaasmerk*” haar taak volvoerd in daartoe van *A. W. Sijthoff's Uitgeversmaatschappij* gehuurde lokaliteiten aan den Vliet nos. 18-24 en Doezastraat no. 1. In de eerste vijf jaren van haar bestaan heeft zij zich onder leiding van haar eersten directeur, den heer *R. G. de Wilth*, veel moeite gegeven voor de verbetering der merken. Toen een vast procédé voor de vervaardiging der merken was verkregen, besloot het Bestuur tot het bouwen eener fabriek op een terrein, gelegen aan den Roomburgerweg te *Leiden*, ten Oosten van het Kanaal Rijn-Schie, nabij de Wilhelminabrug. De architectuur werd opgedragen aan den Heer *G. Stapenséa*, bouwkundige te *Heemstede*, en de bouw aan de *N.V. v.h. Gebrs. A. M. & D. P. Joustra-'s Aannemersbedrijf en Handelmaatschappij* te *Haarlem*.

Op 6 October 1926 is de eerste steen voor dit gebouw gelegd door de beide dochtertjes van den Directeur: *Amarens* en *Geertje de With*.

1927

Leidsche Courant, 1927-07-16; p. 2/14

## Verslag Jr. Verg. Vereeniging *Het Kaasmerk*.

**LEIDEN:** Gisteren heeft de Vereeniging *Het Kaasmerk*, inrichting tot het aanmaken van rijkskaasmerken, gevestigd alhier, haar 7de jaarlijksche vergadering gehouden, onder leiding van haar vice-voorzitter den heer G. Nobel, van Lutjewinkel.

Behandeld werden de balans met exploitatierekening over 1926, waarvan de eerste sluit met een eindcijfer van f 3.334.806,17(?) en de laatste met een van f 157.732. Besloten werd het batig saldo ad f 40.208,05 toe te voegen aan het reservefonds. De begroting voor het dienstjaar 1926, welke gebaseerd is op een merkeaanmaak van 30 miljoen stuks en in ontvangsten en uitgaven sluit met f 126.000, werd eveneens goedgekeurd.

Voorts werd behandeld het jaarverslag over 1926, waaraan het volgende is ontleend:

In het afgelopen jaar bereikten het bestuur over de bruikbaarheid der merken geen klachten van eenige beteekenis. De opmerkingen, welke nog gemaakt worden, betroffen voornamelijk het verteren der merken op herfstkaas, welke opgelegd was. Dit is echter een euvel dat niet gemakkelijk te verhelpen is. Indien de korst der kaas door korstgebreken wordt aangetast, waarop bij opgelegde herfstkaas steeds groote kans bestaat, ligt het voor de hand dat het merk, hetwelk immers ook van kaasstof is, daar niet vrij van blijft. Als middel tegen vertering van het merk kan worden aanbevolen uitstekende verzorging der geheele kaas of als thans van het gedeelte waarop zich het merk bevindt.

Gememoreerd wordt de aankoop van een stuk provincialen grond aan den Roomburgerweg te Leiden, waarop in October is begonnen met den bouw eener fabriek met directeurswoning. De vacature in de rijkscommissie van toezicht werd aangevuld door de benoeming van mr. dr. K. J. Frederiks, referendaris bij de directie van den landbouw.

In 't verslagjaar zijn in totaal aangemaakt 37.862.600 rijkskaasmerken (v.j. 33.334.100). Daartoe waren benoodigd 50.930 K.G. caseïne, zoodat uit 1 K.G caseïne gemiddeld 743,4 merken (705) werden verkregen. Aan de kaascontrolestations werden afgeleverd 35.470.000 merken, tegen 33.025.000 in 1925, 30.721.000 in 1924, 28.883.500 in 1923, 24.888.500 in 1922, 23.157.700 in 1921 en 15.398.000 in 1920.

De afleveringen waren over de station, verdeeld als volgt:

Merken uitgegeven in 1926	20+	30+	40+	Volvet
kaascontrolestation Zuid-Holland	-	-	-	2.800.000
kaascontrolestation Z-H-Brabant	420.000	40.000	540.000	600.000
kaascontrolestation Utrecht	-	-	-	1.800.000
kaascontrolestation Noord-Holland	15.000	225.000	8.800.000	170.000
kaascontrolestation Friesland	11.100.000	2.200.000	6.100.000	600.000



1928

Leidsch Dagblad, 1928-01-16; p. 3/10

## Nieuw fabriek voor Vereniging „*Het Kaasmerk*” Leiden.

### STADSNIEUWS.

Heden zijn wij in de gelegenheid gesteld de fabriek van bovenstaande vereeniging eens te bekijken. Omtrent geschiedenis, werkwijze etc. zij het volgende medegedeeld:

De vereeniging „*Het Kaasmerk*” is opgericht einde 1919 door de vijf Kaascontrôlestations in Nederland (het Kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette kaas en het Kaascontrolestation Zuid-Holland Brabant, beide gevestigd te ‘s Gravenhagen; het Kaascontrolestation Friesland, gev. te Leeuwarden, het Kaascontrolestation N.-Holland, gev. te Alkmaar en het Kaascontrolestation voor volvette kaas, gev. te Utrecht).

Deze vijf stations zijn de leden en tevens de afnemers der vereeniging. Zij benoemen de leden van het Algemeen Bestuur, uit wier midden ‘n Dagelijksch bestuur gekozen wordt, dat met den directeur de leiding van het bedrijf voert, Leden van het Dagelijksch Bestuur zijn de heeren J. G. Hibma, voorzitter, G. Nobel en A. van Wijnen; directeur is de heer R. de With.

De vereeniging staat onder Rijkstoezicht, welk toezicht wordt uitgeoefend door een commissie wier leden worden benoemd door den Minister van Binn. Zaken en Landbouw. Voorzitter dezer commissie is dr. A. J. Swaving, inspecteur van het Zuivelwezen, tevens rijkszuivelinspecteur. De aflevering der merken geschiedt door tusschenkomst van het *Rijkszuivelstation te Leiden*.

Voordat de Vereeniging „*Het Kaasmerk*” werd gesticht, werden de Rijkskaasmerken gemaakt aan het Rijkszuivelstation. De uitbreiding welke de kaascontrôle verkreeg nadat in 1918 de mogelijkheid was geopend om ook de niet-volvette kaassoorten onder Rijkscontrôle te stellen (tot dat jaar stond alleen de volvette Goudsche boerenkaas onder controle), waarvan de oprichting van enkele kaascontrôlestations het gevolg was, deed zich uitteraard in sterke mate gevoelen in de behoefte aan rijksmerken. Het Rijkszuivelstation was echter op massa-productie niet berekend.

De stichting en exploitatie van een merkenfabriek van rijkswege werd door den inspecteur van het zuivelwezen niet wenschelijk geoordeeld; z.i. verdiende een bedrijf, gesticht en beheerd door de belanghebbenden zelf en staande onder Rijkstoezicht, ver de voorkeur. Dit inzicht werd door de belanghebbenden gedeeld en zoo werd besloten dat het Rijkszuivelstation zijn taak als fabrikant der Rijkskaasmerken zal overdragen aan een speciaal tot dit doel te stichten vereeniging „*Het Kaasmerk*”.

De taak der vereeniging is, volgens de tusschen haar en den Staat der Nederlanden gesloten overeenkomst: „uitsluitend en naar gelang van behoefte Rijkskaasmerken aan te maken en deze alleen door tusschenkomst van het Rijkszuivelstation af te leveren aan de Kaascontrôlestations onder Rijkstoezicht.”

Deze taak heeft de vereeniging nu sedert 1 Januari 1920 vervuld, Als gevolg van de ministeriële beschikking, dat alle kaas gemaakt na 1 Februari 1920 moest zijn voorzien van een rijksmerk om ten uitvoer te kunnen worden toegelaten, steeg het merkenverbruik in 1920, in vergelijking met dat in 1919, met circa 300 pCt.; er werden in dat eerste jaar van de werkzaamheid van „*Het Kaasmerk*” 15.398.000 merken afgeleverd. Sedert is het aantal afgeleverde merken geklommen tot 36.140.000 (in 1927). In de 8 jaren van haar bestaan heeft de fabriek afgeleverd 227.683.500 merken, nl. 39.465.500 merken voor volvette kaas, 85.778.000 merken 40 plus, 21.590.000 merken 30 plus en 80.850.000 merken 20 plus.

Niettegenstaande de productie in den loop der 8 jaren meer dan verdubbeld is, gelijk uit de genoemde cijfers blijkt, is het personeel tot meer dan de helft kunnen worden ingekrompen, dank zij de in de bedrijfstechneek aangebrachte vereenvoudigingen. De prijs waarvoor de merken in 1920 ter beschikking van de Kaascontrolestations werden gesteld, bedroeg 1¼ cent per stuk; sedert is hij geleidelijk gedaald tot 0,5 cent voor de merken voor volvette kaas en 0,4 cent voor de overige merken (40 plus 30 plus en 20 plus).

De merken worden aangemaakt in series van 100.000 stuks. Elke serie wordt aangeduid door een of twee serieletter(s), het station waarvoor zij bestemd zijn door de provincieletter(s). Staat op de merken: FA B, dan beteekent dit: serie A B voor het Kaascontrolestation Friesland. De merken voor de Zuid-Hollandsche stations worden aangeduid met de provincieletter Z. die voor het Noord-Hollandsche met de provincieletter NH en die voor het Utrechtsche met de letter U.

Dank zij de provincieletter kan van een gemerkte kaas dus worden uitgemaakt onder controle van welk kaascontrolestation zij is bereid. De serieletter(s) en het doorlopend nummer (van 00001-99999) dienen om den bereider eener kaas te kunnen opsporen. Een zeer groote verscheidenheid in de serieletters en nummers der merken is noodig om de zekerheid te hebben, dat op een zeker oogenblik niet twee kazen gemerkt kunnen zijn met een merk, dat dezelfde controleteekens (provincie- en serieletters en nummer) draagt. Vandaar de variatie in de serieletters.

Het merk zooals het tegenwoordig wordt vervaardigd is het resultaat van vele proefnemingen. De bereidingswijze van nu verschilt aanmerkelijk van die van 6 a 7 jaren geleden.

Van 1920 tot Juli 1927 is het bedrijf uitgeoefend in gehuurde lokaliteiten, welke echter minder geschikt waren en aan de verbetering van de techniek van het bedrijf in den weg stonden. In het voorjaar van 1926 besloot het Bestuur daarom tot den bouw eener nieuwe fabriek welke ruim werd opgezet. Op 6 October 1926 is de eerste steen gelegd en begin Juli 1927, is de fabriek volledig in gebruik genomen.

De NV. Gebrs A. M. & D. P. Joustra's Aannemersbedrijf en Handelmaatschappij te Haarlem heeft de fabriek, onder architectuur van den heer G. Slapenséa te Heemstede gebouwd: onderaannemers waren: voor het betonwerk Werninks Beton-Maatschappij te Leiden, voor de centrale verwarming Heringa Wuthrich te Haarlem, voor de gas- en electrische geleidingen, sanitair etc. de firma W. Zwart te Leiden, voor het verfwerk de firma A. J. Bleys, te Leiden.

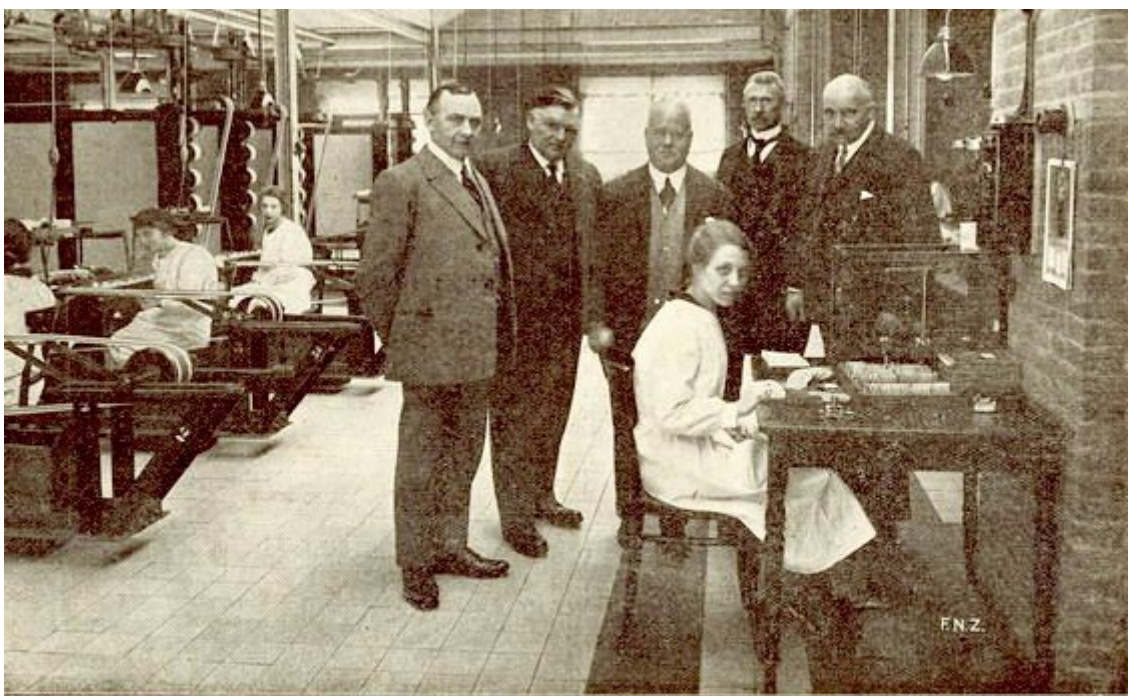
*In het AZB. 1928 nr. 12 staat ook een samenvatting v.h. jr.verslag Ver. Het Kaasmerk 1927, niet gebruikt!*



## I De nieuwe fabriek van de vereeniging „Het Kaasmerk” te leiden.

Nu het nieuwe bedrijf van de vereeniging "Het Kaasmerk" te Leiden reeds eenigen tijd in gebruik is en men de fabricage practisch gesproken geheel onder de knie heeft - wat intusschen heel wat voeten in de aarde heeft gehad, omdat caseïne zoo'n „raar" product is, waarvan men alle eigenschappen nog niet kent - heeft het bestuur van deze vereeniging gemeend verschillende autoriteiten, zooals de vorige week Minister Kan, en ook de pers (zuivelpers en groote dagbladpers) te moeten uitnoodigen een kijkje in de kaasmerken-fabriek te nemen.

Op Maandag 16 Januari j.l. heeft dit bezoek van de pers plaats gehad. De tijd was te kort om in dit nummer nog een volledige beschrijving met foto's van de fabricage dezer caseïnemerken op te nemen.



V. I. n. r. A. van Wijnen, G. Nobel, Minister Kan, Mr. W. B. Buma, R. de With.

*Foto Leidsch Da*

Wij volstaan daarom thans met een en ander van de vereeniging zelve mede te deelen, terwijl wij tevens een foto plaatsen welke tijdens het bezoek van den Minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw van dit bedrijf is genomen. Z. Exc. werd bij deze gelegenheid ontvangen en rondgeleid door het Dagelijksch Bestuur der vereeniging de heeren G. Nobel, Voorzitter, A. van Wijnen, Mr. W. B. Buma en den Directeur, den heer R. de With.

De vereeniging "Het Kaasmerk" is opgericht einde 1919 door de vijf Kaascontrôlestations in Nederland (het Kaascontrôlestation Zuid-Holland voor volvette kaas en het Kaascontrôlestation Zuid-Holland-Brabant, beide gevestigd te 's-Gravenhage ; het Kaascontrôlestation Friesland, gev. te Leeuwarden, het Kaascontrôlestation Noord-Holland, gev. te Alkmaar en het Kaascontrôlestation voor volvette kaas, gev. te Utrecht). Deze vijf stations zijn de leden en tevens de afnemers der vereeniging. Zij benoemen de leden van het Algemeen Bestuur, uit wier midden een Dagelijksch Bestuur gekozen wordt, dat met den directeur de leiding van het bedrijf voert.

De vereeniging staat onder Rijkstoezicht, welk toezicht wordt uitgeoefend door een commissie wier leden worden benoemd door den Minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw. Voorzitter dezer commissie is dr. A. J. Swaving, inspecteur van het Zuivelwezen, tevens rijkszuivelinspecteur. De aflevering der merken geschiedt door tusschenkomst van het Rijkszuivelstation te Leiden.

Voordat de Vereeniging „Het Kaasmerk” werd gesticht, werden de Rijkskaasmerken gemaakt aan het Rijkszuivelstation. De uitbreiding welke de kaascontrôle verkreeg, nadat in 1918 de mogelijkheid was geopend om ook de niet-volvette kaassoorten onder Rijks-contrôle te stellen (tot dat jaar stond alleen de volvette Goudsche boerenkaas onder contrôle), waarvan de oprichting van enkele kaascontrôlestations het gevolg was, deed zich uitteraard in sterke mate gevoelen in de behoefte aan rijksmerken.

Het Rijkszuivelstation was echter op massa-productie niet berekend. De stichting en exploitatie van een merkenfabriek van rijkswege werd door den inspecteur van het zuivelwezen niet wenschelijk geoordeeld; z.i. verdiende een bedrijf, gesticht en beheerd door de belanghebbenden zelf en staande onder Rijkstoezicht, ver de voorkeur. Dit inzicht werd door de belanghebbenden gedeeld en zoo werd besloten dat het Rijkszuivelstation zijn taak als fabrikant der Rijkskaasmerken zou overdragen aan een speciaal tot dit doel te stichten vereeniging: „Het Kaasmerk”.

De taak der vereeniging is, volgens de tusschen haar en den Staat der Nederlanden gesloten overeenkomst: „uitsluitend en naar gelang van de behoefte Rijkskaasmerken aan te maken en deze alleen door tusschenkomst van het Rijkszuivelstation af te leveren aan de Kaascontrôlestations onder Rijkstoezicht”.

Deze taak heeft de vereeniging nu sedert 1 Januari 1920 vervuld. Als gevolg van de ministeriële beschikking dat alle kaas gemaakt na 1 Februari 1920 moest zijn voorzien van een rijksmerk om ten uitvoer te kunnen worden toegelaten, steeg het merkenverbruik in 1920, in vergelijking met dat in 1919, met circa 300 %; er werden in dat eerste jaar van de werkzaamheid van „Het Kaasmerk” 15.398.000 merken afgeleverd. Sedert is het aantal afgeleverde merken geklommen tot 36.140.000 (in 1927). In de 8 jaren van haar bestaan heeft de fabriek afgeleverd 227.683.500 merken, n.l. 39.465.500 merken voor volvette kaas, 85.778.000 merken 40 plus, 21.590.000 merken 30 plus en 80.850.000 merken 20 plus.

Niettegenstaande de productie in den loop dier 8 jaren meer dan verdubbeld is, gelijk uit de genoemde cijfers blijkt, is het personeel tot meer dan de helft kunnen worden ingekrompen, dank zij de in de bedrijfstechneek aangebrachte vereenvoudigingen in de totstandkoming waarvan de directeur der fabriek een groot aandeel heeft gehad. De prijs waarvoor de merken in 1920 ter beschikking van de Kaascontrôlestations werden gesteld, bedroeg 1½ cent per stuk; sedert is hij geleidelijk gedaald tot 0,5 cent voor de merken voor volvette kaas en 0.4 cent voor de overige merken (40 plus, 30 plus en 20 plus).

Het merk, zooals het tegenwoordig wordt vervaardigd is het resultaat van vele proefnemingen. De bereidingswijze van nu verschilt aanmerkelijk van die van 6 à 7 jaren geleden.

Van 1920 tot Juli 1927 is het bedrijf uitgeoefend in gehuurde lokaliteiten, welke echter minder geschikt waren en aan de verbetering van de techniek van het bedrijf in den weg stonden. In het voorjaar van 1926 besloot het Bestuur daarom tot den bouw eener nieuwe fabriek aan den Roomburgerweg, welke ruim werd opgezet. Op 6 October 1926 is de eerste steen gelegd en begin Juli 1927 is de fabriek volledig in gebruik genomen.

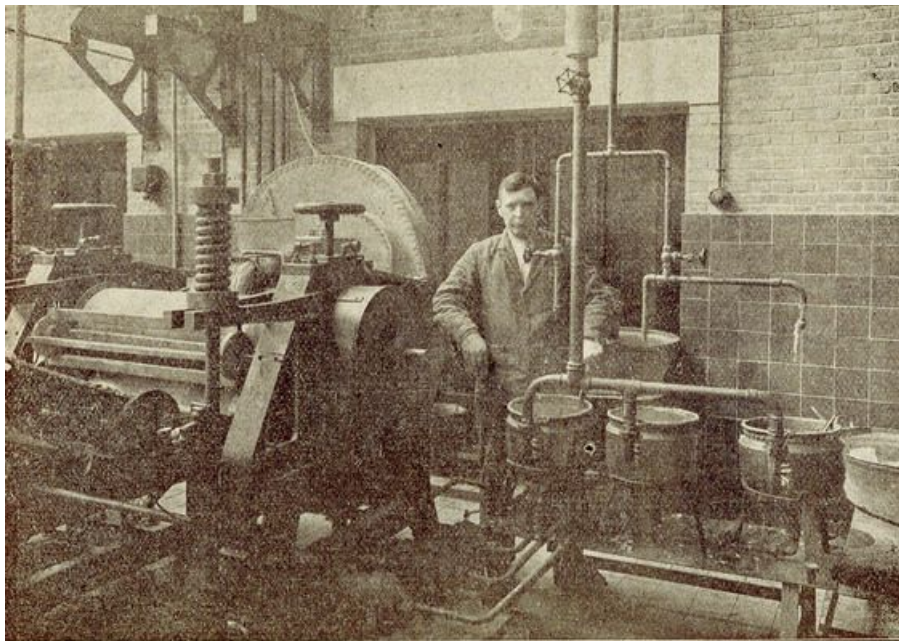
## II De nieuwe fabriek van de vereeniging „Het Kaasmerk" te leiden.

Bron: officieel Orgaan der FNZ. 1928 nr. 5

Tegelijk met het denkbeeld tot invoering eener kaascontrôle zal men ongetwijfeld ook gedacht hebben aan het ontwerpen, van een kaasmerk, omdat men begreep, dat gecontroleerde kaas een merk behoefde ten teeken, dat zij onder contrôle was bereid en mitsdien aan bepaalde eischen voldeed. Het heeft echter heel wat hoofdbrekens gekost een merk te vinden, dat in de praktijk aan redelijke eischen voldeed.

Reeds waren met enkele merken min of meer uitgebreide proeven genomen, toen in October 1908 door de Directie van den Landbouw een commissie benoemd werd tot het instellen van een onderzoek naar een bruikbaar kaasmerk. De eischen, waaraan een goed kaasmerk moest voldoen, werden door deze commissie als volgt geformuleerd:

1. het aanbrengen mag bij den producent geen praktische bezwaren ondervinden;
2. het merk moet onschadelijk zijn voor de korst en mag derhalve geen korstgebreken kunnen veroorzaken;
3. het merk moet onuitwisschaar zijn en steeds volkomen herkenbaar;
4. het moet niet op de korst kunnen worden aangebracht na de bereiding.



De kookpannen, mengmachine en walsmachine.

Wij zullen uit de geschiedenis verder geen punten aanstippen, doch moesten bovenstaande eischen wel even opsommen, om aan te geven wat van het huidige werk verlangd wordt. Aan deze streng geredigeerde eischen voldoet het merk thans vrijwel geheel, klachten worden steeds sporadischer, zoodat het merkenprobleem zoo goed als opgelost beschouwd mag worden. Geheel af is het werk, naar de meening van den directeur, die er ook de

man niet naar is om op zijn lauweren te gaan rusten, nooit. Als iedere industrie moet ook deze steeds op perfectionneering bedacht blijven.

Toen het vraagstuk van de verbetering der merken niet meer alle aandacht opeischte en het vaststond; dat wijzigingen van ingrijpenden aard in het systeem van den aanmaak niet meer te verwachten waren, achtte de bedrijfsleiding het tijdstip aangebroken een modern ingerichte fabriek te bouwen om daarmee te voldoen aan de overeenkomst met den Staat der Nederlanden, waarbij de Vereeniging „Het Kaasmerk" zich verbonden had tot stichting van een bedrijf „beantwoordend aan de eischen des tijds". De oude gehuurde fabriek aan den Vliet deed dit niet en stond zelfs door haar inrichting aan diverse verbeteringen in den weg.

Thans zullen wij de fabricage van het kaasmerk eens wat nauwkeuriger bekijken.

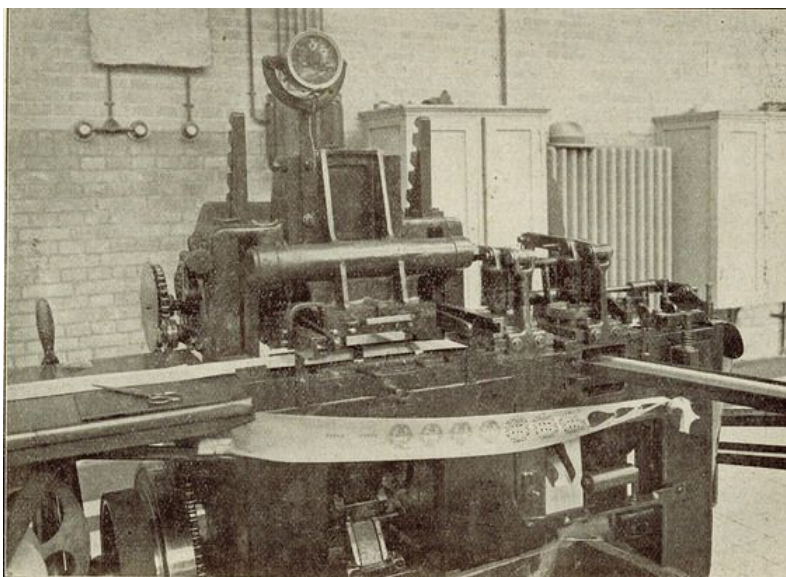


Zoals bekend bestaan de kaasmerken uit dunne plaatjes caseïne en wel uit een mengsel van lebe- en zuurcaseïne. Terwijl vroeger de caseïne in een particuliere fabriek te Leiden onder toezicht bereid werd, teneinde van een product met de gewenschte eigenschappen verzekerd te zijn, wordt sinds einde 1924 vrijwel uitsluitend handelscaseïne als grondstof gebruikt. Vooral uit economisch oogpunt beteekent dit een groote besparing (f 50 à 60.000 gld. per jaar), terwijl het merk er niet slechter door is geworden. Een chemische contróle op de samenstelling der gebruikte caseïne is evenwel gebiedende eisch. Niet alle handelscaseïne is voor het doel geschikt. Het liefst heeft men de Fransche caseïne, doch ook de inlandsche is heel goed te gebruiken.

De caseïne wordt aangevoerd in balen van 75 Kg. en op een zolder uitgestort. Gewoonlijk wordt een 20.000 Kg. tegelijk ingekocht. Bij voordeeligen inkoop kan men echter gemakkelijk een driemaal grootere hoeveelheid bergen.

De eerste bewerking der caseïne vindt plaats in den plet- en maal-molen, waardoor zij ongeveer de fijnheid van griesmeel verkrijgt. Hierna wordt de grondstof gebracht naar de z.g. kokerij, waar ze in dubbelwandige pannen met stoomverwarming even „opgekookt” wordt, onder toevoeging van een ongeveer even groote

hoeveelheid afval, totdat het geheel een kleverige, eenigszins geelachtige massa is geworden. Nadat op een vergiet het overtollige water is weggelopen, komt deze massa in een kleine mengma-

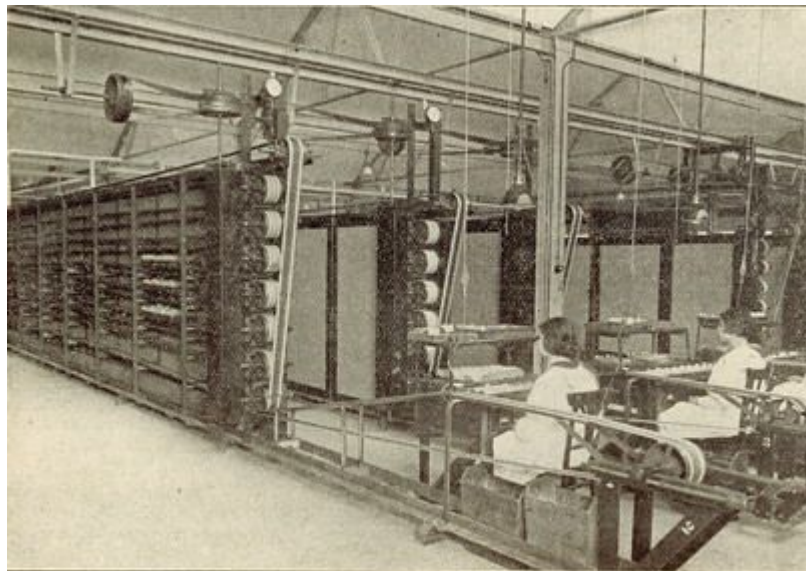


De druk- en stanzmachine.  
Het caseïnelint is vóór de machine gespannen om aan te geven, welke bovenliggende machine-deelen de achtereenvolgende bewerkingen verrichten.

chine, en wordt daarmee door een aantal openingen geperst, waardoor een regelmatige toevoer voor de daaronder gelegen walsmachine wordt verkregen.

De walsen hiervan worden door koelwater op een constante temperatuur van 40° à 45° C gehouden, welke temperatuur na heel wat proefnemingen als de meest geschikte voor de verdere verwerking is gebleken. Bij het verlaten der walsen is de massa tot een breed lint van ± 65 c.M. gevormd, dat daarna binnengeleid wordt in een droogkast met stoomverwarming.

Gedragen door banden zonder einde van metaaldraad legt de caseïnestrook hierin een weg af van ongeveer 50 Meter. Een paar ventilatoren, achter deze kast opgesteld, zorgen voor de verdere droging. Intusschen heeft de breede caseïnestrook een snijmachine met roterende messen gepas-



Het drogen, bijeenzamelen en controleren der kaasmerken.

seerd, en is in een aantal smallere strooken gesneden (of liever gezegd geknipt, want de werking der messen komt hier beter mee overeen). Ieder dezer strooken wordt daarna door middel van miniatuur-rolbanen naar de druk- en *stanzmachine* geleid, waarvan er in deze lokaliteit 8 zijn opgesteld.

Het bedrukken der kaasstofstrooken vertoont veel overeenkomst met het gewone bedrukken van papier. De hiervoor gebezigde machines zijn dan ook feitelijk drukpersen met aangebouwde stanzmachines. In deze machines, die zeer compact gebouwd zijn, heeft het eigenlijke wordingsproces „van caseïnestrook tot kaasmerk", dat zich in enkele seconden afspeelt, plaats. Zij vervaardigen de merken in vier bewerkingen, terwijl het lint telkens iets opschuift.

Eerst worden met een numéroteur het volgnummer met de provincieletter(s) en de serieletters opgedrukt, daarna met een cliché datgene wat bij de 4 verschillende soorten van merken (volvet, 40+, 30+ en 20+) steeds gelijk blijft. Het merkwaardige hierbij is, dat alles in spiegelschrift gedrukt wordt, omdat het merk door het doorzichtige caseïneplaatje heen leesbaar moet zijn. Hiermede is dus op zeer eenvoudige wijze voldaan aan den eisch van onuitwisselbaarheid.

Bij de derde bewerking worden de merken door middel van een perforatiestanz geperforeerd, d.w.z. er worden ronde en kruisgaatjes in gemaakt, welke het goed hechten der merken aan de kaas, die hierin binnendringt, ten zeerste bevorderen. Tenslotte worden zij door een rondstanz, uit de strook gesneden en komen zij op een transportband terecht, welke hen naar de droogkasten voert. Eventuele „uitvallers" worden direct op z.g. blanco merken met een handnuméroteur bijgestempeld en ingelegd.

Toch zou de fabricage van een goed afgewerkt merk, waarop in de eerste plaats onbeschadigd voorkomt hetgeen de numéroteur erop gedrukt heeft, nog niet verzekerd zijn, indien niet een papieren band zonder eind voor den regelmatig aanvoer van de onbedrukte caseïnestrook zorgde. Deze band brengt de caseïnestrook tot aan het stanzgedeelte van de machine en voorkomt, dat de elastische caseïnestrook gedurende het passeeren door deze machine uitgerekt zou worden, waardoor de perforatie, welke men liefst zoo groot mogelijk heeft, onzeker zou worden en gedrukte gedeelten van het merk zouden kunnen verdwijnen.

Vroeger werd tot dit doeleinde het caseïnelint tusschen twee strooken papier geleid, welke strooken ook nog door de stanzmachine werden bewerkt. Feitelijk werden op deze wijze tegelijk met het kaasmerk twee papieren merken gemaakt, welke door de „pelsters" moesten worden verwijderd. Doordat het gelukt is dit papierverbruik uit te schakelen, heeft men een besparing van ongeveer 20.000 gulden per jaar verkregen.

Het nummeringssysteem der kaasmerken is als volgt.

De merken worden aangemaakt in series van 100.000 stuks.

De serie wordt aangeduid door een of twee letters en het station, waarvoor zij bestemd zijn, door de provincieletters. De serie NH. A 00001-99999 is dus b.v. een serie voor Noord-Holland. Alle letters van het alfabet worden achtereenvolgens als serieletter gebezigd, met uitzondering van de letter Q, die tot verwarring aanleiding zou kunnen geven. Echter wordt, voordat men met de serie A begint, eerst een serie afgedrukt NH -0001, zoodat tenslotte toch 26 series verkregen worden. Op deze wijze is het mogelijk om elk der vier merksoorten aan elk der kaascontrôlestations af te leveren 26 X 26 series van 100.000 merken of 67.600.000 merken, die alle een verschillend contrólenummer dragen. Een dergelijke groote verscheidenheid is noodig om de zekerheid te hebben, dat op een zeker moment niet twee kazen gemerkt zijn met dezelfde controleteekens. Dat dit practisch nooit voorkomt, blijkt wel hieruit, dat het 7 ½ jaar geduurd heeft, voordat bij de 20

plus kaasmerken voor Friesland alle series waren uitgenummerd en dus van voren af moest worden begonnen.

Wij hadden het kaasmerk in den steek gelaten, daar waar het de droogkasten binnengaat. Het merk moet nu nog geconserveerd worden, daar het anders zou gaan schimmelen en om dit te voorkomen wordt het merk gedroogd. Deze kasten vertoonen wel eenige overeenkomst met de droogkast, waarvan aan het begin van dit de fabricage-proces sprake was. Zij zijn echter veel smaller, terwijl de weg welke afgelegd wordt, beduidend langer is, nl. 240 Meter, waarvoor 40 minuten benodigd zijn. De constructie van deze kasten is tevens iets ingewikkelder, omdat de merken niet los op den transportband mogen blijven liggen, daar zij dan bij het zig-zags-gewijze transport door de kast aan de einden zouden afvallen. Daarom wordt een tweede transportband over de merken heen geleid, waardoor tevens het voordeel wordt verkregen, dat de merken mooi vlak blijven.

Bij het verlaten der droogkasten worden de merken in stapeltjes van 100 verzameld en in een bak boven een ventilator geplaatst, om de kern der merken nog wat beter te drogen. Hierna bevatten zij nog ongeveer 12 à 12½ % vocht. Tevens vindt hier nog een contrôle op de merken plaats. Vervolgens worden zij ingepakt in de bekende rolletjes, voorzien van twee sluitetiketten en een etiket aangevende den inhoud, in welke verpakking de merken bewaard en te zijner tijd afgeleverd worden.

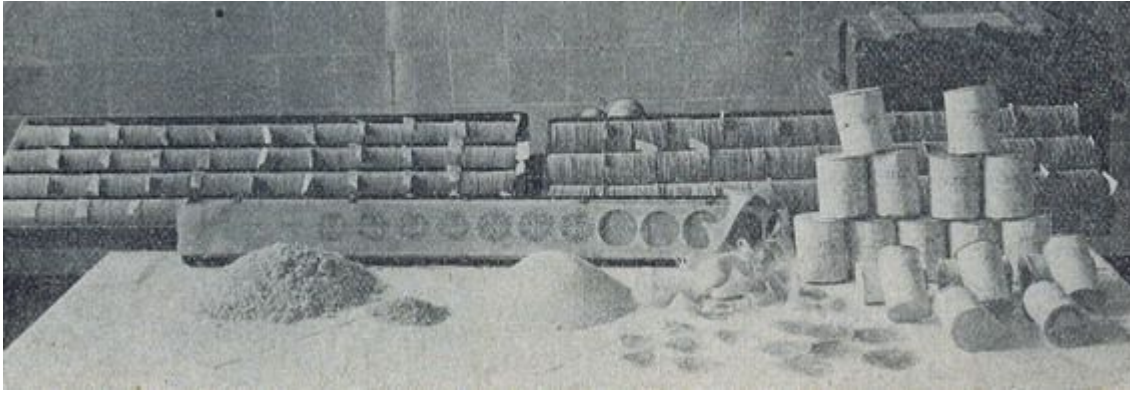
Terwijl de afname der kaasmerken verband houdt met de kaasproductie, laat men zich bij de fabricage der kaasmerken niet door deze wisselende vraag beïnvloeden, en produceert geregeld door. Steeds dient men echter te zorgen, een voldoende voorraad te hebben, welke in de merkenkamer, die brandvrij gebouwd is, een veilige bewaarplaats vindt

Het geheele bedrijf, inclusief merkenmagazijn, staat onder toezicht van het Rijkszuivelstation te Leiden, dat tevens voor de verzegeling der kisten waarin de merken verzonden worden, zorg draagt.

Wat het fabrieksgebouw betreft, dit is in moderner stijl opgetrokken. De grootste ruimte wordt ingenomen door het - groote lokaal, door een glazen tusschenwand in tweeën gedeeld, waar het bedrijf wordt uitgeoefend. Hierom heen zijn de kantoren, de werkplaats (de in het bedrijf gebruikte machines zijn grootendeels eigen fabrikaat en vinding), de schaftlokalen voor mannelijk en vrouwelijk personeel, de fietsenbewaarkaats, enz. gegroepeerd. Onder het zelfde dak bevindt zich ook nog een reservelokaal dat, mocht men er in de toekomst nog eens over denken de aankoop van rijksbotermerken op dezelfde leest te schoeien als die van de kaasmerken, in gebruik zou kunnen worden genomen,

In het voorgaande hebben wij in het kort de techniek van het kaasmerkenbedrijf en wat daarmee in nauw verband staat beschreven. De foto's met de diverse onderschriften zullen, naar wij hopen, een en ander nader verduidelijken.





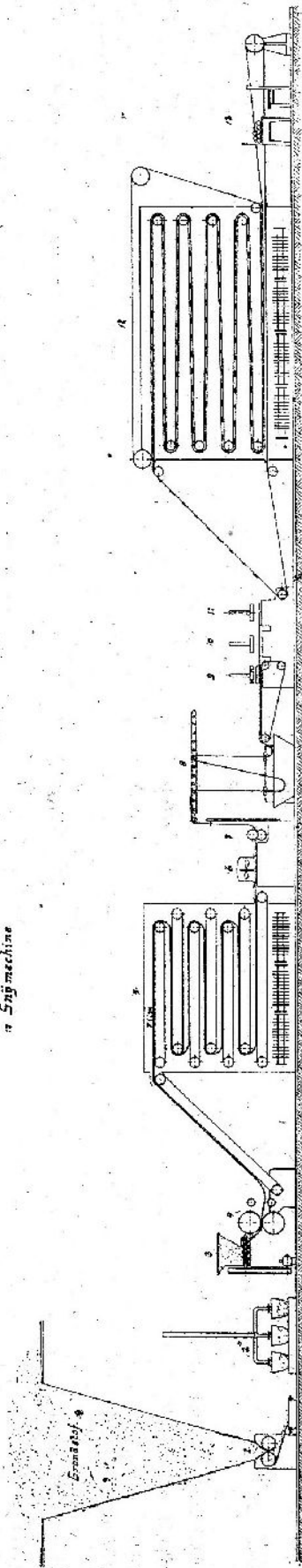
De indruk, die dit bezoek aan de kaasmerkenfabriek bij ons heeft achtergelaten is wel een bijzonder gunstige. Uit de geheele inrichting kan men opmaken, dat het gebouw aangepast is aan de eischen die het bedrijf stelde. Overal voldoende ruimte en licht. Wat verder spoedig opvalt, is de economische wijze, waarop de káasmerken worden gefabriceerd. Bij iedere verandering, welke men ter verbetering van het merk doorvoerde is steeds nagegaan, of het ook mogelijk was tevens de economie van het bedrijf te dienen en hierin is de directeur tot dusverre uitstekend geslaagd. Wij behoeven daartoe slechts te wijzen op de aanzienlijke prijsverlaging der merken, welke mogelijk is geweest.

KR.

# Schematische voorstelling der bereidingswijze van kaasmark.

- 1 Maalmachine
- 2 Kookpannen
- 3 Meng- en maalmachine
- 4 Wals
- 5 Droogkast
- 6 Ventilator
- 7 Snijmachine

- 8 Rollerbaan
- 9 Inktrol stempel en nummerstempel
- 10 Perforatie stempel
- 11 Merktangens
- 12 Droogkast 2e sorteren
- 13 Paktafel



P.N.C.

## Verslag jr.-vergadering *Vereeniging 'Het Kaasmerk'*

**LEIDEN:** Gisteren heeft de vereeniging „*Het Kaasmerk*”, inrichting tot het aanmaken van rijkskaasmerken, gevestigd alhier haar 8<sup>ste</sup> jaarlijksche algemeene vergadering gehouden onder leiding van haar waarn. voorzitter, den heer G. Nobel, van Lutjewinkel.

Medegedeeld werd, dat de periodiek afgetreden bestuursleden, de heeren dr. E. van Gulik te 's-Gravenhage en mr. B. Buma te Marssum, als zoodanig zijn herbenoemd resp. door het *Kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette kaas* en het *Kaascontrolestation Friesland*.

**Behandeld werd het jaarverslag over 1927**, waaraan het volgende is ontleend:

Het jaar 1927 zal in de geschiedenis der vereeniging een belangrijk jaar blijven, omdat daarin viel de voltooiing en in-gebruikneming van het nieuwe fabrieksgebouw. Nu het gebouw reeds ruim een half jaar in gebruik is, meent het bestuur te kunnen verklaren, dat het aan de gestelde verwachtingen volkomen beantwoordt. Het is een ruim opgezette, solied gebouwde, logisch ingedeelde fabriek, welke zich geheel voegt naar de loop der merkenfabricage. Door den bouw van deze fabriek is het bedrijf voor een lange reeks van jaren een uitstekende huisvesting gewaarborgd, waarvan het de goede vruchten zal moeten plukken.

Ook in 1927 kwamen geen klachten over de rijkskaasmerken in, behoudens tegen het einde des jaars, toen, eerst uit Noord-Holland, daarna ook uit Utrecht en Zuid-Holland, opmerkingen werden ontvangen, welke vrijwel met elkander overeenkwamen. Zij betroffen de te grote brosheid waardoor vrij veel breuk voorkwam, de golving in de merken, welke mede tot breuk aanleiding gaf en last veroorzaakte bij het opleggen der merken op de kaas, en soms onvoldoende perforatie en blaarvorming. Deze klachten worden in het verslag in het kort besproken.

Wat de brosheid der merken betreft wint meer en meer de overtuiging veld, dat dit euvel te wijten is aan een te droge bewaring der merken. De klachten over onvoldoende perforatie golden niet het aantal gaatjes dat in de merken wordt aangebracht, maar het onvoldoende verwijderd zijn der uitgestooten caseïne-deeltjes; op de kaas aangebracht, geven merken met dichtzittende perforatie licht aanleiding tot blaarvorming, doordat het vocht dat uit de kaas geperst wordt, niet voldoende kan uittreden. Het kromtrekken der merken is het gevolg van een eigenschap der caseïne welke misschien te neutraliseeren zal zijn; hieromtrent zijn proeven genomen welke een hoopvol perspectief openen.

Tot plaatsvervangend lid van het dagelijksch bestuur, ter vervanging van den heer J. G. Hibma, die door een langdurige ziekte zijn functie niet kon waarnemen, werd benoemd mr. W. B. Buma te Marssum.

Tot lid van de commissie van toezicht heeft de minister van binnenlandsche zaken en landbouw benoemd mr. D. G. W. Spitzten, hoofdcommies bij de directie van den landbouw.

**In het verslagjaar** zijn in totaal aangemaakt 36.784.100 rijkskaasmerken, tegen 37.822.600 in 1926. De aanmaak bleef in 1927 dus ruim een millioen stuks beneden het in 1926 bereikte aantal, hetgeen geweten moet worden aan de overbrenging van het bedrijf uit de oude naar de nieuwe fabriek waaronder de productie uiteraard geleden heeft. Voor den aanmaak van de vervaardigde merken waren benodigd 47.177 kg. caseïne, zoodat uit 1 kg. caseïne gemiddeld 731,5 kaasmerken zijn verkregen, tegen gemiddeld 743,4 merken in 1926. Het gemiddelde aantal merken dat jaarlijks uit 1 k.g. caseïne wordt verkregen, varieert eenigszins, doordat de merken voor volvette

kaas iets meer caseïne vorderen dan de kleinere merken voor niet-volvette kaas en de verhouding tusschen de productie van beide soorten merken zelden precies dezelfde is.

Aan de kaascontrolestations werden afgeleverd 36.140.000 merken, tegen 35.470.000 in 1926 en 33.025.000 in 1925. De afleveringen waren over de stations verdeeld als volgt:

<b>Merken uitgegeven in 1927</b>	<b>20+</b>	<b>30+</b>	<b>40+</b>	<b>Volvet</b>
kaascontrolestation Zuid-Holland	-	-	-	2.600.000
kaascontrolestation Z-H-Brabant	400.000	90.000	650.000	1.000.000
kaascontrolestation Utrecht	-	-	-	1.800.000
kaascontrolestation Noord-Holland	75.000	125.000	9.000.000	200.000
kaascontrolestation Friesland	10.700.0000	1.900.000	7.100.000	500.000

Het jaarverslag word goedgekeurd.

Daarna werd behandeld de balans met de exploitatie-rekening over 1927, waarvan de eerste sluit met een eindcijfer van *f*429.856,47, - en de laatste met een van *f*169.341,60. Besloten werd, van het batig saldo der exploitatie ad *f*36.999.69½ (v.j. *f*40.208,05) *f* 36.000 toe te voegen aan het reservefonds en de rest over te brengen op nieuwe rekening. De begrooting voor het dienstjaar 1928, welke gebaseerd is op een merkeaanmaak van 35 miljoen stuks en in ontvangsten en uitgaven sluit met. *f* 146.300, word eveneens goedgekeurd.

1929

Leidsche Courant, 1929-03-22; p. 1/12

## Verslag jaarlijkse verg. Vereeniging *Het Kaasmerk*.

(LAND- EN TUINBOUW)

Gisteren heeft de vereeniging Het Kaasmerk, inrichting tot het aanmaken van rijkskaasmerken, gevestigd te Leiden, aldaar haar 9de jaarlijksche algemeene vergadering gehouden onder leiding van haar voorzitter, den heer Nobel van Lutjewinkel.

Medegedeeld werd, dat de periodiek afgetreden bestuursleden, de heeren J. G. Hibma te Sneek en ir. D. C. de Waal te Alkmaar, als zoodanig zijn herhenoemd resp, door het, kaascontrolestation Friesland en het Kaascontrole-station Noord -Holland, en dat in de jongste bestuursvergadering tot voorzitter is gekozen de heer G. Nobel en tot onder-voorzitter, de heer J. G. Hibma.

Behandeld werd het jaarverslag over 1928, waaraan heb volgende is ontleend:

Ook in 1928 zijn nog enkele klachten over de merken ingekomen, met name van de zijde van het *Kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette, kaas* en het, *Kaascontrolestation Utrecht*. Deze klachten betroffen weder in hoofdzaak de te groote dikte van een deel der merken en hunne golfing. Intussche blijft het een merkwaardig feit dat merken, in dezelfde periode uit geheel dezelfde grondstof gefabriceerd, in sommige provincies goed voldeden en in andere provincies aanleiding gaven tot, klachten. Uit Friesland, het gewest waar circa. 60 pct. der Nederlandsche rijkskaasmerken wordt verbruikt, kwam in het geheele jaar geen enkele klacht van eenige beteekenis in en ook de klachten uit, Noord-Holland beteekenden weinig in vergelijking met die uit de kringen der bereiders van volvette Goudsche boerenkaas. Gezegd kan dan ook worden dat de klachten dit jaar in hoofdzaak, zoo niet uitstekend van de zijde dezer producten kwamen.

Nog een ander feit is, in dit, verband, waard gememoreerd te worden. Terwijl men in Zuid-Holland en Utrecht, klaagde over te dikke merken en aandrang op de vervaardiging van dunne, kwam uit Noord-Holland het verzoek in om de merken, speciaal die voor niet-volvette kaas, iets dikker te maken. Hierin is wellicht een aanwijzing te zien dat de eischen, welke men aan de merken stelt, niet overal eender zijn en mogelijk verband houden met de methode van bereiding der kaas.

Het verslag deelt, mede welke maatregelen er genomen zijn om een gelijkmatige dikte der merken te verzekeren en om het kromtrekken der merken zooveel mogelijk te voorkomen. Tegen het laatstgenoemde euvel is het nadrogen der pas gefabriceerde merken ingevoerd. Over de nagedroogde merken zijn nog geen klachten ontvangen; uit Utrecht bereikten de vereeniging over deze merken gunstige berichten.

In verband met de ondervonden moeilijkheden verklaarde het dagelijksch bestuur zich bereid te onderzoeken, op welke wijze een wetenschappelijke bestudering der problemen, die aan de bereiding van de merken annex zijn, het best zou kunnen geschieden.

Op een verzoek van Statens Smörkontrollanstalt te, Hangö, Finland, of de vereeniging bereid was om ten behoeve van de Finsche kaascontrole kaasmerken van cacëine te leveren, werd niet ingegaan, omdat het aantal benodigde merken zeer gering was. Bij de behandeling dezer aanlegenschap is geheel in het midden gebleven, of de vereeniging „*Het Kaasmerk*” iets voelt voor levering van kaasmerken aan andere landen en hoe de Nederlandsche regeering tegenover dergelijke leveranties zou staan. De bestaande overeenkomst tusschen de vereeniging en den Staat der Nederlanden sluit levering van merken aan andere landen uit.

Aan dr. K. J. Frederiks, administrateur aan het departement van binnenlandsche zaken en landbouw, werd, op zijn verzoek, eervol ontslag verleend als lid der commissie van toezicht op het bedrijf der vereeniging.

In het verslagjaar zijn in totaal aangemaakt 34.538.900 rijkskaasmerken, tegen 36.784.100 in 1927. De aanmaak bleef dus ruim  $2\frac{1}{4}$  miljoen stuks beneden het in 1927 vervaardigde aantal, hetgeen intusschen niet aan een geringere productiecapaciteit van het bedrijf, maar aan opzettelijke inkrimping der productie wegens ruim voldoende voorraden te wijten is.

Voor de aanmaak waren benoodigd 47.230 Kg. caseïne, zoodat uit 1 K.G. caseïne gemiddeld 731,5 kaasmerken zijn verkregen.

Er werden dit jaar een beperkt aantal merken van de stations voor volvette kaas teruggenomen wegens de daarmede ondervonden moeilijkheden.

Aan de kaascontrolestations werden afgeleverd 37.150.000 merken, tegen 36.140.000 in 1927 en 35.470.000 in 1926. De afleveringen waren over de stations verdeeld als volgt:

Merken uitgegeven in 1928	20+	30+	40+	Volvet
kaascontrolestation Zuid-Holland	-	-	-	2.800.000
kaascontrolestation Z-H-Brabant	450.000	-	700.000	1.100.000
kaascontrolestation Utrecht	-	-	-	2.100.000
kaascontrolestation Noord-Holland	100.000	150.000	8.800.000	250.000
kaascontrolestation Friesland	10.700.000	2.400.000	8.500.000	700.000

Het jaarverslag werd goedgekeurd.

**Daarna werd behandeld de balans met exploitatierekening over 1928**, waarvan de eerste sluit met een eindcijfer van *f* 436.373,38 en de laatste met, een van *f* 143.175,15. Besloten werd, van het batig saldo der exploitatie ad *f* 32.965,20 (v. j. *f* 36.999,69½) *f* 30.000 toe te voegen aan het reservefonds en daaraan bovendien toe te voegen het onverdeeld-batig saldo 1927 ad *f* 999.69½. Het restant van het batig saldo over 1928 wordt overgeboekt op nieuwe rekening.

De begroting voor het dienstjaar 1929, welke gebaseerd is op een merkeaanmaak van 35.000.000 stuks en in ontvangsten, en uitgaven sluit met *f* 146.420 werd eveneens goedgekeurd.

„N. R. Crt.”



1930

Leidsch Dagblad, 1930-04-04; p. 1/20

## Verslag Alg. vergadering Vereniging *Het Kaasmerk*.

**DEN HAAG:** Gisteren heeft de Vereeniging „*Het Kaas-merk*”, inrichting tot het aanmaken van rijkskaasmerken, gevestigd alhier, te ‘s-Gravenhage haar tiende jaarlijksche algemeene vergadering gehouden onder leiding van haar voorzitter, den heer G. Nobel.

Vastgesteld werd het jaarverslag over 1929, waaraan het volgende is ontleend:

Prof. dr. F. A. H. Schreinemakers, alhier werd bereid gevonden zich te belasten met de leiding van het wetenschappelijk onderzoek, welk onderzoek ten doel heeft alle factoren, welke bij de bereidingswijze der merken in het geding zijn, te leeren kennen en beheerschen, in het belang van een regelmatige productie van uniforme merken.

Van de Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein te Kiel kwam de vraag in, of de vereeniging bereid was de voor de in Sleeswijk-Holstein in te voeren kaascontrôle benodigde merken te leveren. De vereeniging voelde voor zoodanige leveranties weinig en ook de commissie van toezicht stond op het standpunt, dat het niet op den weg der vereeniging ligt om zich te bewegen in leveranties van merken aan andere landen. De geraadpleegde zuivelorganisaties (F. N. Z., V. v. Z. M. en Bond v. Kaasproducenten) deelden dit inzicht. Wel konden de commissie en de zuivelorganisaties zich er mede vereenigen, dat aan andere landen, onder bepaalde voorwaarden, inlichtingen werden verstrekt over de vervaardiging van kaasmerken, zooals deze in het bedrijf der vereeniging plaats heeft. Tot de te stellen voorwaarden behoorde dan in de allereerste plaats, dat de landen, die ingelicht werden, zich zouden verbinden om geen kaasmerken in omloop te brengen, welke tot verwarring met de Nederlandsche rijkskaasmerken aanleiding zouden kunnen geven.

Op deze basis zijn met de Landwirtschaftskammer onderhandelingen gevoerd, waarbij de Kammer zich bereid heeft verklaard, vorm en kleur der door haar te vervaardigen en uit te geven merken, zoomede de kleur der op die merken aan te brengen contróleteekens, te onderwerpen aan de goedkeuring der vereeniging „*Het Kaasmerk*”, zoodat het gevaar voor verwarring der Duitsche kaasmerken met de Nederlandsche tot een minimum is teruggebracht. Een contract met de Kammer is echter nog niet tot stand gekomen.

In verband met de belangstelling, welke in het buitenland voor onze methode van het merken van kaas bleek te bestaan (ook uit Hongarije kwam bij de directie van den Landbouw een voorloopige aanvraag in), zijn maatregelen genomen ter bescherming van onze merken in verschillende landen. Daartoe zijn de merken nationaal en internationaal gedeponeerd en is bovendien gebruik gemaakt van de bescherming welke art. 6<sup>ter</sup> van het Unieverdrag van Parijs biedt. De vereeniging „*Het Kaasmerk*” is, met instemming der zuivelorganisaties en daartoe gemachtigd zoowel door hare leden, de kaascontrólestations, als door den minister van Binnenl. Zaken en Landbouw, als deposante der rijksmerken opgetreden, onder voorwaarde dat zij van de rechten, welke haar uit de inschrijving der merken toekomen, geen ander gebruik maakt dan in het algemeen belang van de kaasproducenten, ter beoordeeling van de regeering.

De vereeniging volgt ook overigens, wat inschrijving der merken, handhaving of opheffing der inschrijvingen betreft, uitsluitend de aanwijzingen van de regeering.



In 1929 zijn aangemaakt 39.018.200 rijkskaasmerken (v.j. 34.533.900) en aan de stations afgeleverd 38.195.000 stuks (37.150.000). Verdeeld over de stations:

<b>Merken uitgegeven in 1929</b>	<b>20+</b>	<b>30+</b>	<b>40+</b>	<b>Volvet</b>	<b>Totaal</b>
kaascontrolestation Zuid-Holland					3.200.000
kaascontrolestation Z-H-Brabant					2.540.000
kaascontrolestation Utrecht					1.600 000
kaascontrolestation Noord-Holland					9.155.000
kaascontrolestation Friesland					21.700.000

Daarna werd behandeld de balans met de exploitatierekening over 1929, waarvan de eerste sluit met een eindcijfer van *f* 500.633 en de laatste met een batig saldo ad *f* 53.923. Besloten werd, hiervan *f* 29.190 te voegen bij het Machinefonds en *f* 23.000 te storten in een te stichten Merkenfonds.

Blijkens de begroting voor 1930 ligt het in de bedoeling de prijzen der merken te verlagen.

1931

1932

Leidsch Dagblad, 1932-03-05: p. 2/16

## Verslag Jr.-vergadering Vereniging *Het Kaasmerk*

**LEIDEN:** In de gehouden jaarlijksche algemeene vergadering der Vereeniging „*Het Kaasmerk*” alhier is medegedeeld, dat de heeren J. Mesdag te Leeuwarden (inmiddels overleden) en J. v.d. Koogh te ‘s-Gravenhage zijn herbenoemd tot leden van het Algemeen Bestuur. De heeren mr. W. B. Buma te Marssum en jhr. P. P. de Beaufort te Driebergen hebben hun ontslag genomen als bestuursleden en zijn opgevolgd door de heeren dr. E. van Welderen baron Rengers te IJsbrechtum en mr. B. v.d. Heuvel te Utrecht.

Vastgesteld werd het jaarverslag over 1931, waaruit blijkt, dat er een contract is tot stand gekomen tusschen de Vereeniging „*Het Kaasmerk*” en de Preussische Hauptlandwirtschaftskammer te Berlijn, waarbij „*Het Kaasmerk*” aan de Kammer en hare rechtverkrijgenden een licentie verleent op haar Duitsche octrooi no. 252084, welke licentie noodig is om eventueel tot de vervaardiging en de uitgifte van kaasmerken in den trant der Nederlandsche rijkskaasmerken in Duitschland te kunnen overgaan, De Duitsche kaasmerken zullen echter ook als zij op de kaas zijn aangebracht, zoodanig van de Nederlandsche merken moeten afwijken, dat verwarring daarmede uitgesloten is. Daartoe zullen zij uitsluitend uit felgroen gekleurde caseïne of uit een andere felgroen gekleurde grondstof vervaardigd mogen worden en is ook hun vorm aan bepaalde voorschriften gebonden. De vereeniging „*Het Kaasmerk*” heeft op zich genomen om al hare ervaringen met de vervaardiging van kaasmerken ter beschikking van de Preuss. Hauptlandwirtschaftskammer te stellen en aan deze alle inlichtingen te verstrekken welke zij voor de eventueele inrichting eener fabriek van kaasmerken, mocht verlangen.

Voorts zal „*Het Kaasmerk*” tenminste tot 1 Oct. 1932 de voor Duitschland benoodigde merken moeten leveren; deze verplichting blijft ook daarna nog bestaan, tenzij „*Het Kaasmerk*” zes maanden tevoren schriftelijk aan de Preuss. Hauptlandwirtschaftskammer mededeelt tot verdere leveranties niet in staat te zijn.

Het sluiten van dit contract, hetwelk niet geschied zonder voorkennis der drie zuivelorganisaties in ons land, en goedgekeurd is door den minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw, wordt in het verslag een gelukkige daad genoemd, waarmede niet alleen het belang der Duitsche, maar ook dat der Nederl. kaasindustrie is gediend. Medegedeeld wordt nog, dat ingevolge het contract reeds 50.000 kaasmerken aan Oost-Pruisen zijn geleverd ten behoeve van de kaascontrôle aldaar, Deze merken hebben den vorm van het Oost-Pruisische schild en zijn felgroen van kleur, met zwarten opdruk.

Merken uitgegeven in 1931 *	20+	30+	40+	Volvet	Totaal
kaascontrolestation Zuid-Holland					2.500.000
kaascontrolestation Z-H-Brabant					2.840.000
kaascontrolestation Utrecht					1.500.000
kaascontrolestation Noord-Holland					8.810.000
kaascontrolestation Friesland					22.100.000

\* Bron: LC 1933-03-10

Verder worden in het jaarverslag mededeelingen gedaan, over de deponeering der Rijkskaasmerken in onderscheiden landen.

De prijs der merken werd in 1931 tweemaal verlaagd en bedraagt nu 0.3 cent per stuk voor merken voor volvette kaas en 0.25 cent per stuk voor merken voor niet-volvette kaas.

Aan de heeren dr. A. J. Swaving en mr. D. G. W. Spitzen werd op hun verzoek, eervol ontslag verleend resp. als lid en voorzitter en lid der Commissie van Toezicht. In hun plaatsen werden benoemd: tot lid en voorzitter mr. J. J. Wintermans, wd. inspecteur van het Zuivelwezen, en tot lid en secretaris mr. H. J. J. Scholtens, hoofdcommies van het depart. van B. Z. er. L. te 's-Gravenhage.

In 1931 zijn aan de Kaascontrôlestations afgeleverd 37.750.000 Rijkskaasmerken (v.j. 37.320.000).

**1933**

Leidsche Courant, 1933-03-10; p. 14/14

## **Verslag Verg Vereniging *Het Kaasmerk***

**LEIDEN:** Woensdag heeft de Ver. „*Het Kaasmerk*” inrichting tot het aanmaken van rijkskaasmerken, gevestigd te Leiden, aldaar haar 13de jaarlijksche algemene vergadering gehouden onder leiding van haar voorzitter, den heer G. Nobel te Lutjewinkel.

Medegedeeld werd, dat de heer A. van Wijnen is herbenoemd als lid van het algemeen bestuur en van het dagelijks bestuur.

Behandeld werd het jaarverslag over 1932, waaraan het volgende is ontleend:

Van prof. F. A. H. Schreinemakers kwam bericht in, dat het wetenschappelijk onderzoek, voor zoover dit voor het bedrijf van „*Het Kaasmerk*” praktisch belang kan hebben, als afgesloten mag worden beschouwd. In verband hiermede verzocht de hoogleraar, zich tegen het einde van 1932 van de hem gegeven opdracht ontslagen te mogen rekenen. Het rapport van het onderzoek hoopt hij later te kunnen inzenden.

Als vrucht der tusschen de Vereeniging „*Het Kaasmerk*” en de Preussische Hauptland-wirtschaftskammer ten vorigen jare gesloten overeenkomst zijn in 1932 aan de Landwirtschaftskammer Ostpreussen enkele series kaasmerken geleverd ten behoeve van de controle op volvette Tilsiter kaas. De Landwirtschaftskammer verzocht ook proefmerken te willen vervaardigen voor de controle op 30-plus kaas, aan welk verzoek voldaan

De Kraft Cheese Comp. Ltd. te Londen zag af van verder verzet tegen het verleenen der wettelijke bescherming in Engeland aan het Nederl. Rijkskaasmerk 40-plus waarna deze bescherming verkregen is.

Hiermede is tevens de bescherming der Nederl. Rijkskaasmerken 20- en 30 plus in Engeland een feit geworden.

Ook de bezwaren tegen de deponering van enkele der Nederl. Rijkskaasmerken in Argentinië zijn uit den weg geruimd. Thans stuit de deponering nog op moeilijkheden in Nieuw-Zeeland en in de Vereenigde Staten van Noord-Amerika.

De prijs der Rijksmerken werd met ingang van 1 Januari 1933 weder met 0.05 cent per merk verlaagd en gebracht op 0,25 cent per stuk voor het merken voor volvette kaas en 0,2 cent per stuk voor merken voor niet-volvette kaas, Waarschijnlijk is hiermede het laagste punt voor de merkeprijzen bereikt; tot de laatste verlaging kon het bestuur alleen overgaan dank zij de reserve waarover de vereeniging beschikt en waarvan de interest aan de exploitatierekening ten goede komt.

Het algemeen bestuur leed een ernstig verlies door het overlijden van den heer J. Mesdag, die sedert de stichting der vereeniging lid van dit bestuur was geweest en zich ten opzichte van de Nederl. Rijkskaasmerken zeer verdienstelijk had gemaakt. Het *Kaascontrolestation Friesland* wees als zijn opvolger in het algemeen bestuur aan den heer ir. B. C. van Balen Walter.

In 1932 zijn aangemaakt 35.619.900 Rijkskaasmerken (1931 39.328.700)

Aan de stations afgeleverd merken in 1932 34.445.500 stuks, (37.750.000 in 1931 en 38.638.400 in 1930. )

<b>Merken uitgegeven in 1932</b>	<b>20+</b>	<b>30+</b>	<b>40+</b>	<b>Volvet</b>	<b>Totaal *</b>
kaascontrolestation Zuid-Holland					2.500.000
kaascontrolestation Z-H-Brabant					2.780.000
kaascontrolestation Utrecht					1.400.000
kaascontrolestation Noord-Holland					8.900.000
kaascontrolestation Friesland					18.800.00

\*Totaal Volvette kaas 7.570.00 en 26.875.00 voor niet-volvette kaas

Controlestation voor Zuivelproducten te Leiden 65.500 merken (1931 nog nihil). De geringere afzet van merken in 1932 komt, dus vrijwel uitsluitend voor rekening van het Friesche station, hetgeen ongetwijfeld verband houdt met de opzettelijke inkrimping der kaasproductie in dat gewest in de maanden der grootste productie.

Voorts werd vastgesteld de balans met de exploitatierekening over 1932, welke sluit met een batig saldo ad *f* 14.332,64, waarvan *f* 5276,51 werd verkregen uit interest. De effectenrekening sloot met een koerswinst ad *f* 15.602,50 (v. j. verlies *f* 13.377,57), welke winst werd geboekt op de rekening koersreserve effecten. Besloten werd, van het batig saldo der exploitatierekening ruim *f* 10.000 te bestemmen voor restitutie aan de kaascontrole-stations en de rest toe te voegen aan het reservefonds.

De begroting voor 1933, welke gebaseerd is op een omzet van 25 miljoen merken voor niet-volvette kaas en 7 miljoen merken volvette kaas, sluit met een eindcijfer van *f* 76.500. Op salarissen en lonen is een korting van 10 pct. toegepast.

1934



**1935**

Leidsch Dagblad. 1935-05-11; p. 1/20

## **Gegevens uit Jr. verslag 1934 Vereniging *Het Kaasmerk***

### **Aan bovengenoemd verslag is het volgende ontleend:**

In 1934 zijn in totaal aangemaakt 32.863.800 Rijkskaasmerken, benevens 150.000 merken voor Oost-Pruisen, tegen 34.381.000 Rijkskaasmerken en 300.000 merken voor Oost-Pruisen in 1933. Voor den aanmaak der vervaardigde Rijksmerken waren benodigd 38.480 Kg. caseïne, zoodat uit 1 Kg. caseïne gemiddeld 853 merken verkregen zijn (v. j. 766). Het verschil is te danken aan de geringere dikte der merken, welke aan de kwaliteit ten goede komt.

Aan de Kaascontrolestations werden afgeleverd 30.655.000 merken, tegen 37.879 500 in 1933. Hierbij dient echter te worden opgemerkt, dat de afzet in 1934 den terugslag ondervond van de extra-bestellingen, welke de stations tegen het einde van 1933 deden met het oog op de inwerkingtreding der Omzetbelasting op 1 Januari 1934. De gemiddelde afzet over de jaren 1933 en 1934 bedroeg 34.267.250 stuks per jaar en verschilt alzoo slechts weinig van dien over 1932 (34.445.500 stuks).

Van de batige saldi van voorgaande jaren is, na de terugbetaling aan de stations in 1934 van *f.* 30 per 100.000 in dat jaar afgenomen merken, nog beschikbaar *f.* 3614,45. Te zamen met het batig saldo over 1934 is dus voor terugbetaling beschikbaar *f.* 17.830,65, Daar er in 1934 zijn afgenomen 30.655.000 merken, kan ditmaal per 100.000 merken aan de stations worden terugbetaald *f.* 50. waarna nog een bedrag van *f.* 2500 op nieuwe rekening overgaat. Het saldo over 1934 bedraagt *f.* 14.216.-.

## IN MEMORIAM J. G. HIBMA

### Grondlegger van de organisatie der particuliere zuivel industrie.

De heer T. M. Slotemaker, secretaris van de *Ver. voor Zuivelbereiding en Melkhygiëne (VVZM.)* schrijft ons naar aanleiding van het overlijden van den heer J. G. Hibma te Sneek op 68-jarigen leeftijd nog het volgende:

„Wie den naam van dezen grootindustrieel hoort noemen, denkt daarbij aan de Friesche, aan de Nederlandsche zuivelindustrie; wie spreekt over onze zuivelindustrie denkt daarbij aan Hibma. Niet alleen omdat hij gedurende lange jaren directeur was van de *Kon. Ned. Mij. van Kaas- en Roomboterfabrieken*, doch minstens evenzeer, omdat hij is geweest de initiatiefnemer tot de oprichting, de eigenlijke stichter en gedurende meer dan twintig jaren de leider van: de georganiseerde particuliere zuivelindustrie.

Zonder eenig voorbehoud mag worden verklaard, dat de geschiedenis - zoo ook het heden - ons de beteekenis van deze grondleggende daad heeft doen ondervinden. Een beteekenis, belichaamd in een algemeene maatschappelijke en economische representatie en samenwerking van eenheden, welker belangen weliswaar veelal parallel liepen, doch waartusschen voorheen praktisch iedere band ontbrak.

Vraagt de huidige crisis van de organisaties op het terrein der zuivelbereiding al hare werkzaamheid en waakzaamheid, geenszins minder was zulks het geval in den oorlogstijd. Niet alleen op zijn geesteskind, de *Ver. voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne*, ook op Hibma persoonlijk werd toen in ruime mate een beroep gedaan op zijn deskundigheid en werd zijn volle werkkraft gevraagd ten behoeve van het belang der zuivelindustrie en voor het nationale belang. Als lid van het dagelijksch bestuur der *Kaasvereniging* (1915-1918) en als lid van de Commissie van Advies voor zuivelaangelegenheden, in 1931 door den minister van Landbouw ingesteld, werd hem een belangrijke taak op de schouders gelegd. Ongetwijfeld bestaat nog bij velen ook een persoonlijke appreciatie voor de wijze, waarop hij zich van deze taak kweet. Hare Majesteit de Koningin begiftigde hem dan ook in 1927 met het Officierskruis in de Orde van Oranje Nassau. De V.V.Z.M. benoemde hem enkele jaren daarna tot haar eere-voorzitter.

Het ware echter onjuist in Hibma te zien alléén den pionier en stuwkracht van het vereenigingsleven op zuivelgebied en de marquante figuur in officieele commissies. Want daarnáást was en bleef hij tientallen jaren de bij uitstek deskundige wat de praktische kaasbereiding en de haar rakende onderwerpen betrof. Naar buiten bleek zulks misschien het beste door zijn groote belangstelling voor de Vereeniging „Het Kaasmerk” en door zijn bestuursfunctie van het Friesche Kaascontrôlestation. Daarnaast zijn er echter vele jongeren, die hij als vakman van advies diende en met raad bijstond. Hetgeen bij placht te doen op de meest vriendschappelijke en innemende wijze, zijn karakter en zijn persoon eigen. Velen verliezen in Hibma dan ook niet slechts een voorganger, maar een goed vriend tevens, dien zij met een gevoel van groote dankbaarheid en geneugtheit zullen blijven gedenken.”

## De betekenis van het kaasmerk <sup>i)</sup>

### (BINNENLAND)

**Vóór 50 à 60 jaar** werden hier te lande in hoofdzaak vier soorten kaas gemaakt: de *Goudsche*, een speciaal product van de provincie Zuid-Holland en Utrecht; de *Edammers*, welke voornamelijk uit Noord-Holland afkomstig waren; de *Leidsche*, voortgebracht in de omgeving van Leiden en de *Friesche nagelkazen*. Iedere kaassoort had haar eigen vorm en aan dien vorm kon het publiek zien welke soort kaas het kocht.

De machinale bereiding bracht hierin een radicale wijziging. Werden de genoemde kaassoorten aanvankelijk bijna uitsluitend op de boerderij gemaakt, de fabriekmatige kaasbereiding, welke spoedig vooral in Friesland van groote betekenis werd, maakte het mogelijk alle genoemde kaassoorten in elke zuivelfabriek te vervaardigen. De vorm bleef, maar kwaliteit en aroma gingen door manier van ontrooming sterk achteruit, hetgeen aanleiding gaf tot klachten.

Speciaal de zelfkazende boeren in Zuid-Holland, Utrecht en Noord-Holland voelden zich door deze ontwikkeling bedreigd. Zij wenschten een merk op hun kazen, opdat het publiek weten zou welke soort kaas het kocht. Het gevolg van dit streven was, dat in 1920 de Vereniging „*Het Kaasmerk*” werd opgericht, met het doel in samenwerking met den staat „rijkskaasmerken” te vervaardigen. Kaascontrôlestations werden opgericht te Alkmaar, s-Gravenhage, Utrecht en Leeuwarden.

Het rijkskaasmerk bestaat uit een plaatje caseïne (kaasstof) met opdrukletters. Bij dezen opdruk springt het vetgehalte-cijfer (volvet 40+ of 20+) in het oog. Daaromheen staat in randschrift: „Nederlandsche kaascontrôle onder Rijkstoezicht”, terwijl in het midden van het merk een contróle-nummer is vermeld met daarbij behorende provincieletter (F voor Friesland, N.-H. voor Noord-Holland, Z voor Zuid-Holland volvet, H-B voor Zuid-Holland-Brabant en U voor Utrecht) en twee serie-letters. Aan deze provincieletter kan men dus zien onder contróle van welk der bovengenoemde stations de kaart is bereid.

Komt op een kaasmerk de volgende aanduiding voor: 20+ FAA, dan beteekent dit, dat het merk is uitgegeven door het kaascontrôlestation Friesland voor 20+ kaas en dat het behoort tot een der 100:000 merken van de serie AA. Ook het nummer in die serie wordt op het merk aangegeven.

Daar het contrólestation aanteekening houdt van de uitgegeven kaasmerken, kan onmiddellijk worden nagegaan van welken boer of van welke fabriek de kaas afkomstig is, een te laag vetgehalte kan op die manier achterhaald worden.

In normale tijden worden per jaar circa 40 miljoen merken gefabriceerd en afgeleverd.

---

<sup>i</sup> Een WOII verhaal.....waarom de volgorde van oprichting van Kaascontrolestations en *Het Kaasmerk* niet klopt is mij onduidelijk in deze beschrijving! De waarschuwing in de voorlaatste zin lijkt mij wel duidelijk -*wij zien alles!*

## HET KAASMERK ná 1945

Leidsche Courant, 1950-03-18; p.2/6

### **Het Kaasmerk bestaat 30 jaar**

**In dienst van de Ned. Kaasindustrie**

### **Ver. „*Het Kaasmerk*” vierde gisteren het 30-jarig bestaan.**

**LEIDEN:** Waren de oorlogsomstandigheden oorzaak, dat het zilveren jubileum van de *Vereniging „Het Kaasmerk”*, wier uitgebreide gebouwencomplex aan de Roomburgerweg op 9 Juli 1927 volledig in gebruik kon worden genomen, indertijd niet kon worden herdacht, de viering van het zesde lustrum vormde voor bestuur en directie voldoende aanleiding om dit belangrijke feit gistermiddag tijdens een in „*De Doelen*” aan het Rapenburg gehouden bijeenkomst feestelijk te herdenken. Dat daarbij niet alleen vele vertegenwoordigers uit de Nederlandse Zuivelindustrie, doch ook de regering door het zenden van haar afgevaardigde, dr. ir. P N Boekel, directeur van het Zuivelwezen, blijk van haar belangstelling gaf, moet het bestuur tot grote voldoening hebben gestemd.

Onder de vele aanwezigen, die de met vele prachtige bloemstukken versierde zaal van „*De Doelen*” vulden, merkten wij voorts op de burgemeester van Leiden, jhr. mr F H. Kinschot, de directeur van het Rijkszuivelstation. dr. C. I. Kruisheer, mr. J. J. Wintermans, voorzitter van de Commissie van Toezicht, de heer Krediet als vertegenwoordiger van de F. N. Z. ir. Menrath van de V.V.Z.M., de heer Streefland van de *Bond van Kaasproducenten* en verder afgevaardigden van de diverse Kaascontrolestations in Nederland.

#### **Personeel kreeg Pensioenfonds**

Zij allen werden door de voorzitter van de Vereniging „*Het Kaasmerk*,” de heer G. Nobel. hartelijk welkom geheten, in aansluiting waarop deze er zijn vreugde over uitsprak, dat ook het personeel, dat zoveel tot de groei en bloei van de vereniging heeft bijgedragen, deze middag aanwezig was. In het bijzonder richtte spreker nog een woord van hartelijk welkom tot de bedrijfsleider, de heer Van Alphen, die als geen ander van het begin af de ontwikkeling van het bedrijf heeft medegemaakt.

Terwijl zich hierop allen van hun zitplaats hadden verheven, herdacht de heer Nobel in een sympathiek woord het verscheiden van de heer R. G. de With, die de vereniging tot 1948 als directeur in voorbeeldige trouw en plichtsbetrachtins heeft gediend.

Ook aan het overlijden van de administrateur, de heer Van Duin, wijdde de heer Nobel een waarderend woord, alsook aan de in 1937 overleden voorzitter, de heer J. G. Hibma.

#### **Wat aan de oprichting voorafging.**

Hierna hield de vice-voorzitter, ir. B. C. van Balen Walter, directeur van het Friese Station, een toespraak over hetgeen aan de oprichting van de Vereniging „*Het Kaasmerk*” is vooraf gegaan. In een tijd, dat de kaascontrole en het kaasmerk voor velen geen levend begrip waren en de onvolprezen Hollandse en Friese kaas nog uitsluitend op de boerderij werd vervaardigd, kwam de *Holl. Mij van Landbouw*, toen bleek, dat men allengs tot de fabriekmatige kaasbereiding was overgegaan, waarbij men zelfs zover ging om b.v Goudse kaas van volledig afgeroomde melk te fabriceren, met het initiatief tot het in het leven roepen van een inter-provinciale commissie, die o.a. had na te gaan welke maatregelen zouden kunnen leiden tot het tegengaan van een oneerlijke concurrentie en het op peil houden van de kwaliteit.

Van de aanvang af heeft de Maatschappij het opgenomen voor de boerenproducenten, waarbij vooral het particulier initiatief sterk op de voorgrond werd geschoven. Ofschoon dit initiatief de Friese kaasbereiders aanvankelijk te ver ging, is men in later jaren, mede dank zij het oprichten van enkele kaascontrôlestations, toch de weg van de kaascontrôle en de invoering van het kaasmerk opgegaan:

Vervolgens weidde ir. van Balen Walter uit over de verschillende proeven, welke met diverse kaasmerken zijn genomen en de onderhandelingen, welke uiteindelijk hebben geleid tot de oprichting van de Vereniging „*Het Kaasmerk.*” Aanvankelijk ondergebracht in de bedrijfsruimte van A. W. Sijthoffs Uitg. Mij, werd de fabriek in 1927 overgebracht naar de Roomburgerweg.

In aansluiting op deze uiteenzetting heeft de directeur, ir. J. Driesen, er op gewezen, dat kaascontrole en kaasmerk er mede toe hebben bijgedragen, dat de Hollandse kaas in het buitenland een goede reputatie geniet.

### **Pensioenregeling voor personeel.**

Onder luide instemming der aanwezigen deelde de voorzitter, de heer Nobel, hierna mede, dat het bestuur besloten had ter gelegenheid van het 30-jarig bestaan der vereniging voor alle daarvoor in aanmerking komende personeelsleden een pensioenfonds in het leven te roepen, met gelijktijdige opheffing van het indertijd gevormde spaarfonds.

Woorden van grote waardering richtte spr. vervolgens tot de heren J. de Geus, C. Ouwersloot, H. C. Kuijl, A. Gijzenij en J. Zwaan, die allen van de oprichting af het bedrijf in voorbeeldige trouw en ijver, hebben gediend. Als blijvend aandenken aan deze dag bood spr. al deze jubilarissen een gedenkbord aan.

Ir. van Balen Walter, die hierop wederom het woord nam, huldigde vervolgens in een enthousiast speechje de heren G. Nobel, A. van Wijnen en ir. D. C. de Waal, die deze dag allen het feit mochten herdenken, dat zij zich voor 30 jaar mede met de leiding van de vereniging zagen belast, welke woorden hij vergezeld deed gaan van de aanbieding van enkele boekwerken.

Dr. ir. P. N. Boekel, die hierna de gelukwensen van de regering en mede namens de directie van de Landbouw overbracht, gaf als zijn mening te kennen, dat de vereniging er met grote moeite en vindingrijkheid in was geslaagd om de meest ideale oplossing te vinden voor de vervaardiging van een alle partijen bevredigend kaasmerk, door de aanwending waarvan de Ned. kaasindustrie in hoge mate is gediend en waardoor onze naam als zuivelexporterend land is gered. Zeer in het bijzonder prees spr. de eendrachtige samenwerking en het prettige contact, dat de vereniging met tal van lichamen weet te bewaren en waardoor het mogelijk is, dat eventueel voorkomende moeilijkheden worden opgelost.

In gelijke geest voerden vervolgens nog het woord de burgemeester, de voorzitter van de Commissie van Toezicht, mr. J. J. Wintermans, en enkele vertegenwoordigers van Kaascontrole-stations.

Nadat de voorzitter een woord van hartelijke dank voor de deze middag toegezwaaide lof had gesproken, bleef men nog geruime tijd in genoeglijke stemming bijeen.

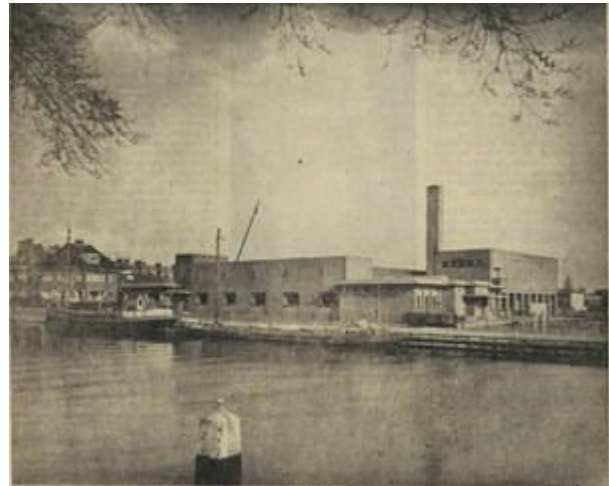
## Jubileum van unieke industrie

# Burgerlijke stand van Nederlandse Kaas 40 jaar sinds 1920 in Leiden gevestigd

## Kaasmerk beschermt nationaal produkt ook in het buitenland

**LEIDEN:** De „burgerlijke stand” van de Nederlandse kaas is in Leiden gevestigd. Deze burgerlijke stand bestaat nu veertig jaar.

Niet zo heel lang geleden werd er in ons land een zware strijd gevoerd over de „vierkante kaas”. Sommige producenten wilden deze vorm in het bijzonder voor exportdoeleinden invoeren, anderen voelden er niet voor de traditionele vormen (die min of meer garantie voor de herkomst en kwaliteit waren geworden) uit te breiden en daardoor aan de economisch waardevolle traditie afbreuk doen.



Deze tegenstand tegen het „vierkante” heeft de initiatiefnemers tot de Leidse kaasmerkenindustrie waarlijk niet dwars gezeten.

In de destijds moderne stijl der „neuc Sachlichkeit” verrees aan de Roomburgerweg bij Nieuwe Vaart en Hoge Rijndijk in 1926 de voor de gehele wereld unieke fabriek van kaasmerken, op touw gezet door de *Vereniging Het Kaasmerk*, die dit jaar veertig jaar geleden werd opgericht. Dit jubileum van een voor de gehele wereld unieke industrie gaat onopgemerkt voorbij, behoudens de huldiging van vier personeelsleden<sup>i</sup> van de fabriek, die van de oprichting af hun kracht gegeven hebben aan de vervaardiging van het merk, dat slechts samenstelling en herkomst van de Hollandse kaas garandeert, maar daarmee tevens vooral in het buitenland een garantie stelt voor de zeer hoog aangeschreven kwaliteit.

Het leek ons juist, naar aanleiding van dit veertig jarig bestaan van een voor de gehele wereld unieke industrie daarover iets meer te vertellen dan wat de gewone lezer weet over kaas en kaasmerk.

### 54.000.000 per jaar

Er wordt in ons land praktisch geen kaas vervaardigd, waarin geen merk is aangebracht. Al deze merken zijn afkomstig vast de Leidse fabriek aan de Roomburgerweg, waar tegenwoordig ongeveer 54.000.000 merken per jaar de deur uit gaan.

Deze merken garanderen niet alleen in ons land maar in de gehele wereld bepaalde aspecten van de samenstelling en herkomst van de kaas, waaruit terecht door de koper een verantwoorde kwaliteitszekerheid wordt geconcludeerd.

Het merken van kaas is - om het uit het oogpunt van de consument te beschouwen - ontstaan uit kwaliteitsbescherming.

<sup>i</sup> Het betrof de heren J. Zwaan, chef-drukker; A. Gijzenij, bankwerker; H. C. Kuyl en J. de Geus, beiden drukkers. (Leidse Courant, 24/02/1960; p. 6/10)



### **Vorm verloor betekenis**

In vroeger tijden was de kaasvorm een aanwijzing voor herkomst en samenstelling. Moeilijke economische omstandigheden brachten hierin echter verandering in de jaren rond de eeuwwisseling, zoals dat ook met andere zuivelproducten, zoals boter het geval was.

De Goudse boerenkaas in de traditionele platte vorm betekende niet meer altijd de volvette kwaliteit, de Edammer bollen waren niet altijd „40+” en ook andere kaassoorten werden van mindere kwaliteit (voedingstechnisch gezien) dan de vorm voordien zou doen veronderstellen.



40 Jr. geleden, tweede controle in de drooginrichting

Uit particulier initiatief werd in die dagen het denkbeeld geboren, door kaasmerken bepaalde eigenschappen dus in zeker opzicht bepaalde kwaliteiten van de kaas te garanderen.

Aankankelijk stuitte dit op vele technische moeilijkheden, maar geleidelijk aan slaagde men er in deze problemen te overwinnen.

Thans worden de merken gedrukt op zeer dunne plaatjes caseïne, die door perforaties tijdens de productie van de kaas onverbrekkelijk met de kaaskorst worden verbonden.

### **Waarborg volledig aanvaard**

De kaasproducenten van geheel Nederland hebben zich verbonden, hun produkt met deze merken te waarborgen. De kaascontrolestations nemen regelmatig steekproeven op naleving der bepalingen, zodat het kaasmerk een garantie wordt, voor eigenschappen als vetgehalte, vochtgehalte en andere eigenschappen, die tezamen een zekere kwaliteit garanderen.

Deze kaasmerken, die alle in het Leidse bedrijf worden vervaardigd, verwijzen naar vijf aparte produktiegebieden, namelijk Friesland, Groningen, Drente en Overijssel als één gebied. Noord-Holland als een eigen terrein. Holland en ZuidNedertand als een volgens samenhangend gebied en de twee boerenkaasgebieden van Zuid-Holland en Utrecht.

### **Gemerkt naar producent**

Niet alleen verwijzen de merken naar deze gebieden, zij tonen tevens door een ingenieuze serienummering de producent aan. Waar ook ter wereld een gemerkte Hollandse kaas wordt aangetroffen: via de „burgerlijke stand” van de Hollandse kaas in de Leidse industrie kan worden nagegaan, door wie, waar en op welke dag deze kaas is vervaardigd!

Dit betekent ook, dat „overtreders” van de bepalingen, waaraan de merking van kaas onderhevig is, zonder moeilijkheden achterhaald kunnen worden.

Bij dergelijke „overtredingen” die waarlijk niet alleen hun oorsprong hoeven te hebben in knoeierijen maar ook veroorzaakt kunnen zijn door nauwelijks controleerbare variabele factoren, kunnen door de organisatoren van deze kaasmerkerij boetes worden opgelegd, terwijl bij ernstige overtredingen ook partijen kaas uit de handel kunnen worden genomen.

Er bestaan vanzelfsprekend beroepsinstanties, doch het is typerend en verheugend, dat deze slechts bij hoge uitzondering worden ingeschakeld.

Geconstateerde overtredingen worden door de producenten aanvaard uit de overweging, dat stringente controle en handhaving van nauwomschreven samenstellingseisen de naam van het produkt als kwaliteitsprodukt versterken.



Er is vrijwel geen gebied in de Nederlandse industrie te vinden, waar een dergelijke particuliere controle gedekt, door een Rijkskeur, zo ver is doorgevoerd en zo volledig wordt geaccepteerd.

### **Uniek in de wereld**

Nederland is overigens het enige land dat kazen op deze wijze waarmerkt. Enkele andere landen hebben wel incidenteel merken ingevoerd, doch tot een vast stelsel is dit nooit uitgegroeid. Het Leidse kaasmerkenbedrijf is daardoor een voor de gehele wereld unieke instelling geworden. De economische baten welke hieruit voor ons land voortvloeien zijn niet in cijfers uit te drukken, maar het staat onomstotelijk vast, dat de Hollandse kaasmerken in het buitenland een kwaliteitsgarantie zijn gaan betekenen, waardoor de naam van het Hollandse produkt een bijzondere klank heeft gekregen

### **Technisch vernuft**

Het kaasmerk is slechts dan van betekenis wanneer het niet mogelijk is hiermee te knoeien. het uit de kaas te verwijderen of er een ander voor in de plaats te stellen.

## Kaasmerkfabriek *Het Kaasmerk* 50 jaar

### In Leiden verzorgt men kaas-burgerlijke-stand

(Van één onzer verslaggeefsters)

**LEIDEN** - De Kaasmerkfabriek in Leiden bestaat vijftig jaar. Dat betekent vijftig jaar kaasmerken maken, die op elke individuele kaas geplakt worden, waardoor er een burgerlijke stand voor de kaas ontstaan is. Elke kaas krijgt namelijk een kaasmerk, een uit caseïne vervaardigd plaatje waarop een nummer staat, het soort en de vetaanduiding. Op deze manier kan de directeur van de fabriek, ir. J. Driessen, in een kwartier bepalen wanneer een kaas gemaakt is, en door wie.

Vóór 1920 werden de kazen niet gemerkt. Dat was geen probleem toen ze nog op de boerderij gemaakt werden. Elke kaas had toen namelijk zijn eigen vorm en kwam uit een bepaalde streek wat een waarborg was voor **xx** het vetgehalte. De Leidse kaas was gemaakt van gedeeltelijk afgeroomde melk en ongeveer 30+ de Goudse was volvet, gemaakt van volle melk, de Noordhollandse met de ronde (Edammer) vorm was van afgeroomde melk gemaakt. Hoe meer vet, hoe duurder de kaas was. Omdat elke kaas een eigen vorm had, kon de koper aan de vorm herkennen hoe vet de kaas was.

Toen de zuivelfabrieken kaas begonnen te maken namen zij de Goudse vorm als uitgangspunt, de volvette kaas dus. Omdat men echter niet overal evenveel vet in deed, stond deze vorm dus niet gelijk met volvette kaas. De koper raakte in verwarring en verloor het vertrouwen in de kaasmakers.

De vereniging van zuivelfabrieken besloot toen een kaasmerk in te stellen, zodat er een garantie geboden werd voor de soort kaas en het vetgehalte.

Na veel experimenteren kwam men met het huidige merk dat gemaakt wordt van caseïne (gedroogde taptmelkkaas) en dat zich onmiddellijk hecht op de (natte) kaas. Op deze manier voorkwam men vervalsing. Het kaasmerk kan niet verwijderd worden noch veranderd.

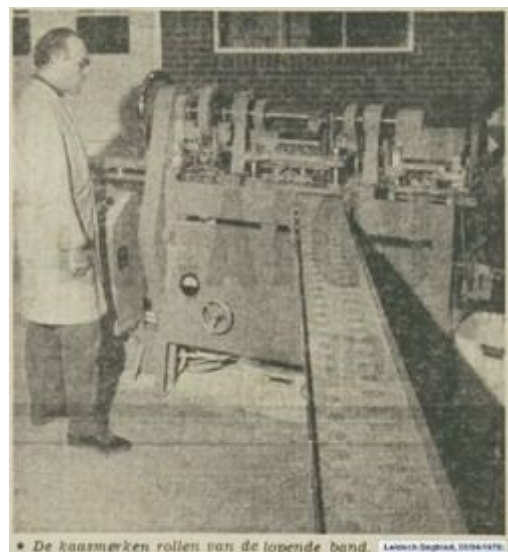
Op het kaasmerk staat de soort aangeduid (Edammer, Goudse), een nummer, het vetgehalte (bv. 40+) en door welk zuivelcontrolestation de kaas gecontroleerd is. Deze stations zijn gelijk met het kaasmerk ingesteld, zodat men controle kan houden op de produktie van kaas.

### Export

Alleen in Nederland kende men tot voor kort dit systeem van kaasaanduiding. De Leidse fabriek was de enige op de wereld. Men produceerde vóór de oorlog wel voor andere landen, België, Sleeswijk-Holstein en Oost-Pruisen. Nu produceert men voor de Zwitserse Kase-Union. In Denemarken is in 1962 een gelijke fabriek als die in Leiden opgericht, die nu kaasmerken maakt voor Denemarken, Finland en Zweden.

Omdat de fabriek enig in haar soort is, heeft men o.l.v. ir. Driessen alle machines zelf moeten ontwerpen en vervaardigen. De fabriek heeft ook een eigen reparatie-afdeling.

Enkele cijfers: In 1920 werkten er op de fabriek 78 man, nu 15. De produktie is nu 60 miljoen. In 1920 was dat 15



miljoen. De prijs per honderd stuks is in de loop van de jaren weinig veranderd, In 1920 was dat *f* 1,25 nu *f* 1.10. De prijs was in 1940 slechts 17 cent per honderd stuks, dit in verband met de crisisjaren.

### **Bescherming**

De kaasmerken moeten niet verward worden met soortmerken en commerciële merken Het kaasmerk staat op elke kaas en heeft niets te maken met oude of jonge of van een bepaald merk. Het merk is een bescherming van het kaasmaken op de juiste manier en is vooral voor de export belangrijk. In het buitenland was men vroeger geneigd niet-Hollandse kaas voor kaas uit Holland te verkopen. Het kaasmerk heeft dus wel commerciële waarde

De kaasmerkfabriek produceert niet alleen kaasmerken, maar ook botermerken. Deze staan niet op de wikkels (hier staat wel een nummer op) maar op de grote hoeveelheden boter. Van deze wikkels heeft de fabriek een produktie van 3 à 4 miljoen per jaar.

Morgen is er een feestelijke dag ter gelegenheid van het vijftigjarig jubileum, dat met gasten uit binnen- en buitenland gevierd zal worden. Directeur Driesen viert zijn twintigjarige jubileum, zodat het een dubbel feest is.

‘Leidsche’ Stichting werkt als kentekenbureau

## ***Het Kaasmerk* bezegelt de kwaliteit van kaas**

(door Gerard van Putten)

De gemiddelde tv-kijker die in ergernis over een bepaald programma probeert weg te eten met een Stukje kaas uit het vuistje, zal er nauwelijks bij stil staan hoeveel zorg er aan die hartige hap is besteed. 'Blind', vertrouwend op de kwaliteit aten de Nederlanders vorig jaar per hoofd dertien kilo kaas weg. Maar ook in het buitenland vindt het zuivelprodukt gretig aftrek. De reputatie die Nederland buiten de landsgrenzen als kaasproducerend land geniet, word verdedigd met een gedegen kwaliteitsbewaking. De in Leiden gevestigde stichting 'Het Kaasmerk' vervult wat dat betreft een belangrijke taak,

Tegenwoordig is kaasmaken bovenal een computergestuurde nijverheid. En al is menigeeen geneigd te zeggen dat "vroeger alles beter was", vergeleken met de romantische tijd waarin deze bezigheid nog eerlijk handwerk was, heeft de kwaliteit van de Hollandse kaas niet geleden onder de aanzienlijk verhoogde kwantiteit van de productie.

Zonder gene mag het kaasmeisje Antje her en der leuren met het zuivelprodukt en ze doet dat, afgaande op de exportcijfers van vorig jaar, niet zonder succes. Van de 576 miljoen kilo kaas die er vorig jaar werd geproduceert, verdween 326 miljoen kilo naar het buitenland. Zonder uitzondering voorzien van het Rijkskaasmerk.

"Alle Nederlandse kaasfabrieken zijn verplicht de bij de kaassoort horende merken op hun producten aan te brengen". vertelt ing. M.J. Stuit, directeur van de in Leiden gevestigde stichting 'Het Kaasmerk'. "Wij bezitten het alleenrecht om de Rijkskaasmerken te mogen maken. Het kaasmerk is een waarborg die tot uitdrukking brengt dat de desbetreffende kaas is gecontroleerd en voldoet aan de normen, zoals die zijn omschreven in de Landbouwkwaliteitswet.

In die van 1982 daterende wet is niet alleen de controleprocedure vastgelegd, maar ook de eisen waaraan de kaassoort moet voldoen. Zoals bijvoorbeeld het minimale en maximale vochtgehalte en het uiterste zoutgehalte. Ook is in die wet bepaald welke andere stoffen bij de bereiding van kaas zijn toegestaan"



Ing. M.J. Stuit: "De stichting 'Het Kaasmerk' heeft het alleenrecht om de Rijkskaasmerken te mogen vervaardigen".

## Lering

Als 's-werelds grootste kaasproducent heeft Nederland een naam te verdedigen. Voor alles past men er in deze branche voor die reputatie te grabbel te gooien; er is wat dat betreft lering getrokken uit een ver verleden.<sup>i)</sup>

Omstreeks de eeuwwisseling zat er kraak noch smaak aan de Hollandse kaas omdat sommige kaasfabrikanten en kazende boeren<sup>ii)</sup> maar wat aan rommelden. Deze heren hadden ontdekt dat er ook kaas met een hoog vochtgehalte kon worden gemaakt. Tuk als ze erop waren om met minder kosten meer winst op te strijken, lengden de bewuste kaasmakers de grondstoffen met vele liters water aan. "Je kunt wel stellen dat ze eigenlijk kilo's water op de markt brachten", vertelt ing. M.J. Stuit, directeur van de stichting '*Het Kaasmerk*'.

Enige goedwillende kaasmakers namen destijds aanstoot aan deze kaaszwendel. Ze leden ernstig onder de praktijken van hun knoeiende concurrenten, vandaar dat ze besloten hun belangen te bundelen. Hun streven om de Hollandse kaas te ontdoen van z'n bezoedelde naam, kwam tot uitdrukking in de oprichting van enkele controlestations. Terzelfdertijd waren ze hevig aan het experimenteren geslagen met kaasmerkjes om zodoende hun kazen te laten onderscheiden van de wanprodukten die anderen op de markt afzetten.

"In eerste instantie brachten ze met inkt tatoeages aan op kaas" weet Stuit van overlevering.

"maar erg hygienisch was die werkwijze natuurlijk niet. Ze stapten daarom snel van die merkmethodode af. Later kwamen ze op het idee om van caseïne, het eiwitbestanddeel van melk, een plaatje te maken dat kon worden bedroogd"<sup>iii)</sup>

Mede op hun aandrang besloot de overheid in 1911 de Nederlandse kaas bij wet te laten onderwerpen aan kwaliteitseisen. Krachtens de kaasmerkenwet dienen kazen, die goed door de controle zijn gekomen, te worden gemerkt.

Om praktische redenen gaat het merken thans vooraf aan de controleprocedure. Zodra de wrongel - zeg maar de gestremde melk- in het vat zit, wordt het Rijkskaasmerk erop gelegd. Stuit- "Onder de pers vergroeit de kaas met het kaasmerk".<sup>iv)</sup>

## Structuurwijziging

De vereniging '*Het Kaasmerk*' onderging in 1983 een structuurwijziging in reactie op een aanpassing van de Landbouwkwaliteitswet. De ledenkring van de vereniging werd indertijd gevormd door controlestations voor boter- en kaasproducenten. "Aangezien de controlestations krachtens de wetswijziging werden ondergebracht in het *Centraal Orgaan voor Zuivelcontrole*, vielen de leden weg. Vandaar dat de vereniging is omgezet in een stichting, waarvan het bestuur bestaat uit zeven personen die door diverse zuivelinstellingen zijn benoemd. Bovendien is er nog een toezichthouder van het ministerie van landbouw".

Maar bij die omzetting van vereniging in stichting is het niet gebleven, ook intern heeft men zich aan de Leidse Roomburgerweg vernieuwd en volledig aangepast aan de verhoogde kaasproductie. Zoals de kaasindustrie thans grotendeels is gemechaniseerd, zo komt er ook bij '*Het Kaasmerk*' amper nog een hand te pas aan aan de fabricage van kaasmerken. Al weet Stuit dat 1926 en

<sup>i)</sup> Volgt een 'stukje' tekst welke ik wel over neem, maar waar ik de nijging heb om wat *nuance* in aan te brengen. ....moet ik dit doen? .....Eentje dan, betreft het streepje onder ver verleden:

In de tijd van Minister Mansholt – jaren 50 – vierde het kaascontrolestation een of ander jubileum waarbij tot ieders verrassing de minister niet bij aanwezig was. Het gerucht in de zaal ging dat Mansholt van mening was dat de Minister van Waterstaat er maar naar toe moest.....(vrij naar *De Veemarkt LC.*) (ZHN.)

<sup>ii)</sup> Nog een.....Hier ontbreken toch echt de (kaas)handelaren. (ZHN.)

<sup>iii)</sup> „Bedroogd” moet mogelijk 'bedrukt' of 'gedroogd' zijn?

<sup>iv)</sup> Hier wordt gesuggereerd dat vroeger het merk er pas opkwam na keuring, dat was niet zo, ook toen gebeurde dat al in een vroeg stadium, soms na de eerste persing, maar uiteindelijk altijd bij de 'eindpersing'. (ZHN.)

1987 geen vergelijkbare grootheden zijn, de directeur kan het toch niet nalaten het verschil van toen met nu aan de hand van enig cijfermateriaal te accentueren: "In 1926 heeft de vereniging 'Het Kaasmerk' haar intrek genomen in dit gebouw. Met een personeelsbestand van 78 mensen werden er dat jaar hier 19 miljoen kaasmerken gemaakt. Nu zijn we met nog geen dertig man personeel in staat in een jaar tijd 100 miljoen kaasmerken te fabriceren"

Bij de stichting staan tien produktielijnen opgesteld, waarvan er in de regel acht in bedrijf zijn. Beknopt samengevat verloopt de productie als volgt: aan de uit Denemarken geïmporteerde caseïne wordt water toegevoegd, gewalst tot een band ("een film") en bedrukt. Vervolgens wordt de film geperforeerd en gestanst, opdat de wei (het kaasvocht) kan wegvloeien uit de wrongel. Ten slotte worden de merken gedroogd ("om ze houdbaar te maken") bij een temperatuur van negentig graden. Tijdens dat droogproces stijgt het kwik gedurende korte periodes automatisch boven het kookpunt („honderdvijf graden”) uit, waarmee wordt bereikt dat de bacteriën afsterven.

### **Veiligheid**

Uit veiligheidsoverwegingen worden de kaasmerken in twee depots ("in Arnhem en in Leeuwarden") opgeslagen. Ter plaatse wordt de bevoorrading van de kaasfabrieken geregeld. "Met een depot zou je constant het risico lopen dat er na een brand geen kaasmerk meer over zou zijn".

Stuit beklemtoont dat de kaasmerken als het ware richtpunten zijn voor de controleurs van het *Centraal Orgaan voor Zuivelcontrole*. Elke halfharde en harde kaassoort heeft haar eigen kaasmerk. Behalve de vaste gegevens als naam (bijvoorbeeld Gouda) en vetgehalte, geeft dat merk ook ruimte aan variabele gegevens.

"Net als auto's krijgen kazen een kenteken. Met telkens wisselende codeletters, waarbij één van die letters iets zegt over de streek waar de kaas is gemaakt. De partijen worden tevens voorzien van een nummer, oplopend van 1 tot 100.000. De fabrieken zijn verplicht om de gemerkte kazen te registreren en die minimaal veertien dagen op te slaan in pakhuizen. Eens per tien, veertien dagen neemt de controleur aan de hand van de registratie steekproeven van de partijen, waaruit monsters worden genomen. Op het laboratorium wordt gekeken of de partij kaas voldoet aan de wettelijke kwaliteitsnormen.

„Goudse kaas bijvoorbeeld moet een vetgehalte hebben van 48 procent. Als er nu wordt geconstateerd dat de partij maar 45 procent vetgehalte bevat, dan mag die kaas niet als Goudse worden verkocht. Maar die partij kaas is dan nog wel zo eetbaar dat die tot smeltkaas kan worden verwerkt. Trouwens, ook kaas die teveel zout bevat hoeft niet te worden vernietigd. Die partij kan worden afgezet bij de diervoederindustrie. Alleen in het geval er sprake van een calamiteit, bijvoorbeeld als er kwik in een partij kaas zit, gaat die niet in de verkoop”.

In het algemeen, meent ing. Stuit, houden de kaasfabrieken en kazende boeren ("die worden om de zes weken bezocht door de controleurs") zich behoorlijk aan de kwaliteitsvoorschriften. "Afgezet tegen een opbrengst van ongeveer 40 miljard belopen de boetes maar een paar promille”.

### **Minder nauw**

In sommige andere landen neemt men het minder nauw met de naleving van de kwaliteitseisen van kaas. In een enkel land ontbreken die zelfs. Sanctiemaatregelen worden zelden genomen, zodat buitenlandse kaasmakers zonder al te veel toezicht hun nering kunnen drijven. Het komt daarvoor meer dan eens voor dat een bepaalde partij kaas wordt verkocht onder een soortnaam die naar Nederlandse maatstaven gemeten eigenlijk niet gevoerd zou mogen worden.

Tien procent van de kaasmerken die bij de stichting 'Het Kaasmerk' wordt vervaardigd, wordt "op aanvraag" geëxporteerd. "Maar op die buitenlandse kaasmerken zal nooit de soortnaam van de

kaas worden vermeld, omdat wij niet kunnen controleren of een bepaalde kaas ook werkelijk de benaming van die kaasoort verdient".

Waarmee Stuit maar wil zeggen dat er wel degelijk verschil bestaat tussen kaasmerken en kaasmerken. En alleen het melkprodukt waarop "een waterdichte controle" is uitgeoefend wordt gedeclareerd met het ware merk



# BIJLAGEN

## Bijlage-01

### **FNZ. Leerboek Zuivelbereiding Deel IV** Kaasbereiding in de fabriek vierde druk 1946

Door Prof. Ir. B. van der Burg en S. Hepkema / Ir. S. Hartmans

#### HOOFDSTUK XVI. DE KAASCONTRÔLE.

Blz 209 - 216

**Kaascontrôlestations. Kaasmerken.** Aan de naam van de Nederlandsche vette kaassoorten, volvette Goudsche en Edammer dagkaas, is indertijd een onberekenbare schade berokkend doordat men van sterk afgeroomde melk kazen ging maken in de vorm van de zo-even genoemde soorten. Vooral sedert de oprichting der zuivelfabrieken is dit kwaad hand over hand toegenomen. Natuurlijk werden deze magere kazen in de handel lang niet altijd verkocht voor wat ze waren. Het gevolg hiervan was dat de afnemers het vertrouwen dat zij voorheen in die van ouds bekende en beoemde kaassoorten hadden, gaandeweg verloren. Het spreekt vanzelf dat deze knoeierijen in de kaashandel ten slotte op grote schade voor de eerlijke producenten van vette kaas moesten uitloopen.

Nadat over de **kaaskwestie**, die aan het einde van de vorige eeuw voor onzen kaasafzet een brandende kwestie was geworden, vele rapporten waren uitgebracht en op talloze vergaderingen uitvoerige besprekingen waren gehouden, heeft men eindelijk de juiste weg gevonden om weer uit het moeras te komen waarin men verzeild was geraakt en wel door de oprichting van kaascontrôlestations.

De kaascontrôlestations zijn door de belanghebbenden zelf opgerichte verenigingen. De hierbij aangesloten producenten nemen vrijwillig verschillende verplichtingen op zich in verband met het gehalte der door hen te bereiden kaas en stellen zich te dien opzichte onder contrôle van een onpartijdig bestuur. De kaas wordt, voorzien van een waarborgmerk, in de handel gebracht.

Voor volvette kaas bestaan in ons land twee contrôlestations, één in Zuid-Holland en één in Utrecht, het eerste gevestigd te 's-Gravenhage, het andere te Utrecht. De bij deze stations aangesloten producenten hebben zich verbonden, geen andere dan volvette kaas (dat wil dus zeggen: kaas van volle melk) te bereiden; deze kaas moet een normaal watergehalte bezitten en het vetgehalte in de droge stof moet ten minste 46 % bedragen. Deze bepaling omtrent het vetgehalte is aan de voorschriften toegevoegd om te voorkomen dat het gehalte door een ondoelmatige bereiding te zeer wordt verlaagd. Het gemiddelde vetgehalte in de droge stof is evenwel belangrijk hoger, nl. omstreeks 50 %.

Sedert 1914 staan de beide genoemde stations onder Rijkstoezicht. De kazen worden gemerkt met een van Rijksweg verstrekt kaasmerk. Dit merk bestaat uit een dun, doorzichtig plaatje kaasstof, waarop met blauwen inkt een stempelafdruk is aangebracht van het Nederlandsche wapen, waaronder het woord „VOLVET” en de aanwijzing 45 %, terwijl het merk als randschrift draagt de

woorden: „NEDERLANDSCHE KAASCONTROLE ONDER RIJKSTOEZICHT”<sup>1)</sup>). Midden op het merk onder het Nederlandsche wapen worden letters en nummers aangebracht met behulp waarvan het kaascontrôlestation, de naam van de aangeslotene en de datum van bereiding worden aangegeven. Het merk wordt bij het doeken op de kaas gelegd. Het vereenigt zich zodanig met de kaas dat het niet ongeschonden verwijderd kan worden en het blijft bij een doelmatige behandeling ook op oude kaas goed leesbaar.

De Rijkskaasmerken voor volvette kaas zijn in Februari 1914 voor het eerst uitgereikt.

De kaascontrolestations en de hierbij aangesloten producenten die deze merken mogen voeren hebben te voldoen aan bepaalde, door de Nederlandsche Regeering vastgestelde voorwaarden, op de naleving waarvan streng toezicht wordt uitgeoefend.

Sedert 23 April 1918 zijn door de Minister van Landbouw, Nijverheid Handel ook een drietal merken voor niet-volvette kaas (kaas bereid van gedeeltelijk ontroomde koemelk) vastgesteld. Deze merken zijn in November 1919 voor het eerst in gebruik genomen. Ze bestaan in een met zwarten inkt op een doorzichtig plaatje kaasstof aangebrachte aanduiding van het vetgehalte in de droge stof der kaas, onderscheidenlijk 40+, 30+ of 20+, terwijl, als randschrift in hoofdletters zijn aangebracht de woorden:

„NEDERLANDSCHE KAASCONTROLE ONDER RIJKSTOEZICHT”.

Ook de merken voor niet-volvette kaas zijn voorzien van letter- en cijferteekens noodig voor het uitoefenen van het toezicht op het gebruik ervan.

Er bestaan in ons land drie controlestations voor niet-volvette kaas, welke gevestigd zijn te Leeuwarden, Alkmaar en 's-Gravenhage, terwijl in bijzondere gevallen een kaasfabrikant onder toezicht kan worden gesteld van de Vereeniging „Controlestation voor zuivelproducten” „LEIDEN” (C.Z.L.) afdeling Kaascontrôle.

Oorspronkelijk waren de Rijkskaasmerken uitsluitend bestemd voor kazen in Goudschen en Edammer vorm en voor broodkazen; tegenwoordig worden ook de andere kaassoorten van het Rijksmerk voorzien.

In Augustus 1920 kregen de stations voor niet-volvette kaas het recht, aan de bij hen aangesloten fabrieken onder zekere voorwaarden ook Rijksmerken voor volvette kaas te verstrekken. De belangrijkste bepaling uit deze bijzondere voorwaarden is dat de volvette kaas op zijn minst 48 % vet in de droge stof moet bevatten. Terzelfder tijd bepaalde de Regeering dat een aangeslotene bij een controlestation voor niet-volvette kaas geen kazen met minder dan 20 % vet in de droge stof mag bereiden, met uitzondering van gekruide kaas met een gewicht boven 15 kg en van zachte of gemalen kaas in blik. Daarnaast kregen de fabrieken de verplichting, alle kaas, met uitzondering van de zo-even genoemde, onverschillig welke vorm ze heeft, van een Rijksmerk te voorzien.



Fig. 63. Rijksmerk voor volvette kaas in zijn nieuwste uitvoering. De buitenste cirkel geeft de begrenzing van het caseïne-plaatje aan; de kruisjes en rondjes stellen openingen in het plaatje voor; deze hebben ten doel, vochtophooping onder het merk bij de pas bereide kaas te voorkomen en het hechten van het merk op de kaas te bevorderen.

<sup>1)</sup> De aanwijzing 45 % is gehandhaafd, hoewel het vetgehalte voor boerenkaas ten minste 46 % en voor fabriekskaas ten minste 48 % moet zijn.

In September 1941 is bepaald dat ook de magere kaas van een Rijksmerk moet worden voorzien. Hiervoor is een merk vastgesteld dat bestaat in het woord **MAGER** in zwarte letters, omgeven door een zwarte, rechthoekige omlijning.



Voor randkazen zijn sedert begin 1943 bijzondere merken vastgesteld. Dezelfde merken moeten ook gebruikt worden voor z.g.n. nastoppers.

Geheel onafhankelijk van de onder Rijkstoezicht staande kaascontrôle hebben de bij de Bond van Coöperatieve Zuivel fabrieken in Friesland aangesloten zuivelfabrieken nog een verplichting op zich genomen ten opzichte van de bereiding van Cheddar- en Cheshirekaas. Men is nl. overeengekomen, deze kaas niet anders te maken dan in de klassen volvet en 30+ en deze kazen te voorzien van het opschrift „Full Cream” (=volvet) of „Half meat”: (= halfvet).

### **Garantie voor het gehalte der kaas.**

Het vetgehalte in de droge stof der kaas hangt af van de verhouding waarin het vet en de vetvrije droge stof der melk in de kaas overgaan. Deze verhouding hangt af van die waarin ze in de te verkazen melk aanwezig zijn en van de bereidingswijze. Uit de talrijke onderzoekingen is gebleken dat men hij een doelmatige bereiding van volvette kaas op de boerderij gerust op zijn minst 46% vet in de droge stof kan waarborgen.

Het doet hierbij niet ter zake of de verwerkte melk een hoog of een laag vetgehalte had, mits men werkelijk volle melk verwerkt. Wel levert vette melk in het algemeen kaas met een hoger vetgehalte in de droge stof dan minder vette melk, doch voor de laatste behoeft dit gehalte niet onder 46 % te dalen. Zoals wij in de vorige paragraaf mededeelde, heeft men voor de fabriekskaas de grens zelfs op 48 % gesteld. Zoals de ervaring heeft doen zien, levert deze bepaling voor de fabrieken geen bezwaar op.

Voor een contrôlestation voor volvette kaas is het onderzoek van de kaas op het vetgehalte in de droge stof één van de middelen om na te gaan of de aangeslotene aan zijn verplichtingen heeft voldaan; daarnaast moet het echter andere middelen aanwenden; immers, de waarborg van een minimumgehalte is niet de eigenlijke grondslag van de contrôle voor volvette kaas, doch wel de zekerheid dat de kaas bereid is uit melk waaraan helemaal geen vet onttrokken is.

Rij de controle op kaas uit gedeeltelijk ontroomde melk staat het iets anders. Hier waarborgt men zeer bepaald een minimum gehalte en hiermede gaat dus gepaard dat het voor de bereider van groot belang is, de omstandigheden zó te kiezen dat het verlangde gehalte niet onnodig overschreden wordt; immers, een kaas met b.v. 35 % vet in de droge stof zal hetzelfde merk krijgen als een met juist 30 %.

Vóórdat het dus mogelijk was, een officiële waarborg te geven voor kazen uit gedeeltelijk ontroomde melk, moest men de omstandigheden opsporen welke de samenstelling van de kaas beheersen. In het laboratorium van de Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland heeft men zich gedurende een reeks van jaren met de bestudering van dit vraagstuk bezig gehouden. In 1917 zijn de uitkomsten van het betreffende onderzoek gepubliceerd <sup>1</sup>.

Het vetgehalte in de droge stof van kaas welke van afgeroomde melk gemaakt werd, hangt niet alleen af van het vetgehalte der verkaasde melk, doch ook van het vetgehalte der volle melk waaruit de te verwerken melk door ontroming ontstaan is. Dat dit zo is, houdt verband met het feit dat een hoger vetgehalte in de volle melk in de regel gepaard gaat niet een hoger gehalte aan vetvrije droge stof.

Wanneer men nu de melk ontroomt en dus een deel van het vet er uit verwijdert, zal, de schepmelk van vetrijke volle melk meer vetvrije droge stof bevatten dan de schepmelk van vetarme volle melk, aangenomen natuurlijk dat men beide keren de melk tot een gelijk gehalte afroomt. Het gevolg is dat de ondermelk in het eerste geval een kaas met minder vet in de droge stof zal opleveren dan in de andere.

Het is de verdienste van Tijnstra en De Waal, een op een degelijk onderzoek steunende formule te hebben afgeleid welke het verband aangeeft tusschen het vetgehalte in de droge stof van de kaas, het vetgehalte der melk waaruit deze gemaakt wordt en het oorspronkelijke vetgehalte der

<sup>1</sup> S. Tijnstra Fzn., Scheikundig Ing. en D. C. de Waal, Scheikundig Ing. Onderzoek naar een verband tusschen het vetgehalte van de droge stof van kaas, het vetgehalte der kaasmelk en het oorspronkelijk vetgehalte van de volle melk. Uitgave van de Bond van Coöp. Zuivelfabrieken in Friesland, (1917).

volle melk. De formule zelf is vrij ingewikkeld; de genoemde onderzoekers hebben echter een tabel samengesteld welke het gebruik van de formule overbodig maakt.

Een Commissie, ingesteld door de Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland, heeft de tabel op grond van nieuwere gegevens iets gewijzigd<sup>i</sup>. Wij nemen deze tabel, die samengesteld is voor kaas bereid uit rauwe melk met vetgehalten in de droge stof van 22, 32 en 42%, hier over. Deze gehalten zijn opgenomen, niet die van 20, 30 en 40 %, daar er nog verschillende, deels onbekende, omstandigheden zijn die de werkelijke uitkomsten van de volgens de formule berekende kunnen doen afwijken, zodat men bij gebruik van de theoretische waarden nog wel eens te lage gehalten in de kaas zou kunnen krijgen. Buitendien moet men er op rekenen dat in de uitkomst van het kaasonderzoek zelf een fout van 1% kan schuilen. Door nu het vetgehalte zó te kiezen dat men theoretisch kaas zou moeten krijgen van 22, 32 en 42 % vet in de droge stof, kan men met grote mate van zekerheid waarborgen dat de kaas werkelijk behoort tot de klasse waarin ze gerangschikt is.

Het afleveren van kaas die niet aan de gegeven garantie voldoet, zou aan de betekenis van het controlesysteem grote afbreuk kunnen doen. Om deze reden eist het controlestation dat de fabrieken de kaas maken met een hoger gehalte dan het merk waarborgt. Oorspronkelijk was de interne grens vastgesteld op 2%. Sedert 30 Mei 1933 is deze grens tot 1½ % verlaagd. (Dit geldt voor kaas binnen drie weken na de dag der bereiding.) De in de tabel opgenomen waarden voor het vetgehalte van de te verwerken melk zijn nu dus iets aan de hoge kant.

#### TABEL XVIII.

*aangevende het vetgehalte van de te verkozen melk wanneer het vetgehalte van de volle melk en dat van de droge stof der kaas die men bereiden wil, gegeven zijn.*

---

<sup>i</sup> Uitbetaling van de melk aan een coöperatieve Boter- en Kaasfabriek. Verslag van de Commissie voor onderzoek naar de opbrengst aan boter en kaas uit meer en minder vette melk. Leeuwarden, 1919.



(Voor ongepasteuriseerde melk.)

Vetgeh. der volle melk in %	Vetgehalte van de droge stof der kaas		
	22%	32%	42%
2,70	0,85	1,40	2,10
2,75	0,85	1,40	2,10
2,80	0,90	1,40	2,10
2,85	0,90	1,45	2,15
2,90	0,90	1,45	2,15
2,95	0,90	1,45	2,15
3,00	0,90	1,45	2,20
3,05	0,90	1,45	2,20
3,10	0,90	1,50	2,20
3,15	0,90	1,50	2,25
3,20	0,95	1,50	2,25
3,25	0,95	1,55	2,30
3,30	0,95	1,55	2,30
3,35	0,95	1,55	2,35
3,40	1,-	1,60	2,40
3,45	1,-	1,60	2,40
3,50	1,-	1,65	2,45
3,55	1,05	1,65	2,50
3,60	1,05	1,70	2,55
3,65	1,05	1,70	2,55
3,70	1,10	1,75	2,60
3,75	1,10	1,80	2,65
3,80	1,10	1,80	2,70

Voor kaas van gepasteuriseerde melk of van een mengsel van rauwe en gepasteuriseerde melk gelden de getallen van de tabel natuurlijk niet. Voor zulke melk zijn ze te laag. Overigens kan de tabel ook voor rauwe melk slechts een richtsnoer zijn. Zij is nl. afgeleid uit gemiddelden en kan niet voor elke fabriek en voor alle omstandigheden juist zijn. Daarom is het, zoals de genoemde commissie in haar rapport terecht opmerkt, van groot belang dat elke fabriek nauwkeurig aantekening houdt van de verschillende gegevens die in aanmerking moeten worden genomen. Deze zijn: het vetgehalte van de volle melk, het vetgehalte van de te verkazen melk, het vetgehalte van de wei en het vetgehalte van de droge stof van de kaas <sup>i</sup>

Worden deze cijfers steeds in onderling verband verzameld, b.v. voor één bak kaas in de week, dan zullen ze in volgende jaren van groote waarde kunnen zijn bij de vaststelling van het vetgehalte van de kaasmelk, waarschijnlijk van grootere waarde dan welke tabel ook.

Het verdient aanbeveling, het gemiddelde vetgehalte der volle melk dagelijks te bepalen. Bij een in Friesland ingesteld onderzoek is gebleken dat men het voor dit doel benodigde monster het best kan verzamelen niet behulp van een z.g.n. druppelkraantje in de leiding voor de volle melk. Men krijgt op deze wijze een uitkomst welke tot op 0,05% nauwkeurig is.

<sup>i</sup> Wij zouden er thans aan toe willen voegen: en eventueel gegevens omtrent de pasteurisatie van de melk.



In April 1943 zijn voor het eerst grenzen vastgesteld voor het maximumwatergehalte van enkele kaassoorten.

De thans geldende bepalingen zijn hieronder in tabel XIX opgenomen.

**TABEL XIX.**

Het hoogst toelaatbare watergehalte van kaas van tenminste 10 dagen oud, bedraagt voor

	April en Sept. %	Mei t/m Aug. %	Oct. t/m Maart %
40+Friesche nagelkaas (gekruid) en kanterkaas ongekruid)	41	39	42
20 + idem	49	48	50
20+-fabeieks-Leidsche kaas .	49	48	50
40+-lunchkaas van maximaal 1 kg per stuk	50	49	50
overige 40+ -kaas .	49	48	49
id. 20+-kaas .	56	55	57

In verband met het vorenstaande geven wij hieronder ten slotte nog een globaal overzicht van de gemiddelde samenstelling van Nederlandsche kaas.

**TABEL XX**

A. Goudsche en Edammer kaas en broodkaas.

<i>Volvette kaas.</i>	<i>Vocht %</i>	<i>Vet %</i>	<i>Eiwit %</i>	<i>Zouten %</i>
<i>a. 3 week oud</i>	45	23	28	4
<i>b. gerijpt .</i>	42	24,3	29,5	4,2
<i>c. belegen .</i>	36	26,8	32,6	4,6
<i>40+ -kaas.</i>				
<i>a. 3 week oud .</i>	48	26	22	4
<i>b gerijpt . . .</i>	42	26	24,5	4,5
<i>20 + -kaas.</i>				
<i>(jong) . .</i>	55	31	10	4
<i>magere kaas . .</i>	56,5	39	6,5	4

B. Friesche nagelkaas, kanterkaas en Leidsche kaas.

<i>40+-Nagelkaas en kanterkaas</i>				
<i>(jong)</i>	40	30	25,5	4,5
<i>20-I-Leidsche kaas</i>				
<i>a. jong . . . .</i>	49	35	11,5	4,5
<i>b. belegen ..</i>	45	37,8	12,4	4,8

## Bijlage-2

Leusden

Leeuwarder Courant 1992-06-16

### Verzet tegen Fries kaasmerk brengt Friesland in isolement

**LEEUWARDEN.** De uitspraak van de Leeuwarder rechtbank over regionale aanduiding in het kaasmerk, heeft in Nederlandse zuivelkringen zeer de aandacht getrokken. De rechtbank wil dat het Hof van Justitie in Luxemburg zal bepalen of een regionale aanduiding naast het opschrift 'Holland' al dan niet verplicht kan worden gesteld.

De noordelijk zuivel wil af van het F-merk (van 'Friesland') nu alle kaas centraal in Leusden wordt gecontroleerd. Kaas met die aanduiding brengt minder op dan kaas met NH (Noord-Holland) of HB (Holland-Brabant). De kaas wordt gekeurd op het *Centraal Orgaan Zuivelcontrole in Leusden*. COZ-bestuurslid en boerenvertegenwoordiger in enkele landelijke organen, Piet Blokland uit Groot-Ammers, ziet in het vragen van een uitspraak van het Luxemburgse Hof een Friese actie. „De Friezen moeten oppassen dat ze zich niet constant afzetten op velerlei terrein. Het gevaar dreigt dat ze zich isoleren”.

Hij zegt dat het bestuur van het COZ zich nauwelijks met de kwestie heeft bemoeid. „Mij schiet niet in gedachte dat er bij ons een verzoek is gekomen ons erover te buigen. Straks zal dat anders zijn. Wij kunnen het er nog wel druk mee krijgen”.

**COZ-directeur Hans van der Bas** zei dat bij het opheffen van de kaascontrolestations van Holland en Brabant en van Noord-Holland met het COZ-bestuur de afspraak is gemaakt dat dat bestuur niet het initiatief zou nemen de regionale aanduiding te schrappen. Een dergelijk verzoek had wel bij het bestuur kunnen worden ingediend, maar dat is niet gebeurd. „Ik heb mij daarover verbaasd”, aldus Van der Bas. De gevolgen voor het COZ van welke uitspraak dan ook, zullen niet groot zijn. „Er verandert hooguit iets in de regelgeving”.

**Leeuwarder Courant** 06-01-1997

### Frico dwingt kaas uit markt

**LEEUWARDEN** - De kaasdivisie van Frigo heeft de zuivelcoöperatie Rouveen gedwongen een partij Leidse 20+ - kaas met komijn uit de markt te nemen. De Frigo had een monster van die kaas laten onderzoeken bij het **Centraal Orgaan** Kwaliteitszorg Zuivel in **Leusden**. Daar bleek dat het monster niet werd herkend als zijnde Leidse 20+-kaas. Directeur Ben Wevers van Rouveen besloot daarop de partij uit de markt te nemen. Hij wilde niet zeggen hoe groot die partij is. „Het procédé was goed, alleen de stevigheid van de kaas was onvoldoende, althans van dat ene monster”.

## Kaasmerk Gramser

**Nog toevoeging 1917-01-08 AH maar dan uit LC**

**Rechtzaak Octrooioprobleem Kaasmerk**

Leeuwarder Courant 1917-01-08

Het Kaasmerk-Gramser.

DEN HAAG: 8 Januari. Heden is voor den kantonrechter mr. van Raalte alhier een uit verschillende oogpunten zeer belangrijke zaak bepleit Het betreft de procedure, waarin de heer J. J. H. Gramser, rijkszuivelvisiteur te Leeuwarden, eischer is, en een landbouwer te Wassenaar gedaagde. Deze laatste is echter slechts formeel partij, daar in werkelijkheid de Staat der Nederlanden achter hem staat. De zaak is n.l. deze, dat de heer Gramser eene methode heeft uitgedacht voor het merken van kaas, waarop hij octrooi heeft gekregen. Hij meent nu, dat de merkwijze, welke ter uitvoering van de wet van 17 Juli 1911 („Staatsblad” no. 209) door den minister van landbouw is voorgeschreven voor het merken van kaas met het rijksmerk voor volvette kaas, met de door hem uitgedachte methode overeenkomt, zoodat dus alle aangeslotenen bij rijkscontolestations, die onder rijkstoezicht staan en dus van de door den minister voorgeschreven merkwijze moeten gebruik maken, inbreuk maken op zijn octrooi.

De procedure loopt dus daadwerkelijk tusschen den heer Gramser en den Staat der Nederlanden en is ook hierom merkwaardig, omdat zij, voorzoover bekend, de eerste procedure hier te lande is over inbreuk op een octrooi, sinds de nieuwe Octrooiwet in werking is getreden. Er ligt zeker eenige humor in, dat bij deze eerste procedure de Staat zelf van zoodanige inbreuk wordt beschuldigd

Reeds vele jaren heeft men gezocht naar eene wijze van merken van kaas, welke het merk duurzaam zou doen zijn. Prikmerken, tatoueermerken, opdrukstempels en andere methoden werden beproefd, doch geen hunner bleek proefhoudend. De nieuwe methode van den heer Gramser nu, gelijk zij geoctrooieerd is, bestaat hierin, dat gemerkt wordt met een uit kaasstof vervaardigd merk; dit aldus verkregen merk wordt tijdens de kaasbereiding in de kaas gedrukt en wel op zoodanig tijdstip gedurende die bereiding, dat het merk zich bij de verdere behandeling met de kaas vereenigt.

De minster van landbouw scheen aanvankelijk geneigd, de methode van den heer Gramser over te nemen en maakte met hem eene overeenkomt, waarbij de heer Gramser zijn octrooi aan den Staat overdroeg onder voorwaarde echter, dat de Staat het kon teruggeven, indien de methode, naar het oordeel van den minister, niet voor practische toepassing bruikbaar bleek. Inderdaad volgde later de mededeeling, dat de methode niet aan haar doel beantwoordde en het octrooi werd teruggegeven.

De wet van 1911 bleef daarop eenigen tijd buiten toepassing, totdat in 1913 door het rijk de in dat jaar door dr. van Sillevoldt, directeur van het rijkszuivelstation te Leiden, uitgedachte methode van werken werd aanvaard en op 10 Juli van dat jaar door den minister krachtens de wet van 1911 een overeenkomstig die methode aan te brengen rijksmerk voor volvette kaas werd vastgesteld. Sedert wordt aldus de volvette kaas gemerkt.

De minister deed aan den heer Gramser weten, dat hij, hoewel hij diens methode niet kon aanvaarden, toch, waar hij het merk van Sillevoldt moest worden beschouwd als een uitvloeisel van de grondgedachte van den heer Gramser, het billijk achtte, hem een „nader te bepalen som” toe te kennen.

Voor den heer Gramser echter kon eene dergelijke erkenning van „billijkheidsgronden” geen voldoende regres wezen, daar hij meent, dat de methode-van Sillevoldt en de zijne in wezen dezelfde zijn, zoodat die methode inbreuk maakt op de rechten, hem door zijn octrooi verleend.

Voor hem lag geen andere weg open dan door den rechter over de overeenstemming te doen beslissen.

In de onderhavige procedure, gaat het natuurlijk slechts om de beginselvraag. De gevorderde schadevergoeding bedraagt één halve cent.

In de gewisselde schriftelijke conclusies is door den eischer volgehouden, dat zijne methode en de methode-van Sillevoldt in wezen overeenstemmen. Eischer leidt dit af mede uit de bewoordingen van ‘s ministers voorschriften, gelijk zij in de „Staatscourant” zijn gepubliceerd, volgens welke voor het aanbrengen van het rijksmerk „merken bestaande uit een met blauwen inkt op een doorzichtig plaatje kaasstof aangebrachten stempelafdruk van het Nederlandsche wapen enz. tijdens de bereiding der kaas op de kaas worden gelegd, zoodra de korst is gestoten, daarna de doek wederom over de kaas wordt geslagen en deze verder als gewoonlijk wordt behandeld”. Volgens eischer vertonen de methode van Sillevoldt en de zijne dezelfde essentiële kenmerken, n.l.: **a.** een uit kaasstof vervaardigd merk; **b.** het leggen van dat merk op de kaas tijdens de bereiding; **c.** het zich vereenigen van kaas en merk.

Gedaagde betwist in zijne conclusies, dat eischer er in geslaagd zou zijn, met zijn methode de begerde vereeniging van kaas en merk te bereiken, en ontkent voorts de gelijkenis tusschen beide methoden. Volgens hem vereenigt zich bij de methode-van Sillevoldt, het merk niet met de kaas, doch kan het er steeds worden afgenomen. Wel wordt het merk aan de kaas gehecht, doch slechts door in het merk bijzondere uitsnijdingen aan te brengen, waardoor het merk aan de kaas vastraakt.

Voorts is volgens gedaagde het rijksmerk een *inktmek*, geen eigenlijk merk van kaasstof, zooals dat van eischer.

Na de schriftelijke voorbereiding door conclusies is heden in de zaak gepleit en wel door mr. H. Blaupot ten Cate, advocaat en octrooibezorger alhier, voor den eischer en door mr. Th. A. Fruin, advocaat te Rotterdam, voor den gedaagde.

De pleiter voor eischer heeft, hulde brengende aan den tegenpleiter voor diens loyale houding in deze procedure, eene historische uiteenzetting van de zaak gegeven en daarbij o. a. in het licht gesteld, dat, toen de heer Gramser te Leiden gedetacheerd werst om de Sillevoldt in zijne (Gramser’s) methode te onderrichten, hij kwalijk kon vermoeden, wat de gevolgen daarvan zouden kunnen zijn. Pleiter meende ook, dat zeker antagonisme tusschen Holland en Friesland op het gebied der kaasfabricage aan het geschil niet vreemd was. Hij zette voorts uiteen, dat indien al in sommige gevallen eischers werkmethode geene vereeniging van kaas en merk teweeg bracht, dit niet aan de methode lag, doch aan degenen, die haar toepasten, daar volgens de verslagen van het *Kaascontrôlestation Zuid-Holland* andere proeven met dezelfde methode bevredigend verliepen. Bovendien betwistte eischer dat de al of niet gunstige resultaten van eischers methode met den inbreuk op het octrooi iets te maken hadden.

Eveneens werd betoogd, dat in de methode-van Sillevoldt kaas en merk zich wel degelijk vereenigen, al zijn ook hier gevallen van mislukking.

Die vemeniging is niet slechts een *mechanische*, maar, gelijk bij de methode-Gramser, eene *organische*. Ook bij de methode-van Sillevoldt wordt opzettelijk caseïne, d.i. de stof, waaruit de kaas zelf wordt vervaardigd, gebruikt. Deze veroorzaakt eene organische verbinding. Bovendien wordt in de z.g.n „conclusie” van eischers octrooi niet geëischt, dat de verbinding organisch zij. Pleiter betoogde, dat slechts de „conclusie” beslissend is volgens het octrooirecht, al werd ook in de onafhankelijk van de „conclusie” staande „beschrijving” op eene organische vereeniging geëist. De „beschrijving” is als het ware eene memorie van toelichting. De beschrijving kan dan ook onjuist zijn, zonder dat dit afdoet aan de waarde van de conclusie of van het octrooi.

Ook het rijksmerk is, volgens den pleiter, voor eischer een uit kaasstof vervaardigd merk, al geschiedt de noodzakelijke kleuring bij beide methoden niet precies op dezelfde wijze. Tegen een werkelijk inktmerk zou eischer geen bezwaar hebben, maar dit is het rijksmerk niet. Het is in wezen een uit kaasstof vervaardigd merk, al moet dit ook, ter behoorlijke onderscheiding van de kaas, gekleurd worden.

Mr. Fruin, advocaat te Rotterdam, voor de tegenpartij optredende, demonstreerde verschillende vroegere merkmethoden en kwam daarop tot de methode-Gramser, die wel in het laboratorium doch niet in de praktijk bleek te voldoen. De door den octrooiraad op verzoek van den minister benoemde commissie stelde vast, dat het merk met een pennemes kon worden verwijderd. Daarop kwam de methode-Sillevoldt, die het ideaal naderde. Dit proces is dus van groot belang, daar men nu een kaasmerk heeft, dat den goeden naam van onze kaas in het buitenland bevestigt. Zonder dat merk zit, zegt pletter, de minister met de handen in het haar.

Het merk-Gramser vereenigde zich niet met de kaas, zat er op of er aan. Pleiter betoogde vervolgens uitvoerig, dat het niet aangaat, zich alleen te beroepen op de conclusie van de octrooi-aanvraag, maar dat men wel degelijk aan het geheele octrooischrift is gebonden. Het geldt hier de octrooiering van een meskwijze en de merkwijze-Sillevoldt is een andere dan de merkwijze-Gramser, waarbij de kaas en het merk zich niet vereenigen, maar waarbij het laagje kaasstof met het merk kon worden verwijderd. Het eenige punt van overeenkomst is het gebruik van kaasstof voor de merken. Naar pleiters mening is dit niet beslissend, maar de merkwijze Re- en dupliek volgden.

De kantonrechter zal Vrijdag 23 Februari uitspraak doen.

### **Leeuwarder Courant, 1917-02-06**

#### **Uitspraak in de zaak ‘Het kaasmerk-Gramser,**

‘s-Gravenhage, 6 Februari. De kantonrechter al hier, mr. van Raalta, heeft heden bij vervroeging uitspraak gedaan in de reeds vermelde zaak tusschen den heer J. J. H. Gramser, rijkszuivelvisiteur te Leeuwarden, als eischer, en den heer Nell, landbouwer te Wassenaar, als gedaagde. Het geding liep over de vraag of gedaagde door zijn volvette kaas met het rijkskaasmerk te merken, inbreuk had gemaakt op het octrooirecht van eischer.

De kantonrechter beantwoordde die vraag ontkennend op grond dat, ofschoon bij de methode van dr. van Sillevoldt, toegepast voor het Rijkskaasmerk, de grondgedachte van eischer een belangrijke rol speels, niettemin tusschen beide werkwijzen toch twee wezenlijke verschillen bestaan op grond waarvan niet kan worden aangenomen, dat door het bezigen van het Rijkskaasmerk, het octrooirecht van eischer zou zijn geschonden.

Eischer werd op dien grond zijn vordering ontzegd.



## Leeuwarder Courant 1919-04-18

### **Kaascontrole.**

Gisteren heeft de rechtbank te 's Gravenhage beslist, dat de methode-Sillevolt, door den Staat toegepast voor het aanbrengen van het rijksmerk op de kaas, zoo geheel verschilt van het merk van den heer Gramser, rijkszuivel-visiteur alhier, dat die noch als een toepassing noch als verbetering van de laatste gecontroleerde werkwijze is te beschouwen. De actie tot schadevergoeding op grond van een ongeoorloofd gebruik van de methode-Gramser werd derhalve aan eischer ontzegd.

Leidsche Courant, 16/02/1921; p. 3/6

### **HAAGSCH GERECHTSHOF.**

#### **Ontzegde vordering.**

Het Gerechtshof heeft bevestigd een door de rechtbank te 's-Gravenhage op 17 April 1919 gewezen vonnis, waarbij werd ontzegd de vordering van den heer J. J. H. Gramser, rijkszuivelvisiteur 1ste kl., te Leeuwarden, tegen een landbouwer en kaashandelaar te Wassenaar, aangesloten bij een kaascontrolestation, tot vergoeding van kosten, schaden en interesten wegens inbreuk op een octrooi, betreffende een werkwijze tot het merken van kaas, door toepassing van het Rijksmerk op door den landbouwer bereide kazen, waarbij de zoogenaamde methode-Van Sillevolt gevolgd wordt.

## Leeuwarder Courant 1921-05-26

### **Het kaasmerk-Gramser.**

We lezen in de „N. Ct.“, dat de Vereeniging het Kaasmerk, welke de rijkskaasmerken maakt, het octrooi van onzen stadgenoot, den heer Gramser, heeft gekocht en zich daardoor ook diens medewerking heeft verzekerd.

## Leeuwarder Courant 1950-07-31

### **J. J. H. Gramser ter aarde besteld**

Vanmorgen is op de begraafplaats te Huizum het stoffelijk overschot ter aarde besteld van de heer J. J. H. Gramser, die in de wereld van de zuivel vooral bekendheid genoot door de ontdekking van de stof, welke voor het aanbrengen van het kaasmerk wordt gebruikt. De overledene was voorts oud-wethouder van Leeuwarderadeel.

Vele vrienden hebben de ontslapene vanmorgen op z'n gang naar de laatste rustplaats vergezeld.