

Iets over Boter.

En de firma *Hillen-Verbruggen te Roermond*

Een heldere bel, op een zeer net wagentje geplaatst, trekt de aandacht der voorbijgangers met de woorden: Zuivelfabriek, Boter, Room en Melk.

Nieuwsgierig onderzochten wij het toestel en vonden daar, van een ijskeldertje omgeven, heerlijke verse natuurboter, vette room en melk te koop aangeboden.

De firma *Hillen-Verbruggen* alhier heeft naast de Margarine-fabriek eene zuivelfabriek opgericht.

Door deze nieuwe boterbereiding tracht men in het Noorden van Holland, de oude reputatie der Hollandsche boter, meestal door de Deensche verdrongen, terug te winnen.

De handel in kunstboter moge aan de voortbrengers van tweede qualiteit boter in ons vaderland veel schade veroorzaakt hebben, het is ongetwijfeld veel meer die TWEEDE qualiteit "natuur-boter" reeds veel jaren vóór de fabricatie in het groot der kunstboter en lang vóór den opgang, dien de Deensche boter maakte, door Nederlandsche leveranciers den Engelschen in menigte van scheepsladingen te consumeeren gegeven, die de Londenaars en anderen aan de puike en weinig duurdere Deensche boter de voorkeur deden geven.

Ieder, die met een weinig opmerkzaamheid op een onzer groote veemarkten - enkele in de meest welvarende weidestrecken misschien uitgezonderd - den handel in boter gadeslaat, zal moeten toestemmen, dat de door sommige boterkoopers bijeenverzamelde stukken ten en stukjes boter van zeer uiteenloopende en lang niet altijd prima qualiteit is. Hoe kan nu van zulk een mengsel goede, eerste qualiteit boter ontstaan? Zelfs bij de meest mogelijke zorgvuldigheid bij het dooreen kneden moeten de vaatjes bijvoorbeeld van twee achter-eenvolgende marktdagen, ook al vallen deze midden in den zomer of midden in den winter, reeds op het gezicht alleen merkbare verschillen opleveren.

Gelijkmatigheid van product, natuurlijk gepaard met uitmuntende qualiteit, zij kan zeker niet beter verkregen worden dan in eene zuivelfabriek. Wordt de melk van een groot aantal koeien tegelijk bewerkt en steeds op dezelfde wijze met uitmuntende toestellen en gereedschappen en volgens bepaalde voorschriften, zooals dit alleen bij machinale bewerking in een fabriek met behulp van stoomkracht mogelijk is, het kan niet anders of het product moet beter zijn dan dat van het overgroot aantal kleine bedrijven in ons vaderland met 20 en soms nog veel minder stuks melkvee, waar de melk - om te beginnen - soms vele dagen achtereen aan allerlei invloeden van luchtgesteldheid, (vooral in de melkkelders soms zeer ongunstig) is blootgesteld, en waar de geheele wijze van behandeling dikwijls meer of minder te wenschen overlaat, in ieder geval, verre van gelijk is.

Het is zeker overbodig hierover nog verder uit te weiden; maken wij alleen nog even, (om slechts een enkel punt te noemen) in onze gedachten eene vergelijking tusschen het afroomen der melk in eene fabriek met behulp eener centrifuge, als wanneer de room reeds 4 uur na het melken zuiver van de ondermelk kan gescheiden zijn, met het boven reeds genoemde ter afrooming laten staan der melk, eenige dagen achtereen in niet altijd even frisscha vertrekken van kleine boerderijën.

In het laatste geval is de room of de melk reeds meer of minder bedorven of ten minste niet frisch en geurig meer, als het aan 't karnen toe is. Dit is slechts een enkel punt, maar er zijn er natuurlijk meer.

Het behoeft ons niet te verwonderen, dat in Denemarken het aantal boterfabrieken (niet van kunstboter !) betrekkelijk aanzienlijk is. Men heeft daar ook reeds ervaringen opgedaan omtrent de meest doelmatige inrichting van dergelijke fabrieken die wij, hun naburen, ons ten nutte kunnen maken.

Na de zuivelfabrieken van **Winschoten** en **Edam** is de zuivelfabriek Hillen-Verbruggen, de derde in ons land.

Zij is geheel volgens Deensche methode ingericht tot bereiding van zuivere room-boter.

De room wordt daartoe door middelpuntvliedende kracht na weinige oogenblikken van de melk, die 's morgens en 's avonds door de boeren uit den naasten omtrek wordt geleverd, afgescheiden. Een centrifuge van de allernieuwste uitvinding bewerkt deze afscheiding. Nadat de melk uit het voorste gedeelte der fabriek, van de leveranciers in ontvangst is genomen, wordt zij in een bassin gestort vanwaar ze, na op natuurlijke warmte te zijn gebracht, in de centrifuge loopt. Met snelheid van circa 2600 omwentelingen in de minuut rondgedraaid, scheidt de room zich onmiddellijk af en vloeit door een buisje, dat onder aan de centrifuge is aangebracht, naar een verkoelingsapparaat waarlangs ze in een bassin afloopt.

De ontroomde melk, die langs een tweede buis de centrifuge verlaat, wordt op gelijke wijze afgekoeld, in twee bassins opgevangen. De bassins zijn allen in koelbakken geplaatst, waarlangs het water, uit een Northon-pijp wel aangevoerd, doorlopend in- en uitstroomt.

Het karnen van den room, door ijs op de gevorderde temperatuur gebracht, geschiedt in de zoogenaamde Holsteinsche boterkarn, vanwaar de boter, na met regenwater te zijn afgespoeld, op het Ahlbornsche kneedbord op zoodanige wijze bewerkt, dat de nog in de massa teruggeblevene vloeistoffen volkomen worden verwijderd.

De aldus verkregen zuivere en geurige roomboter wordt vervolgens op de zorgvuldigste wijze in eikenhout vaatwerk ingelegd, of na tot halve kilo's te zijn afgewogen, gevormd en gestempeld.