

**LANDBOUWKRONIEK****Nederlandschs landbouwtoestanden door een Engelschen bril gezien. III.**

Aan de kijkjes der beide vorige kronieken wensch ik nog toe te voegen eenige aanhalingen uit de *Nottingham Daily Guardian*. De correspondent van dit blad behandelt voor een deel dezelfde zaken, als reeds in de beide vorige kronieken zijn weergegeven, en dan ook in vrijwel den zelfden geest. Alleen omtrent die onderwerpen waarvan de beide voorgaande bladen niets vermelden, wil ik hier nog het een en ander mededeelen.

Een overzicht der boterproductie in Nederland, zegt de correspondent, zal wel eenige belangstelling ondervinden bij het Britsche publiek en bij zijn boeren, die zelf meer en meer op de productie van melk en melkproducten zijn aangewezen. Wij kunnen daarom zeggen, dat een groot deel van den bodem van Nederland van nature uitstekend geschikt is voor weiland. Dit is vooral het geval in de provinciën Noord-Holland, Zuid-Holland, Friesland en Utrecht. Hier was van eeuwen her veefokkerij het hoofdmiddel van bestaan der plattelandsbevolking. Gedurende de laatste 25 jaar echter werd, hier zoowel als in de overige streken van het land, nog meerdere aandacht aan de melkproductie geschonken.

De lage graanprijzen deden de teelt van granen verminderen en noodzaakten de boeren, vooral in de zandstreken, de graanbouw in sterke mate te vervangen door de teelt van groenvoeder. Zij legden zich eveneens meer toe op den aanleg en de verbetering van weilanden, en beschouwden niet langer de veehouderij als enkel noodzakelijk voor het verkrijgen van mest. De vermeerdering van theoretische landbouwkennis heeft eveneens krachtig tot dezen overgang meege werkt. Jaren geleden waren Goudsche en Edammer kaas in geheel Europa, en Friesche en Delftsche boter in het buitenland hoog gewaardeerd. Voor 30 jaren echter begon onmerkbaar het op den achtergrond dringen van de Nederlandsche boter en langzamerhand verloor zij haar voorname plaats op de wereldmarkt.

Dit was een gevolg van verschillende oorzaken. De voornaamste daarvan was zonder twijfel, dat de Nederlandsche boer niet met zijn tijd meeding, en zich lieten overvleugelen door zijn buitenlandsche mededingers, die beter van de noodzakelijkheid waren doordrongen, om in de practijk der zuivelbereiding toe te passen, wat de wetenschap met betrekking tot de boter- en kaasmakerij op de boerderij had geleerd. Gelukkig werd het gevaar tijdig ontdekt, en het volk zoowel als de regering nam maatregelen, om de verbeterde methodes bij het botermaken op de boerderijen ingang te doen vinden. Deze nieuwe koers werd echter in een aantal streken weer verlaten, als een gevolg van de geheele omke-

ring in de zuivelindustrie, door de verplaatsing van dit bedrijfs onderdeel van de boerderij naar de fabriek. In 1879 bijv. werd de eerste boter- en kaasfabriek te Leiden opgericht. Kortens tijd daarna volgde een tweede te Delft. In de provincie Friesland werd de eerste zuivelfabriek gesticht in 1882<sup>1</sup>, welke nog in hetzelfde jaar gevolgd werd door twee andere groote fabrieken.

Nadat deze eenigen tijd hadden gewerkt en goede resultaten hadden opgeleverd, werden nog verscheidene andere opgericht. De eerste zuivelfabrieken waren particuliere ondernemingen.

De andere provinciën, waar verbetering nog meer noodzakelijk was, volgden na weinige jaren het voorbeeld van Friesland en binnen korten tijd werden een aantal zuivelfabrieken opgericht in Limburg, Gelderland, Noord-Brabant, Overijssel, Drente en Groningen. In Zuid-Holland, Zeeland, Noord-Holland en Utrecht ontstonden eveneens enkele fabrieken, maar niet in gelijk aantal, als een gevolg van de kaasmakerij welke daar beoefend wordt, en van andere omstandigheden.<sup>2</sup>

Overal waar op een betrekkelijk kleine uitgestrektheid gronds een groot aantal stuks vee werd gehouden, verrezen stoomkrachtfabrieken. Waar dit niet het geval was, werd handkracht toegepast. Na verloop van weinige jaren echter werden verscheidene van de laatstgenoemde inrichtingen veranderd in stoomzuivelfabrieken, een gevolg van het groote aanbod van melk, hetwelk op zijn beurt weer werd veroorzaakt, door de sterke toeneming van den veestapel. Hoewel particuliere personen den eersten stoot gaven tot het ontstaan der fabriekmatige zuivelbereiding, begon in later tijd de coöperatie overheerschend te worden.

Zoo waren er bijv. in 1895 nog maar 216 coöperatieve fabrieken en in 1903 was dit getal aangegroeid tot 705, terwijl er in het eerstgenoemd jaar 267 particuliere fabrieken waren en in het laatstgenoemde nog 229. In het bijzonder moet hier melding worden gemaakt van de provincie Friesland, met haar rijke kleigronden die wat de fabriekmatige boterbereiding aangaat, de belangrijkste van Nederland is. Een uitzondering maakt het zuidoostelijk deel, waar de grondgesteldheid groote overeenkomst met de aangrenzende provincie Drenthe vertoont en eenige weinige handkrachtfabrieken bestaan. In de andere deelen van de provincie staan tal van groote stoomzuivelfabrieken, waarvan vele met een groote jaarlijksche productie. Geen wonder dus dat de uitvoer van boter uit Friesland zoo groot is, en dat er zooveel belang wordt gesteld in elke zaak, die in verband staat met de boterbereiding of den boterhandel.

Van uit Friesland hebben de zuivelfabrieken hun weg gevonden naar de andere provinciën inderdaad van uit deze provincie heeft de coöperatie op zuivelgebied zich over geheel Nederland uitgebreid. Zooals reeds werd vermeld bestaan op dit

---

1 1882 is niet juist. In 1879 werd in Veenwoude Zuivelfabriek „Freia” gestart door Bokma de Boer. (zhn)

2 Ook hier de schrijver ‘stordig’. De handkrachtfabriekjes in zuid-oost Nederland en Drenthe hebben eerder hun oorsprong in België dan in Friesland! (zhn)

ogenblik coöperatieve en particuliere fabrieken in groot aantal, maar hebben de eerste verreweg de overhand. Als een gevolg van de ontwikkeling van het fabriekstelsel, is de boterproductie op de boerderijen op verre na niet meer zoo belangrijk als zij placht te zijn, en de wekelijksche aanvoer op de plaatselijke boterwagen is zeer sterk verminderd, terwijl natuurlijk tegelijkertijd de hoeveelheid gemaakte fabrieksboter verbazend is toegenomen. De meeste zuivelfabrieken in Friesland maken ook kaas. Indien dit niet zoo was dan zou er nog belangrijk meer boter gemaakt worden dan op dit oogenblik geschiedt, hoewel dit thans reeds een derde van al de in Nederland gemaakte boter bedraagt.

De verplaatsing van de boterbereiding van de boerderij naar de fabriek heeft in hooge mate bijgedragen tot de verbetering van de kwaliteit der boter in Nederland; maar de zaak kon daarbij niet blijven, want van regeeringswege werd in verschillende richtingen steun verleend, en er werd zorg gedragen, dat alle noodzakelijke inlichtingen voor de boeren enz. verkrijgbaar waren. Bijv. de Rijkslandbouwproefatations doen talrijke onderzoekingen in verband met veevoeding en melkproductie; door rijkslandbouwleeraren of andere deskundigen worden lezingen gehouden, met het doel om de veehouders er op te wijzen, welke belangrijke voordeelen zij zich kunnen verzekeren door doelmatig fokken, door den verbouw en den aankoop van het moest geschikte veevoeder, door zorgvuldige behandeling van het vee en door een rationeele voeding; zuivel. consulenten, aangesteld door de provinciale landbouwmaatschappijen, die een regeeringssubsidie voor dit doel ontvangen, zijn voortdurend bezig de veehouders in te lichten omtrent alle maatregelen waardoor zij zich een goede hoeveelheid melk van flinke kwaliteit kunnen verzekeren; en deze consulenten geven advies en inlichtingen over alle gebreken die in de melk ontdekt, of over fouten die bij de bereiding van boter of kaas gemaakt worden.

Volgens inlichtingen aan ons verstrekt, bedroeg in 1903 de boteruitvoer naar Engeland 17½ miljoen K.G., die naar Duitschland 7 à 8 miljoen K.G., naar België 3½ miljoen K.G., naar Frankrijk 1 tot 1½ miljoen K.G. en overeenkomstige kleinere hoeveelheden naar andere landen. De uitvoer naar Engeland en Schotland heeft plaats over Harlingen, Rotterdam en Amsterdam.

Groote hoeveelheden die in 1903 tot 12 à 13 miljoen K.G. stegen, werden in de eerstgenoemde haven verscheept. De boter wordt thans bijna algemeen verpakt in beukenhouten vaten van een heel of een half centenaar netto (50.8 of 25.4 K.G.), alsmede in tobbetjes of dozen, bevattende boter in rollen of kleine stukken van verschillend gewicht. Wat de boter zelf betreft zij wordt zoowel gezouten als ongezouten verzonden. Frankrijk en België vragen bijna uitsluitend ongezouten boter, Duitschland voornamelijk ongezouten, terwijl Engeland en Schotland in hoofdzaak gezouten boter ontvangen. Ofschoon een groote hoeveelheid boter op order of door agenten schijnt te worden verkocht, zoowel in Nederland als in andere landen, zoo wordt toch eveneens een belangrijke hoeveelheid in consignatie verzonden.

De coöperatieve fabrieken in het bijzonder zetten op deze wijze een deel van hun product in Engeland van de hand. Het ideaal dat men blijkbaar in dit opzicht in het oog houdt, is het produceeren ter uitvoering van verkregen orders alleen, maar dit is nog verre van bereikt. Niettegenstaande de krachtige ontwikkeling van de zuivelfabrieken, wordt nog steeds een belangrijke hoeveelheid boter op de boerderijen gemaakt, die op ongeveer 26 miljoen wordt geschat.

Uit het opgemerkte zal het duidelijk zijn, dat de laatste jaren bijzonder belangrijk zijn geweest voor den Nederlandschen landbouw, en het is een feit dat de Nederlanders zich groote moeite hebben getroost, om zich een markt voor hun zuivelproducten te verzekeren. De resultaten zijn uit een technisch oogpunt zeer voldoende, en geven alle hoop op de toekomst van het product op de wereldmarkt. In de meeste groote fabrieken welke alle met stoomkracht werken, worden de meest moderne machines gebruikt voor de bereiding der zuivelproducten.

De gewoonte om zoowel de room als de ondermelk te pasteuriseren is vrij algemeen, wat de kwaliteit van de boter in sommige tijden van het jaar sterk verbetert, wijl het de ontwikkeling van nadelige bacteriën in de melk tegenhoudt. Met het oog op het maken, ook in het warme jaargetijde, van een product dat kan duren, hebben een groot aantal fabrieken ijshuizen ingericht, die echter in de laatste jaren in een aantal gevallen vervangen zijn door koel- of ijsmachines.

De behandeling der melk berust geheel op het centrifuge-stelsel, en in het bijzonder in die provinciën waar kaas van gedeeltelijk ontroomde of van ondermelk gemaakt wordt, tracht men een volledige ontroming der melk te verkrijgen; en het kan gezegd worden dat als regel nauwelijks een tiende percent in de ondermelk achterblijft. Wanneer wij hierbij herinneren dat dit is een 30ste tot een 32ste deel van al het vet, in de volle melk aanwezig, dan mag dit resultaat als zeer voldoende worden beschouwd.

A. R.