UIT VROEGER DAGEN

Door J. J. C. Ament, Roermond,

Voorzitter van den Z. N. Z.

Veertig jaren geleden werd in het Zuiden des lands de melk nog geheel en al verwerkt en verbruikt op de boerderij.

Het verbruik der melk op de boerderij hield nauw verband met mesterij en fokkerij. Het trad sterk op den voorgrond in streken, waar men kalveren mestte, zooals in het land van Weert en in de Meijerij (N.B.). Hierover een en ander aan het einde van dit artikel.

In de overige streken werd in hoofdzaak boter bereid en de afvalproducten, zooals ondermelk en karnemelk, dienden voor fokkerij en mesterij van kalveren, varkens enz. alsmede voor verwerking in de keuken van het boerengezin. Alleen in Zuid-Limburg aan de Belgische grens bereidde men op sommige boerderijen vrij regelmatig z.g. „Limburgsche" of „Hervesche" kaas uit volle of gedeeltelijk afgeroomde melk.

Indien er destijds ontrooming van de melk plaats had, zoo geschiedde deze in den regel in ondiep vaatwerk, dat op een koele plaats, meestal in den kelder, rustig bleef staan.

Vroegere handkarn.

De schotels, die men daarvoor gebruikte, noemde men „baren" in 't Zuiden van Limburg ook wel „plateelen". Zij hadden een sterk conischen vorm, d.w.z. de doorsnede van den bodem was klein en de verwijding naar boven nam sterk toe; daarbij was de diepte naar schatting niet meer dan 10 a 15 c.M. en de inhoud circa 2 a 3 Liter. Ik herinner mij nog zeer goed, dat in midden-Limburg de opbrengst eener melkkoe, bij koop en verkoop, werd aangegeven in 't aantal baren melk, dat zij per dag gaf. Het spreekt van zelf, dat deze garantie allesbehalve „maatgevend" was in verband met de vulling en de onstandvastige grootte dezer baren.

Voor ontrooming en gelijktijdige afkoeling der melk waren deze schotels niet ongeschikt. Zij hadden evenwel het nadeel, dat de melk over een groot oppervlak blootgesteld was aan de lucht. En daar in dit geval de afkoeling van de warme melk, die onmiddellijk na het melken door een teems er in gegoten werd, hoofdzakelijk aan de oppervlakte plaats had, stegen geregeld warmere melkdeeltjes uit de onderste lagen naar boven, die op hun beurt weer met de lucht in aanraking kwamen. In minder zuivere lucht was op deze wijze sterke besmetting niet te vermijden.

Wanneer zich een voldoende roomlaag gevormd had moest deze van de melk verwijderd worden. Dit geschiedde meestal op zeer primitieve wijze. Men maakte den room met den wijsvinger langs den kant der schotel los, om hem daarna door gewoon blazen in de richting te drijven van het naar buiten uitstaand tuitje om hem aldus de doen afvloeien in een steenen roompot, waarin hij, al dan niet vermengd met volle melk, moest „dik" worden. (In enkele streken werd de room met een houten spaan van de melk afgestreken). Om bij het „dik" worden of „rijpen" het gewenschte resultaat te bereiken trachtte men groote temperatuurschommelingen te vermijden. Om zooveel mogelijk de gewenschte warmtegraad te onderhouden bij het zuringsproces, plaatste men de roompotten in winterdag in de nabijheid van kachel of vuurhaard; terwijl men ze in zomerdag het koelste hoekje van den kelder bracht. De tijd voor het zuren was afhankelijk van het „dik" worden, doch ook van de noeveelheid melk en room, die men ter beschikking had, zoodat het karnen niet op vaste dagen en uren kon plaats hebben.

Dit op onregelmatige tijden karnen werkte de kwaliteit der boter niet in de hand; evenmin werd deze in de hand gewerkt door de onregelmatige bijeenzameling van melk en room in de roompotten. Zoo werd versche melk en room toegevoegd aan zure en half zure en dikwijls maar gekarnd, wanneer een voldoend kwantum was bijeengegaard.

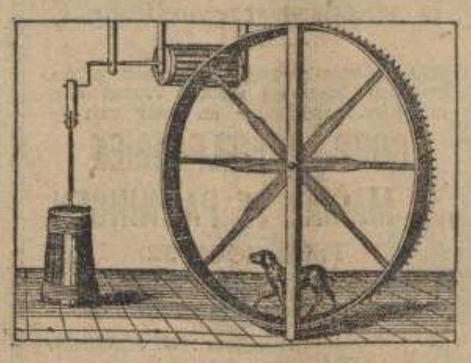
Het karnproces verliep tengevolge daarvan ook niet altijd even gunstig. Daarbij werd de warmtegraad van het karnsel niet gecontroleerd met behulp van een thermometer. Het ging min of meer op goed geluk af. Duurde het karnen overmatig lang dan nam men aan dat de vloeistof te koud was. Men trachtte dan de temperatuur te verhoogen door toevoeging van warm water. Ook dit kon weer aanleiding geven tot mislukking. Was het toegevoegde water slechts matig warm, dan kreeg men door het vele water soms een zoodanige verdunning, dat de boter, ook bij heftige beweging, zich niet afscheidde. Gebruikte men daarentegen te heet water dan kreeg men te vlugge afscheiding van boter en daarnevens afscheiding van kaasstof, die door de boterkorrels werd ingesloten. Dit mengsel van boter en kaasstof was opvallend wit van kleur. Men had de boter „verbrand" en een zeer minderwaardig product verkregen. Alles te zamen genomen hing veel van toeval en omstandigheden af of men een behoorlijk product kreeg doch van eenige uniformiteit in het product boter, zelfs op eenzelfde boerderij, kon weinig sprake zijn, al vond men hier en daar een enkele loffelijke uitzondering.

De in doorsnee bereide boter had weinig waarde voor den groothandel, vooral omdat ze vertegenwoordigde een mengelmoes van kwaliteit, kleur, consistentie, zoutgehalte en karnemelkgehalte. Ze werd dan ook voor 't grootste gedeelte gebruikt als ruilartikel bij den inkoop van kruidenierswaren, kleedingsstoffen, enz. De winkeliers raakten deze boter dikwijls met moeite en niet zelden met verlies kwijt aan enkele botergrossiers die het allegaartje omwerkten tot een z.g. uniform product. Door allerlei kunstgrepen, zooals wasschen, kleuren en technisch reinigen trachtten ze er een oogelijk en verkoopbaar handelsartikel van te maken.

Iets meer zorg werd besteed aan de boterbereiding op plaatsen, waar men gelegenheid had de boter onder eigen naam te verkoopen op een publieke „Mijn".

Hierover echter nader in een ander artikel.

Intusschen trachtte men ook het oproomen der melk langs natuurlijken weg door het construeeren van ander vaatwerk in betere banen te leiden. Die uitvindingen waren niet altijd verbeteringen. Zoo werd een plateel in den handel gebracht met



Karn-molen, waarbij een hond het mechanisme in beweging bracht.

een gat in den bodem, welk gat afgesloten was gedurende de oprooming door een stop, waaraan een metalen draad was verbonden, die boven de vloeistof uitstak. Na voldoende oprooming werd de stop naar boven gehaald, zoodat de ondermelk naar beneden kon afvloeien en de room zakte op den bodem der plateel. Deze inrichting bracht geenerlei verbetering in de ontrooming doch had als extra nadeel, dat de room verontreinigd werd door het vuil dat gedurende de ontrooming op den bodem bezonken was.

Eenige opgang maakte de z.g. „écrèmeuse" die op hetzelfde principe rustte, doch het voordeel meebracht dat de melk gedurende het ontroomen met water en ijs kon gekoeld worden.

De eerste werkelijke verbetering was de invoering van de methode Swartz, die echter alleen toegepast kon worden op grootere bedrijven en ook daar slechts volledig tot haar recht kwam wanneer men beschikte over zeer koud water of ijs.

De groote evolutie kwam evenwel door de uitvinding van de centrifugale ontrooming, en wel toen omstreeks 1890 deze ontrooming ook door handkracht kon bewerkstelligd worden. De mogelijkheid was nu geopend de versche melk in zeer korten tijd te scheiden en zoeten room en zoete afgeroomde melk, terwijl de room daarbij nog een reinigingsproces onderging. Het groote voordeel daarbij was verder dat coöperatieve verwerking der melk daardoor mogelijk werd. Het eerste coöperatieve Zuivelfabriekje t[illegible] in werking in Mei 1892 te Tungelroij. Het w[illegible] agen dezer kleine onderneming gaf aanleiding tot de oprichting van tientallen handkrachtfabrieken in het Zuiden des lands en beteekende een groote vooruitgang op het gebied der boterbereiding tegenover de aloude werkwijze op de boerderijen.

En nu nog enkele herinneringen aan de kalvermesterij van vroeger.

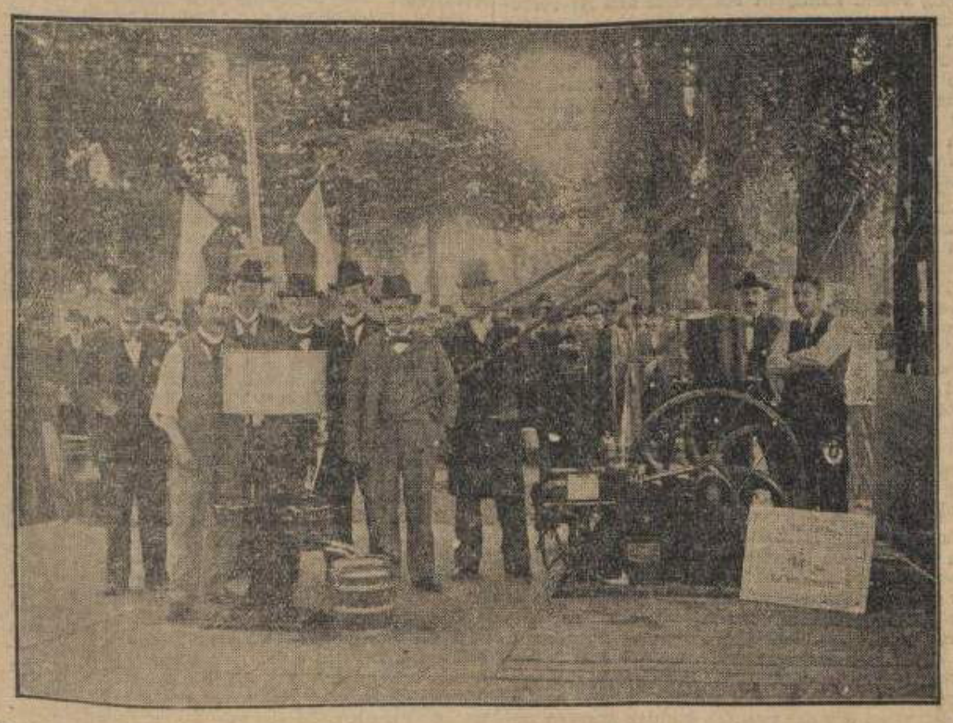
Op boerderijen waar het kalvermesten intensief gedreven werd, maakte men slechts noodgedwongen boter. Het werd zoo goed mogelijk afgepast, dat de kalveren (uit eigen fok en de bijgekochte) de geheele volle melk uit het bedrijf tot zich namen. Dit afpassen lukte niet altijd even goed, zoodat de enkele liters melk die over waren niet tot boter verwerkt konden worden en moeielijk op andere wijze te gelde konden gemaakt worden, wat een schaduwzijde van het systeem beteekende. Het meest geschikt voor deze mesterij waren de kalveren, die den uitersten vleeschvorm vertegenwoordigden de z.g. „paardebillen" of „dikbillen". Deze dieren kenmerkten zich door een zeer fijn beenderengestel, een breeden rug en extra ronde dijen, met hoog ingeplanten staart. Voor de fokkerij waren deze dieren onbruikbaar doch voor de mesterij werd er als 't ware jacht op gemaakt.

Het werd als een buitenkansje beschouwd als men een of meer dezer dieren op den kop kon tikken. Voor de rest behielp men zich met gewone kalveren.

De te mesten dieren werden in een donkeren hoek van stal of schuur geplaatst achter een houten schot. Zij kregen niet meer ruimte dan dat zij gevoegelijk konden staan en liggen. Door een schuif, die alleen geopend werd als ze gedrenkt werden, konden ze den kop naar buiten steken. De volle melk, versch van de koe, werd hun per emmer ongemeten toegedeind. De weinige beweging en het weinige licht dat tot de dieren doordrong leidden er toe dat zij na eenige weken vet werden en daarbij gingen lijden aan bloedarmoede. Dit laatste nu wenschte men vooral te bereiken; immers het vleesch moest bovenal blank zijn. De koopers eischten voor eerste kwaliteit dat het tandvleesch zoo goed als kleurloos behoorde te zijn, zelfs de traanheuveltjes in de binnenhoeken der oogen mochten niet rood zien. Er bestond een levendigen handel in deze dieren vooral voor de Brusselsche markt.

Omtrent de rentabiliteit van deze kalvermesterij is weinig bekend, daar ter tijde niets hieromtrent gecontroleerd werd. Bij de deelname van meerdere boeren aan de later opgerichte Zuivelfabriekjes bleek evenwel uit meerdere gegevens dat de kalvermesterij over 't algemeen weinig loonend was. Herhaaldelijk is toen aan den dag gekomen, dat men gemiddeld nauwelijks 2 cts. per Liter volle melk kon halen, uitzonderingen daargelaten.

Toen de centrifugale ontrooming ingang gevonden had, probeerden sommigen deze mesterij nog door te zetten met behulp van zoete ondermelk, nadat de kalveren in den beginne volle melk hadden genoten. Dit heeft geen algemeene toepassing kunnen vinden, en thans worden alleen kalveren die niet geschikt zijn voor de fokkerij hier en daar gemest.



Machinale boterbereiding op de Tentoonstelling van de Maatschappij van Landbouw te Maastricht in 1899.

DE ZUID-NEDERL. ZUIVELBOND

Door H. L. CREEMERS, Roermond,

Secretaris van den Z. N. Z.

De Zuid-Nederlandsche Zuivelbond, in 't kort de Z.N.Z., die te Roermond gevestigd is, is een bond van coöperatieve zuivelfabrieken, die, zooals zijn naam reeds zegt, zijn werkgebied heeft in Zuid-Nederland, maar zich speciaal uitstrekt over Limburg en de Costelijke helft van Noord-Brabant.

Deze Bond, de oudste op dat gebied in ons land werd opgericht in 1893, slechts ruim een jaar nadat de fabriekmatige zuivelbereiding zijn intrede had gedaan in dit gewest.

Toen in 1892 het eerste Coöp. boterfabriekje te Tungelroij onder leiding van den heer J. J. C. Ament de tegenwoordige Voorzitter van den Z. N. Z. was opgericht, kwamen spoedig van alle kanten boeren en landbouwkundigen naar Tungelroij om de nieuwe wijze van botermaken van nabij te zien. Dit had tot gevolg, dat spoedig op vele plaatsen naar het voorbeeld van Tungelroij boterfabriekjes werden opgericht, waarbij de heer Ament bijna steeds de Adviseur was. Daardoor ontstond spoedig eenig contact tusschen de verschillende fabriekjes, waarbij de ondervindingen van het eene fabriekje aan het andere ten goede kwamen.

[illegible]

J. J. C. Ament

Dit had weer tot gevolg, dat enkele voormannen van plaatselijke fabriekjes, en niet minder de toenmalige waarnemende Rijkslandbouwleeraar R. Fr. Corten, de wenschelijkheid gevoelden van een meer geregelde en vaste samenwerking.

Deze wensch werd een begin van werkelijkheid toen, in Juni 1893, door toedoen van de heeren J. Truyen te Meijel, J. J. C. Ament te Tungelroij, J. Th. Verheggen te Buggenum en genoemde R. Fr. Corten een vergadering van de bestaande boterfabriekjes werd belegd. Op die vergadering, waarop ruim 80 direct belanghebbende personen aanwezig waren, werd tot oprichting van een bond besloten.

De oprichting werd een feit op een tweede vergadering, die op 28 Sept. van datzelfde jaar te Roermond werd gehouden.

Op die vergadering traden als oprichters tot den bond toe de volgende 32 coöp. boterfabriekjes: Buggenum, Helden-Panningen, Helden-Eghel-, Helden-Stoks, Helden-Heuvelhoek, Meijel-Dorp, Meijel-Molenstraat, Meijel-Donk, Deurne-Neerkant, Asten-Heusden, Asten-Dorp, Swartbroek, Tungelroij, Stramproij, Hunsel, Thorn, Grathem, Heel, Roggel, Vlierden, Ell, Horn, Echt, Schinnen-Puth, Deurne-Zeilberg, Liessel, Mierlo-Hout, Deurne-Dorp, Bakel, Boekel, Ospel-Klaasstraat en Ospel-Dorp.

Op die vergadering werd tevens een reglement vastgesteld en een bestuur gekozen, hetwelk als volgt was samengesteld:

J. TRUYEN, Meijel, Voorzitter.
P. KANTERS, Deurne
Jhr. A. MICHIELS VAN KESSENICH, Nuth
J. Th. VERHEGGEN, Buggenum
J. J. C. Ament, Tungelroij, Secretaris.

Daarmede was de Zuid-Ned. Zuivelbond opgericht.

Daarna bleef het aantal fabriekjes steeds toenemen en daarmede de Z. N. Z. groeien. In 1895 waren 54 fabriekjes aangesloten in 1897, 86 enz.

De beschikbare ruimte laat niet toe dien groei hier te gaan beschrijven, doch onderstaand staatje geeft daarvan wel een voldoend overzicht. De gegevens in het staatje zijn genomen met tusschenperiodes van 5 jaren, terwijl de jaren 1909 en 1928 erbij zijn genomen, omdat daarin topgetallen (de cursief gedrukte) voorkomen.

Ontwikkeling van den Z. N. Z.

Jaar	Aantal aangesloten fabrieken	Aantal leden dier fabrieken	Aantal koeien waarvan de melk verwerkt werd	Totaal aantal millioenen K.G. melk per jaar
1893	32	?	?	?
1895	54	3.162	7.680	21
1900	128	6.423	16.984	42
1905	150	8.681	22.878	57
1909	215	17.800	52.968	136
1910	201	19.096	55.853	151
1915	157	21.554	62.327	160
1920	132	27.510	78.058	179
1925	110	27.839	83.491	250
1928	105	*29.732*	*97.339*	*300*
1930	99	29.366	96.472	294

De meer dan gewone groei in het jaar 1909 was het gevolg van de opheffing van den te Eindhoven gevestigd geweest zijnden Noord-Brabantschen Zuivelbond, waarvan bijna alle fabriekjes naar den Z. N. Z. overgingen.

Na 1909 nam het aantal fabriekjes steeds af, terwijl de andere totaalcijfers bleven stijgen. Dit werd veroorzaakt door de steeds toenemende samensmelting van kleine handkrachtfabriekjes tot grootere fabrieken met stoomkracht.

Zooals de onderste cijfers van het staatje aangeven is de Z. N. Z. uitgegroeid tot een lichaam met 99 (er zijn er thans weer 100) aangesloten zuivelfabrieken, te zamen met ruim 29000 leden en ruim 96000 koeien en met een gezamenlijken melkaanvoer van bijna 300 millioen K.G. per jaar.

De middelen, die de Z. N. Z. toepast om de belangen der aangesloten te dienen zijn vele en veelerlei. Het is ondoenlijk om die hier alle te vermelden en te omschrijven. Wij zullen daarom alleen over de voornaamste iets laten volgen.

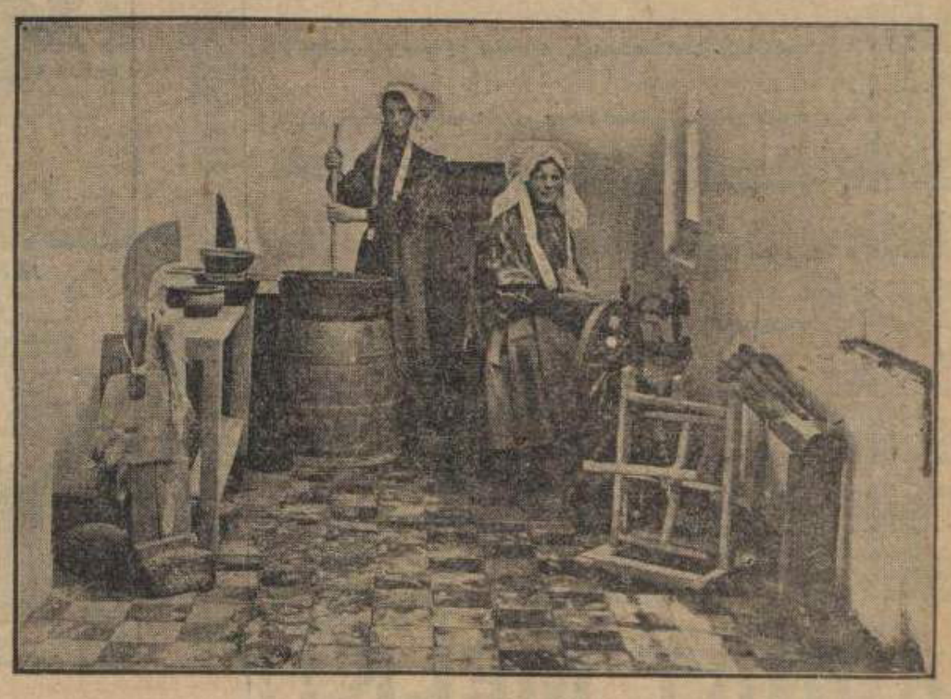
DE BOTERMIJN.

De Botermijn van den Z. N. Z., in den laatsten tijd, in verband met gew[illegible] de toestanden, meer genoemd de Afdeeling Bo[illegible]afzet, is de oudste en ongetwijfeld de belangrijkste instelling van den Bond, waarvan wij hieronder echter alleen een omzet-overzicht laten volgen en voor het overige verwijzen naar het artikel „De Boterafzet" elders in dit blad.

Ontwikkeling van de Botermijn van den Z. N. Z.

Jaar	Totaal aanvoer	Prijs	Totaal uitbetaald aan fabrieken
1895	244.836	ƒ 1.06	258.393.91
1900	1.260.101	„ 1.15	1.485.551.30
1905	1.920.810	„ 1.25	2.391.403.45
1910	4.482.535	„ 1.35	6.033.552.—
1915	5.335.595	„ 1.75	9.330.131.90
1919	4.369.215	„ 3.21	14.032.453.67
1920	4.022.940	„ 2.82	11.348.290.61
1925	6.085.800	„ 2.31	14.079.301.50
1929	7.514.225	„ 2.07	15.559.768.75
1930	7.211.950	„ 1.70	12.226.558.75

De omzetcijfers in bovenstaand staatje zijn jaarcijfers, telkens om de vijf jaren met de daartusschden enkele top-getallen. De totaal-omzet vanaf de oprichting in 1895 tot einde 1930 was, in ronde getallen, 138 millioen K.G. boter, waarvoor de fabrieken ontvingen 262 millioen gulden.



Boterbereiding op de Boerderij (vroeger).

Natuurboter is niet te vervangen

(Vervolg van pag. 1).

DE BOTERCONTROLE.

Vanaf het begin der Mijn was het Bestuur van den Bond in de weer om den goeden naam onzer boter zooveel mogelijk te herstellen. Dat was noodig, omdat door knoeiingen in den handel de goede naam der Nederlandsche boter in het buitenland geheel was verloren gegaan.

Het eerste middel daartegen was, dat het Bestuur de op de mijn verkochte boter garandeerde als beslist onvervalschte roomboter, afkomstig van de afgesloten fabrieken.

Daarmee was echter alleen iets gewonnen, zoolang de boter in de eerste hand was. In 1901 werd een controledienst ingesteld, waarbij de boter scheikundig onderzocht werd en de manden, waarin ze verpakt was, met een plombe verzegeld werden.

Dat was al een heele vooruitgang maar het beste werd bereikt in 1904 toen het Rijksmerk werd ingevoerd, en de controle van den Z. N. Z. werd omgevormd tot een Botercontrolestation onder Rijkstoezicht. De met de Rijksbotercontrole bereikte resultaten zijn werkelijk ideaal te noemen. De goede naam van onze boter werd daarmee geheel teruggewonnen en bleef daarmee gehandhaafd.

Het Botercontrolestation Maastricht, tot voor enkele weken een instelling van den Z. N. Z. is nu een zelfstandige instelling geworden en is thans te Roermond gevestigd.

Over de beteekenis der Botercontrole en het Rijksmerk is elders in dit nummer een en ander vermeld.

ADMINISTRATIEVE CONTROLE.

De Z. N. Z. stelde in 1908 een inspectiedienst in voor de controle der administratie's van de aangesloten fabrieken. Ook hierover is in een speciaal artikel iets medegedeeld.

BOTERKEURING.

Van elke aan de Mijn leverende fabriek wordt om de 14 dagen een monster boter gekeurd, teneinde de fabrieken in te lichten over de kwaliteit hunner boter en over den aard van eventueele afwijkingen.

PENSIOENFONDS.

Het in 1918 door den Z. N. Z. opgerichte pensioenfonds, het zoogenaamde „Jan Truyenfonds", dat het vorig jaar tot een N. V. werd omgevormd, biedt den aangesloten Zuivelfabrieken en andere landbouworganisaties de gelegenheid voor hun personeel onderlinge pensioenverzekeringen te sluiten. Behalve de sociale beteekenis daarvan is het een voordeel, dat een verzekerde die wegens een of ander gebrek zijn taak niet meer behoorlijk kan verrichten, zijn betrekking met pensioen kan verlaten, terwijl hij anders, wellicht tot nadeel van de fabriek, zijn functie blijft waarnemen.

AFDEELING AANKOOP.

Deze afdeeling heeft ten doel het cooperatief aankoopen van de verschillende benoodigdheden en hulpstoffen voor de aangesloten fabrieken, waarbij vooral gelet wordt op prima kwaliteit en daarnaast op billijke prijzen. Deze aankoop geschiedt in samenwerking met andere Zuivelbonden door den Centralen Aankoop van den Algemeenen Ned. Zuivelbond te Arnhem.

CURSUSSEN.

De Bond geeft sinds vele jaren cursussen voor personeel van zuivelfabrieken. Vooral van de opleiding voor het Assistenten-Diploma van den F. N. Z. is steeds veel werk gemaakt, met het resultaat, dat tot heden ruim 100 vanwege den Bond opgeleide personen genoemd diploma behaalden.

VERBETERING DER MELKWINNING.

Sinds een achttal jaren wordt speciaal werk gemaakt van verbetering der melkwinning. Daartoe werden door den Bond opleidingscursussen gegeven voor zoogenaamde voormelkers, die op hun beurt weer plaatselijke melkerscursussen geven. Tot 31 Dec. 1930 werd aan 135 personen het diploma als Voormelker toegekend, terwijl ruim 2600 melkers en melksters een diploma voor praktische bekwaamheid in het melken behaalden.

TUBERCULOSE BESTRIJDING ONDER HET RUNDVEE.

Op initiatief van en met medewerking van den Bond werd enkele jaren geleden een Vereeniging gesticht tot bestrijding der tuberculose onder het rundvee in Zuid-Nederland. Daaraan namen in het laatste seizoen o.a. deel 16 aangesloten zuivelfabrieken met te zamen bijna 2000 veehouders en ruim 12500 runderen.

MELKCONTROLEDIENST EN LABORATORIUM.

Teneinde een hygienische winning en behandeling der melk te bevorderen en de aangesloten het nakomen der voorschriften van Warenwet en Melkbesluit te vergemakkelijken werdt binnen enkele weken een melkcontroledienst in werking gesteld. Daartoe, alsmede voor bedrijfsonderzoekingen der aangesloten fabrieken, is in het gebouw van den Bond een laboratorium voor bacteriologische en scheikundige onderzoekingen ingericht.

Uit bovenstaande blijkt, dat de Z. N. Z. hoewel klein begonnen tot een flinke organisatie met gezonde onderdeelen is uitgegroeid. Dat geldt echter niet voor zijn geheel werkgebied, want

EEN UITZONDERING

daarop maakt het Zuiden van de Provincie Limburg. Hoewel daar veel en goed vee gehouden wordt, zijn goed werkende zuivelfabrieken daar dun gezaaid. Slechts een paar vinden wij er. De andere — enkele kleine — leiden een kwijnend bestaan. En toch zijn daar vroeger meerdere kleine handkrachtfabriekjes geweest. Waar zijn die gebleven? Die hebben niet, zooals elders, plaats gemaakt voor flinke stoomzuivelfabrieken, hoewel sporen van mislukte pogingen daar toe nog hier en daar te vinden zijn.

De oorzaak van dat uiteenvallen zal wel in de eerste plaats zijn een te geringe geest van samenwerking onder de betreffende boeren.

Er is wel ooit beweerd, dat de neiging tot samenwerking daar steeds minder dan elders geweest is, eerstens omdat daar meer grootere boerenbedrijven gevonden worden, die zich, beter dan de kleine, alleen kunnen redden, en tweedens, omdat de bedrijfsuitkomsten door den vruchtbaren bodem en de ligging in een tamelijk dicht bevolkte streek en kort bij de steden (Aken, Luik, Maastricht) steeds zoo gunstig geweest zijn, dat de boeren daar nooit armoede gekend hebben en daardoor dus niet, gelijk elders, tot samenwerking gebracht zijn. Wat hier ook van waar is, zeker is het, dat de geest van samenwerking in de oorlogsjaren veel geleden heeft. Door de ligging te midden van een dichte bevolking en daarbij dan drie zijden van nabij begrensd door oorlogvoerende landen, kreten de niet aangesloten boeren in den vrijen handel zeer hooge prijzen voor hun producten, terwijl de coöperatieve zuivelfabrieken alles moesten afstaan tegen de officieele regeeringsprijzen. Het gevolg daarvan was, dat vele boeren zich van de fabriekjes los maakten en fabriekjes werden opgeheven.

Daarbij komt nog, dat de bevolking in Zuid-Limburg in en na den oorlog sterk is toegenomen, waardoor de vraag naar consumptiemelk van zelf steeg. Dit had niet alleen tot gevolg, dat er minder melk voor de boterbereiding overbleef, maar ook dat te veel boeren zich ter wille van het voordeel op de levering van consumptiemelk gingen toeleggen, waarna de anderen er wijselijk voor bedankten, hun melk, als overschot van de streek voor de minder loonende boterbereiding te blijven bestemmen door levering aan de kwijnende boterfabriekjes.

De tijden zijn intusschen veranderd. De prijzen van den oorlogstijd zijn geheel verdwenen en de voordeelen van een dichte bevolking, komen, door de verdeeldheid der boeren, op vele plaatsen niet tot haar recht, terwijl het productief maken van het overschot der melk, door de boeren elk voor zich, ook wel niet de meest gunstige resultaten zal opleveren.

Zal het nog lang zoo blijven? Wij weten het niet; de tijd zal 't leeren. Cr.

Coöp. Stoomzuivelfabriek „ST. BARBARA"
ECKELRADE (Gemeente Gronsveld).

BOTER MET RIJKSMERK
KAAS
KOFFIE- EN SLAGROOM
SPECIAAL ADRES VOOR H.H. HOTELHOUDERS
Veehouders uit de omgeving sluit U aan bij onze Coöperatie : TELEFOON No. 5, ST. GEERTRUID.
Na 1 uur n.m. bestellingen Broekhem, Boschstraat 4 (Valkenburg).
3

Roomboter
is steeds het goedkoopst.
Wilt U verzekerd zijn van een prima kwaliteit boter en melk? Vraagt dan uitsluitend roomboter en melk van de
COOP. ZUIVELFABRIEK „H. MARIA" TE PANNINGEN
TELEPHOON 32
Bekroond met den 1sten prijs op de Tentoonstelling te Sittard 1928.
11 Directeur : H. JANSSEN.

Coöp. Stoomzuivelfabriek St. Hubertus te LIESSEL.
LEVERT: Natuurboter met rijksmerk, Gepasteuriseerde melk en Karnemelk.
NATUURBOTER IS NIET TE VERVANGEN.
Dagelijks versch verkrijgbaar.
8 Dir. J. H. SIJBERS.

Aangesloten bij den Z. N. Z.
Coöperatieve Stoomzuivelfabriek „ST. LAMBERTUS", HORST,
Coöperatieve Stoomzuivelfabriek „ST. JAN", METERIK,
Coöp. Stoomzuivelfabr. en Veefokv. „ST. SEBASTIANUS", SEVENUM,
LEVEREN :
Uitsluitend éérste kwaliteit
ROOMBOTER met RIJKSMERK.
13
Onder Rijkscontrole

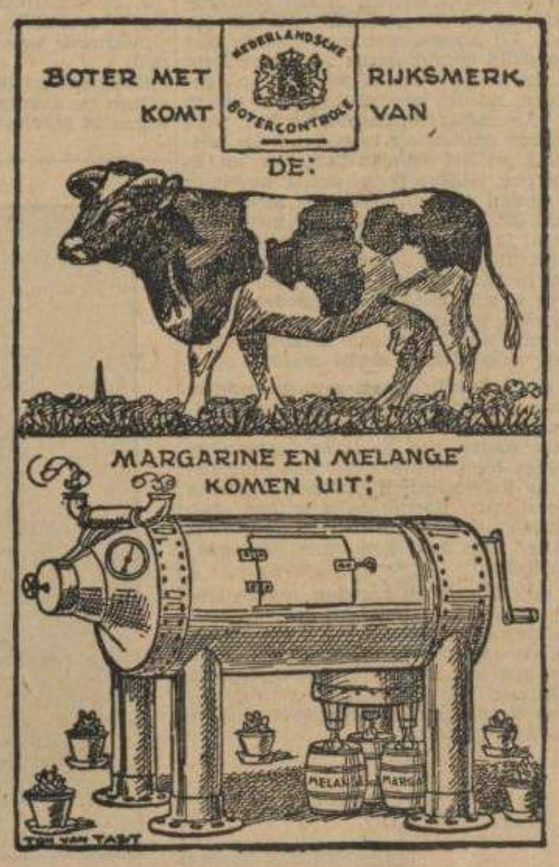
Coöp. Stoomzuivelfabriek „ST. WILLIBRORDUS"
NEERKANT.
Levert uitsluitend :
BOTER MET RIJKSMERK, GEPASTEURISEERDE MELK en KARNEMELKSCHE PAP.
Meermalen bekroond. Meermalen bekroond.
15

GEWAARBORGD ZUIVERE ROOMBOTER
COOPERATIEVE STOOMZUIVELFABRIEK „DE DRIESPRONG"
MAASBRACHT
MET RIJKSCONTROLE.
22

Coöperat. Stoomzuivelfabriek H. ALDEGONDIS, MAASBREE
ROOMBOTER
met rijksmerk.
Aanbevelend, De Directie.

KOOPT UW MELK EN MELKPRODUCTEN van de Coöp. Stoomzuivelfabriek „De Drie Horens", HORN.
Boter met rijksmerk. 19

MELK
Melk is een direct door de natuur aangewezen voedingsmiddel.
Melk bevat alle bestanddeelen, die voor de voeding noodig zijn.
Melk wordt gebruikt door elken stand en op elken leeftijd.
Melk is noodzakelijk voor kinderen.
Melk is eene behoefte voor zieken en zwakken.
Melk is nuttig voor gezonden en volwassenen.
Melk is goed voor elk.
Melk is licht verteerbaar.
Melk is spijs en drank tegelijk.
Melk is een goedkoop en versterkend voedingsmiddel.
30
DRINKT MELK!!



DE COOPERATIEVE ZUIVELORGANISATIE IN NEDERLAND

Door J. A. GELUK,
Secretaris van den Algemeenen Nederlandschen Zuivelbond.

De organisatie der coöperatieve zuivelbereiding in Nederland dankt vooral haar ontstaan aan de na 1870 ontstaan zijnde zeer slechte economische toestanden op landbouwgebied in het algemeen en die op het gebied der boterbereiding in het bijzonder. Deze vond toen nog algemeen op de boerderijen plaats en de van ouds zoo beroemde kwaliteit der Nederlandsche boter kon op de buitenlandsche markten niet langer tegen de van elders aangevoerde — vooral Deensche — boter niet concurreeren. Daarbij kwam tevzelfder tijd de opbloei der margarine-industrie, waardoor knoeierijen met de Nederlandsche boter ontstonden, hetgeen den goeden naam ervan nog meer, dan uit hoofde harer eigen kwaliteit, bedierf.

Bij den afzet der boerenboter heerschte bovendien in verschillende gedeelten van het land groote misstanden, doordat men daarbij de z.g. gedwongen winkelnering had, waarbij de boeren bij den verkoop hunner waar en de aanschaffing hunner verbruiksartikelen van winkelier en handelaar afhankelijk waren, vooral ook doordat deze vaak als geldschieters optraden.

De slechte economische omstandigheden, waarin de boeren toen ter tijde verkeerden, deden naar middelen uitzien, waarmede verbetering in den toestand zou zijn aan te brengen en men wendde zich vooral naar Denemarken, vanwaar de betere kwaliteit boter, vooral op de Engelsche markt, werd aangevoerd. Bestudeering der Deensche methoden van bereiding en afzet hadden tot gevolg, dat men ook in Nederland tot een meer moderne wijze van boterbereiding overging en al spoedig vond ook in ons land — vooral na de invoering der centrifuge en andere meer moderne hulpmiddelen bij de bereiding, zooals de thermometer — de fabrieksmatige zuivelbereiding toepassing. Deze werd het eerst toegepast door particuliere ondernemers, die daartoe de melk van de boeren kochten. Niet overal, waar men de melk fabriekmatig wenschte te verwerken, vestigden zich daartoe echter particuliere ondernemers, zoodat de boeren in dat geval verplicht waren, deze verwerking voor gezamenlijke rekening te doen plaats vinden. Zoo ontstond o.a. de eerste coöperatieve zuivelfabriek te Warga (Friesland) in 1886. Spoedig daarop volgde de oprichting van meer coöperatieve zuivelfabrieken, ook in het Zuiden des lands, omdat men wel inzag dat op die wijze de voordeelen der moderne bereidingswijze niet voor een groot deel aan den particulieren ondernemer, doch geheel aan de boeren ten goede kwamen. Deze coöperatieve zuivelfabrieken zijn dus de eerste vorm van organisatie op het gebied der zuivelbereiding in Nederland geweest. Zij zijn uit den drang der omstandigheden geboren.

Het duurde echter niet lang, of men zag in, dat, wilde men de belangen der samenwerkende boeren naar behooren behartigen en vooral den afzet van het product verbeteren, er nog meer organisatie noodig was dan alleen het samenwerken in een vereeniging (fabriek) ter bereiding van het product. Intusschen waren reeds heel wat coöperatieve zuivelfabrieken in de verschillende deelen van het land ontstaan (vooral in het Noorden en in het Zuiden) en het was het eerst in het Zuiden des lands (Limburg en Oosteijk Noord-Brabant) dat men besloot tot de oprichting eener vereeniging van coöperatieve zuivelfabrieken, een zuivelbond, die tot taak kreeg de gezamenlijke belangen dezer fabrieken te behartigen en den afzet van het product te verbeteren. Zoo ontstond in 1893 de Zuid-Nederlandsche Zuivelbond, die zich de bevordering der zuivelindustrie in het algemeen en die der zakelijke belangen zijner leden in het bijzonder ten doel stelt. In een betrekkelijk kort aantal jaren volgde hierop de oprichting van nog een vijftal van dergelijke gewestelijke zuivelbonden, nl. in Friesland, Gelderland en Overijssel, Drenthe, Groningen en Noord-Brabant.

De Zuid-Nederlandsche Zuivelbond (Z.N.Z.), die dus de eerste gewestelijke zuivelbond in ons land is geweest, heeft zich vanaf den beginne sterk togelegd op de veroetering van den afzet der door zijn aangesloten fabrieken geproduceerde boter en de sterk gevoelde behoefte hieraan was zelfs een der oorzaken tot zijn oprichting. Dit heeft er dan ook toe geleid, dat in 1895 een botermijn werd opgericht, waar de boter der aangesloten fabrieken publiek geveild en verkocht kon worden. Ook thans is deze botermijn, welke te Maastricht gevestigd is, nog een der belangrijkste levensuitingen van den Z.N.Z.

In het algemeen kan men zeggen, dat de gewestelijke bonden van coöperatieve zuivelfabrieken zich ten doel stellen, de belangen der coöperatief werkende zuivelfabrieken te bevorderen door samenwerking en wederkeerige voorlichting. Meer in het bijzonder treden hierbij naar voren het houden van keuringen, het doen van proefnemingen en het geven van voorlichting, teneinde de kwaliteit der producten te verbeteren. Verder geschiedt dit door het houden van cursussen voor het personeel der zuivelfabrieken, terwijl na den oorlog vooral aandacht besteed is aan de verbetering der melkwinning door het organiseeren van melkcursussen en het uitoefenen van controle op de kwaliteit der melk, waartoe de meeste Bonden thans een laboratorium voor bacteriologisch onderzoek hebben ingericht. Een belangrijke taak der gewestelijke bonden is tenslotte de controle van administratie en bedrijf der aangesloten zuivelfabrieken en de bevordering van de goede toepassing der coöperatieve beginselen.

Na verloop van eenige jaren gevoelden de bestaande gewestelijke zuivelbonden de behoefte aan samenwerking ter behartiging hunner gemeenschappelijke belangen. Zij stichtten daartoe in 1900 den Algemeenen Nederlandschen Zuivelbond, een federatieve organisatie van bonden van coöperatieve zuivelfabrieken. Op het federatieve (bondgenootschappelijke) karakter van dezen bond werd bij de oprichting sterk de nadruk gelegd — vandaar de afkorting F.N.Z. en niet A.N.Z. — omdat elk der bonden, die geheel zelfstandige lichamen zijn, „baas in eigen huis" wenschte te blijven en door toetreding tot den federatieven bond niet gedwongen wilde worden tot medewerking aan zaken, die tegen de opvattingen in eigen bond waren.

De Algemeene Nederlandsche Zuivelbond stelt zich ten doel, de belangen van de coöperatieve zuivelbereiding in Nederland in het algemeen en den goeden naam en den afzet der door de (bij de Bonden) aangesloten zuivelfabrieken gefabriceerde producten in het bijzonder, te bevorderen. Tot de belangrijkste middelen om dit doel te bereiken worden in de statuten der vereeniging genoemd: wederkeerige voorlichting in alle zaken, die den bloei der aangesloten bonden kunnen bevorderen, het opsporen en bestrijden van knoeierijen bij de bereiding van en den handel in zuivelproducten, het aandringen, bij daarvoor aangewezen lichamen, op het nemen van maatregelen, die in het belang van den zuivelproducent kunnen zijn, het houden van examens en het beschikbaar stellen van diploma's voor de verschillende betrekkingen in de zuivelfabrieken, het uitgeven en bijhouden van statistieken en het uitgeven van een orgaan en andere geschriften op het gebied der coöperatieve zuivelbereiding.

Behalve de in de zooeven genoemde provincies zijn later nog bonden van coöperatieve zuivelfabrieken opgericht in Noord- en Zuid-Holland. Al deze bonden zijn bij den F.N.Z. aangesloten, zoodat deze thans 8 leden telt, nl.:

Naam der vereeniging	aantal aangesl. mill. K.G. verwerkte melk.	fabrieken
de Geldersch-Overijsselsche Bond van Coöp. Zuivelfabrieken	105	694
de Bond van Coöp. Zuivelfabrieken in Friesland	85	583.7
de Zuid-Nederl. Zuivelbond	100	293.8
de Brabantsche Zuivelbond	53	215.6
de Bond van Zuivelfabr. in Noord-Holland	41	141.5
de Bond van Coöp. Zuivelfabr. in Drenthe	34	145.5
de Bond van Zuivelfabrieken in Groningen	13	112.9
de Zuid-Hollandsche Zuivelbond ..	7	36.6

Indirect zijn dus bij den F.N.Z. aangesloten 438 fabrieken, die ruim 2223 millioen K.G melk verwerken.

Men ziet dat de Z.N.Z. de derde in grootte van de gewestelijke Bondenis. Hierbij dient echter te worden opgemerkt, dat hij de eenige zuivelbond in Nederland is, die ook den verkoop der producten zijner leden verborgt. Aan de botermijn te Maastricht werd in 1930 73% (ruim 7 millioen kg.) van alle in zijn aangesloten fabrieken geproduceerde boter verkocht.

Het totaal aantal coöperatieve zuivelfabrieken in Nederland bedraagt ongeveer 600. Tot de niet aangesloten behooren veel kleine bedrijven, zoodat gerust kan worden aangenomen dat 5/6 gedeelte van de boeren, die hun melk coöperatief verwerken, bij den F.N.Z. is aangesloten. Tezamen zijn dit 130.000 veehouders, die ruim 550.000 koeien de hunne kunnen noemen.

Het secretariaat van den F.N.Z. is gevestigd te Den Haag, hetgeen verband houdt met zijn taak van vertegenwoordigend orgaan der coöperatieve zuivelorganisatie ten aanzien der Regeering en het aldaar gevestigd zijn van andere nationale instellingen, waarmede de coöperatieve zuivelbereiding te maken heeft. Behalve over een goed geoutilleerd secretariaat beschikt de F.N.Z. nog over twee kantoren, nl. een te Arnhem, waar de Centrale Aankoop van hulpstoffen is en te Utrecht, waar het Technisch Bureau gevestigd is. Dit laatste heeft ten doel het geven van voorlichting bij en het uitoefenen van controle op de leveringen van werktuigen en machinerieën aan de aangesloten fabrieken. In eerstgenoemde afdeeling werken alle aangesloten bonden tezamen voor den gezamenlijken inkoop der voor hunne aangesloten fabrieken benoodigde hulpstoffen. Deze hulpstoffen worden gekocht volgens daartoe opgestelde voorschriften van deugdelijkheid en nauwkeurigheid en worden daarop bij de aflevering gecontroleerd.

Verder beschikt de F.N.Z. over een leeraar-machiniste die de fabrieken voorlicht op het gebied van stookinrichting en krachtwerktuigen en voor de opleiding van goed onderlegde machinisten zorgt. Een informatiebureau, waarschuwingsdienst, radio-marktberichtendienst en verschillende commissies zorgen in samenwerking met het secretariaat voor de uitvoering van de taak van den F.N.Z., zooals deze in zijn werkprogram omschreven staat.

Jaarlijks worden in verschillende deelen des lands examens gehouden, ter verkrijging van diploma's voor de verschillende betrekkingen in de zuivelfabrieken. Aan deze examens nemen de laatste jaren gemiddeld 280 personen per jaar deel.

In verband met deze examens en het vanwege de aangesloten bonden gegeven zuivelonderwijs voor het fabrieksperseneel, zijn door den F.N.Z. in den loop der jaren verschillende leerboeken op het gebied der zuivelbereiding uitgegeven. Verder worden brachures over verschillende onderwerpen, de belangen der coöperatieve zuivelbereiding betreffende, verspreid, terwijl in een wekelijks verschijnend Orgaan de vereenigingszaken worden besproken, vaktechnische onderwerpen worden behandeld en inlichtingen met betrekking tot den afzet uit buiten- en binnenland worden verstrekt.

De bevordering van den afzet der producten behoort in deze voor de zuivelbereiding en den landbouw zoo uiterst moeilijke tijden, tot de belangrijkste opgaven, welke de F.N.Z. te vervullen heeft. De moeilijkheden stapelen zich aan alle kanten op, vooral in den vorm van steeds hooger wordende invoerrechten en de concurrentie van andere zuivelproduceerende landen. Met het oog op de belangrijke taak, welke de vereeniging te dezer zake heeft, is zij voor enkele jaren overgegaan tot de aanstelling van een handelsconsulent, wiens speciale taak het is, de verschillende afzetgebieden te bestudeeren en zich zoo goed mogelijk op de hoogte te houden van alle bezwaren, die zich met betrekking tot den afzet voordoen en de middelen aan te geven, die tot verbetering kunnen leiden.

Uit bovenstaande, zeer beknopte en geenszins volledige uiteenzetting moge den lezer gebleken zijn, dat de coöperatieve zuivelbereiding in Nederland in ruim 30 jaar tijds is gegroeid tot een industrie en een organisatie, die kan meetellen. Deze ontwikkeling heeft zij, behalve aan de daartoe gunstige omstandigheden, te danken aan het vertrouwen en den gemeenschapszin, welke de leden dezer organisatie steeds onderling betoond hebben. De coöperatieve zuivelbereiding uit het Zuiden, Oosten, Noorden en Westen des lands hebben nu meer dan 30 jaar in hun federatieve landelijke vereeniging samengewerkt. Elk werkende onder geheel verschillende omstandigheden van die der andere, elk ook steeds geheel zijn zelfstandigheid in eigen gewestelijke aangelegenheden behoudend, maar vrijwillig en zonder den minsen steun of druk van overheidswege samenwerkend ter behartiging van de gezamenlijke nationale belangen!

Natuurboter bij het vleesch

IETS OVER ZUIVELPRODUCTEN EN HUNNE CONTROLE

Door Ir. J. Hofhuis, Roermond,
directeur Boter-Controle
Station.

In het onderstaande willen wij trachten in het kort den lezer een indruk te geven over de belangrijkste producten onzer Zuivelindustrie, over de melk, de boter en de kaas.

Over wat ze zijn, wat wij er voor voedingswaarden in kunnen vinden, en op welke wijze de Staat den verbruiker beschermt tegen vervalschingen, en er voor zorgt, dat wij onze gekochte voedingswaarde ook metterdaad ontvangen.

Allereerst zullen wij dan iets mededeelen over de grondstof van alle zuivelproducten, de melk. Wanneer wij spreken over melk in het algemeen, wordt steeds bedoeld koemelk, het afscheidingsproduct van de melkklieren der koe.

Deze melk bevat in Nederland gemiddeld de volgende stoffen:

Water	88,3%
Vet	3,2%
Eiwit	3,2%
Melksuiker	4,6%
Zouten	0,7%

Behalve deze vinden wij in de melk nog kleine hoeveelheden van uiterst belangrijke stoffen n.l: de verschillende soorten vitaminen. Deze vitaminen heeft de mensch tot instandhouding zijner gezondheid, zij het dan ook in kleine hoeveelheden, absoluut noodig. Het zijn deze vitaminen, die het vooralsnog onmogelijk hebben gemaakt om melk of een harer producten kunstmatig te fabriceeren met een even groote voedingswaarde als de natuurproducten.

Op welke wijze waakt nu de Ned. Wet ervoor, dat wij al deze stoffen in onze melk ook wezenlijk ontvangen?

Hiervoor is het in de eerste plaats noodig een definitie van de aan melk te stellen eischen te geven. Men is daarom tot de volgende formule gekomen:

Melk is het afscheidingsproduct van de melkklier van de koe.

Aan melk mag niets worden toegevoegd of onttrokken; zij moet zijn, zindelijk gewonnen, mag slechts weinig bacteriën bevatten en in het geheel geen ziekteverwekkende bacteriën.

Het zou ons te ver voeren om hier precies alle proeven te bespreken, welke noodig zijn om te constateeren of de melk inderdaad aan deze eischen voldoet. Het zij genoeg te vermelden, dat door eenige eenvoudige chemische reacties is uit te maken of de melk de voorgeschreven gehalten aan vet, eiwit, of melksuiker bevat, m.aw. of water of andere bestanddeelen zijn onttrokken of toegevoegd. Ook een onderzoek naar de bacteriologische eischen kan in een daartoe geschikt laboratorium zonder veel moeite worden ingesteld.

Verder wordt door een geregelde controle van de zindelijkheid der stallen en de gezondheid der dieren bevorderd, dat de melk ook aan de gestelde eischen in hygienisch opzicht voldoet.

De zorg voor de naleving van deze eischen berust officieel bij de Warenkeuringsdiensten, maar wordt den laatsten tijd ook meer en meer door de zuivelorganisaties zelve in samenwerking met de keuringsdiensten ter hand genomen.

Wij kunnen dan ook veilig aannemen, dat de garanties, welke wij hebben, steeds het zuivere onvervalschte product te koopen, de laatste jaren steeds toenemen.

Het belangrijkste product, hetgeen uit de melk kan worden afgezonderd, is de boter. Deze ontstaat, doordat de vetbolletjes in de melk zich tot grootere complexen vereenigen en zich dan als een vaste stof van het overige deel der melk laten afscheiden.

Het is duidelijk dat boter op deze wijze ontstaan, niet uit zuiver vet alleen zal bestaan, maar dat ook ook enkele andere bestanddeelen van de melk in de boter worden teruggevonden. Men vindt dan ook voor de gemiddelde samenstelling van boter de volgende cijfers:

water	14,%
vet	84,%
eiwit en zouten	2,%

Het melkvet is in de boter nog evenals in de melk in fijn verdeelden toestand aanwezig en gaat bij het verteringsproces gemakkelijk tot emulsie over. Deze voorname eigenschap hebben andere vetten, ook al zijn ze in fijn verdeelden toestand gebracht, lang niet in die mate als boter.

Het is niet te verwonderen, dat evenals de eiwitten en zouten gedeeltelijk uit de melk in de boter zijn overgegaan, dit ook met een belangrijk deel der vitaminen zal hebben plaats gevonden.

Deze twee eigenschappen van natuurboter, de physische en chemische samenstelling zijn in geen kunstmatig bereid vet, op welke wijze dan ook geprepareerd, geheel te verwezenlijken. Het ligt voor de hand, dat een dergelijk waardevol product als natuurboter van het begin af, aan de meest uiteenloopende vervalschingen heeft bloot gestaan en zijn door onze Nederlandsche Wetgever daarom de zoogenaamde rijksbotermerken voor natuurboter ingevoerd. Deze merken worden bij den producent op de boter aangebracht en zijn dan als certificaten van echtheid van het product te beschouwen.

De controle op het aanbrengen der merken op niet andere dan zuivere onvervalschte waar berust bij de botercontrolestations, waarvan wij er een 9-tal in ons land bezitten, t.w. in Alkmaar, Assen, Deventer, Eindhoven, Groningen, Den Haag, Leeuwarden, Leiden en Roermond. Deze stations zijn semi-officiëele instellingen, welke werken onder rijkstoezicht en waarbij de meeste Ned. boterproducenten zich geheel vrijwillig hebben aangesloten.

Op deze stations worden geregeld monsters van alle boterproducenten onderzocht, eerstens op een te hoog watergehalte, waardoor de boter als voedingsstof minder effectief zou worden en verder op de afwezigheid van andere dan uit melk gewonnen vetten.

Bij een te hoog watergehalte wordt den producent een flinke boete opgelegd, terwijl bij een geconstateerde vervalschig natuurlijk de hulp van den strafrechter wordt ingeroepen.

Alvorens een producent zich bij een botercontrolestation zal aansluiten, wordt onderzocht, of hij te goeder naam en faam bekend is, terwijl als hij eenmaal op grove wijze tegen de geste.de voorschriften heeft gezondigd, hij voor goed van het voeren der rijksmerken wordt uitgesloten.

De rijksbotermerken dragen alle een serieletter en een nummer, waardoor het ten allen tijde is na te gaan, wie de leverancier is, voor het geval er later afwijkingen gevonden mochten worden.

Hoe de merken voor boter er uitzien zal ieder lezer wellicht eens op het artikel zelve hebben gezien; ten overvloede vindt men elders in dit blad een rijksmerk gereproduceerd.

Behalve deze wettelijke controle hebben de zuivelbonden boterkeuringen ingesteld, waar de producten der diverse fabrieken op gezette tijden aan een jury worden voorgelegd, die ze keurt op geur, smaak uiterlijk en hoedanigheid en het totaal dezer eigenschappen in punten waardeert.

Genoemde maatregelen hebben onder de boterproducenten in ons land een wedijver doen ontstaan, wie in een geheel jaar de meeste punten kon behalen en dusde beste boter had geproduceerd. Het is duidelijk, dat zulk een wedijver het product en dus ook de afnemers niet anders als ten goede kan komen.

Een ander belangrijk product wat uit melk wordt gewonnen is de kaas.

De opzet van de kaasbereiding is uit melk een voedingsmiddel te maken, dat zoodanig bewerkt is, dat het voor langeren tijd kan worden bewaard zonder te bederven, en dat voor transport geschikt is.

Dit wordt verkregen door de onopgeloste bestanddeelen der melk, de eiwitten, het vet en sommige zouten, door een werkwijze het stremmen geneeten uit de melk te doen neerslaan.

Het neergeslagene, de wrongel genoemd, wordt al naar gelang de soort kaas, welke gewenscht wordt, op verschillende wijzen verder behandeld.

De hoofdzaak is, dat de melk verdeeld wordt in twee deelen, nl. de wei (een waterachtige vloeistof) eenerzijds, welke enkele zouten, een deel der eiwitstoffen en de melksuiker bevat en de wrongel die de overige voedingsbestanddeelen der melk bevat.

Deze bewerking het stremmen kan geschieden in volle melk, in gedeeltelijk of geheel ontroomde melk, waaruit dan respectievelijk ontstaan de vette of magere kaassoorten.

Door verwijdering van de wei en verdere behandeling van de wrongel, het rijpen, ontstaat dan tenslotte de kaas.

Ook voor kaas bestaan onder rijkstoezicht gestelde controle-stations. Deze hebben er voor te waken, dat de geproduceerde kaas aan de eischen voldoet, welke door de Nederlandsche wet aan de verschillende soorten zijn gesteld. Hier is een maximum grens voor het watergehalte en een minimum grens voor het vetgehalte gesteld en worden eveneens genummerde rijksmerken uitgegeven, welke op de kaas worden aangebracht en de echtheid en vetgehalte van het product garandeeren.

Wij zien dus uit het bovenstaande, dat melk, boter en kaas drie producten der zuivelindustrie zijn, die door hun bijzondere voedingswaarde niet zijn te vervangen, door welk kunstmatig product dan ook, en waarvan de twee laatsten door hunne rijksmerken de meest mogelijke waarborg voor hunne echtheid bieden, terwijl ook bij het eerste product door regeeringsmaatregelen zooveel doenlijk alle eventueele vervalschingen worden opgespoord en gestraft.

Roermond, Juni 1931.

Neemt U ook eens proef met onze prima
ROOMBOTER met Rijksmerk.
KOFFIEROOM - SLAGROOM
KARNEMELK
(SPECIAAL VOOR ZIEKEN EN ZUIGELINGEN).
Coöp. Stoomzuivelfabriek
„DE EENSGEZINDHEID"
LEENDE-STRIJP
18 Dir. W. J. VAN GRINSVEN.

BOTER
VAN DEN
Z. N. Z.
VERKRIJGBAAR
EN DETAIL BIJ
ELKE COöPERATIEVE ZUIVELFABRIEK
IN LIMBURG EN OOST NOORD-BRABANT
EN WEDERVERKOOPERS
EN GROS BIJ
ZUID-NED. ZUIVELBOND
ROERMOND
23

COOP. ZUIVELFABRIEK
„DE VOLHARDING"
HAPS.
LEVERT PRIMA GEPASTEURISEERDE
ROOMBOTER MET RIJKSMERK.
Meermalen bekroond. Meermalen bekroond.
12

Coöp. Stoomzuivelfabriek
„ST. JOSEPH"
ULESTRATEN
LEVERT
de van ouds bekende Eerste Kwaliteit
ROOMBOTER MET RIJKSMERK
Onze producten werden meerdere malen
op Landbouw Tentoonstellingen bekroond.
6

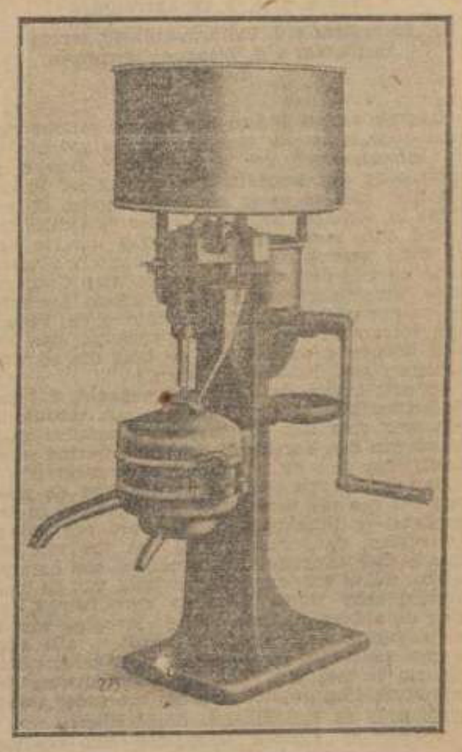
Coöp. Stoomzuivelfabriek
„ROCHUS", STEIN (L.)
levert de eerste kwaliteit
ROOMBOTER MET RIJKSMERK
Meermalen bekroond. 35

COOP. STOOMZUIVELFABRIEK
„ST. ANTONIUS ABT"
STRAMPROY — TUNGELROY G. A.
STRAMPROY
TELEFOON 4
Levert prima 29
Roomboter, Gep. Melk en Room.

Coöperatieve Zuivelfabriek
„ST. ODILIA" - BAARLO.
PRIMA BOTER
Gerechtigd tot het voeren van het Rijksbotermerk.
40

CENTRIFUGE

Door J. J. C. AMENT,
Voorzitter van den Z. N. Z.



Het woord centrifuge heeft bij ons burgerrecht gekregen in verschillende beteekenis. Eerst duidde men met het woord centrifuge aan den centrifugalen ontroomer, later ook het gebouw waarin ontroomd werd: de zuivelfabriek; en nog later zelfs de vereeniging, die ten doel had de melk coöperatief te verwerken. Daarbij wordt dien naam dikwijls afgekort tot „fuge" of „fu". Men spreekt over leden en bestuur van de fuge, men noemt de afgeroomde melk „fuge-melk", enz.

En toch wordt het woord centrifuge of de afkorting daarvan in dit opzicht geheel verkeerd gebruikt.

Centrifuge beteekent letterlijk niets anders dan middelpuntvliedend en is dus geen zelfstandig naamwoord. Het is slechts een deel van den Franschen naam voor centrifugalen ontroomer n.l. écremeuse à centrifuge.

Letterlijk opgevat is dus een fuge-directeur een middelpuntvliedend directeur, en alle andere combinatie's in de volkstaal met het woord „fuge" of „centrifuge" zijn feitelijk onzin.

Het zal evenwel moeilijk zijn ten deze de spraakmakende gemeente tot andere inzichten te brengen.

COOP. STOOMZUIVELFABRIEK
„ST. ANTONIUS ABT"
BERGEN (L.) TELEF. No. 5.
Wij leveren primâ kwaliteit :
BOTER
MELK
KARNEMELK
ROOM
16

Coöp. Stoomzuivelfabriek
„ST. AUGUSTINUS" Elsloo (L)
levert de allerfijnste gepast.
ROOMBOTER MET RIJKSMERK
Meermalen bekroond. 34
— Verder : GEPAST. VOLLE MELK, ENZ. —

COOP. ZUIVELFABRIEK
„ST. SERVATIUS"
MAASTRICHT TEL. 428
LEVERT { BOTER MELK KAAS ROOM PAP enz.
ALLES WORDT AAN HUIS BEZORGD.
2

COöPERATIEVE MELKINRICHTING
„ST. MARTINUS"
STRAALSCHEWEG 165, VENLO TELEF. 409
ONZE PRODUCTEN :
Melk -- Flesschenmelk -- Karnemelk -- Karnemelkschepap - Room - Boter, zijn en blijven in kwaliteit de best verzorgde.
Onze nieuwe inrichting stelt ons daartoe in staat.
ALLES AAN HUIS BEZORGD.
26 Aanbevelend, DE DIRECTIE.

Coöperatieve Zuivelfabriek
Wilhelmina -- Broekhuizen.
LEVERT EERSTE KWALITEIT 39
BOTER.

COOPERATIEVE
STOOMZUIVELFABRIEK
DE MAASWEIDE, ROOSTEREN
Bekroningen :
Landbouwtentoonstellingen Venlo en Sittard
Aangesloten bij het Boter-controle-station Maastricht.
Gerechtigd tot 't voeren van Rijksbotermerk
5

Natuurboter bij de visch

Cooperatieve Zuivelbereiding en de bestrijding van besmettelijke Veeziekten.

Door E. J. A. A. QUAEDVLIEG,
Inspecteur v/d. Volksgezondheid, tevens Inspecteur v/d. Veeartsenijkundigen dienst.

Gaarne voldoe ik aan het tot mij gericht verzoek eene beknopte beschouwing te geven over de bemoeienissen der Zuivelbonden inzake de bestrijding der besmettelijke veeziekten. Ik doe dit hier met te meer genoegen omdat ik ook reeds in stukken, welke niet voor publicatie bestemd zijn, met voldoening gewag maakte van de wijze waarop de Zuid-Nederlandsche Zuivelbond en vele der daarbij aangesloten Coöperatieve Zuivelfabrieken in de provincie Limburg, de maatregelen die hun krachtens de Veewet zijn voorgeschreven, hebben uitgevoerd, dan wel zich hebben gekweten van de taak die zij vrijwillig op zich hebben genomen.

In art. 1 van de Veewet is gepaald, dat het Veeartsenijkundig Staatstoezicht o.a. omvat: a. „de zorg voor den Algemeenen gezondheidstoestand van den Veestapel" en b. „de wering en de bestrijding van de besmettelijke veeziekten".

Aan het coöperatief verwerken van de melk van het vee van verschillende veehouders in één en dezelfde inrichting, is uiteraard het gevaar verbonden, dat, wanneer bij het vee van een enkele dier aangesloten veehouders, een besmettelijke ziekte voorkomt, de smetstof met de melk overgebracht wordt naar de zuivelfabriek, en door de aldaar plaats hebbende menging van de aangevoerde melk, gebracht wordt in alle aanwezige melk. Het groote gevaar voor verspreiding ligt nu in het feit, dat de eindproducten der zuivelbereiding grootendeels als veevoeder teruggaan naar de verschillende boerderijen.

Tengevolge hiervan uitzaaiing der smetstof over tal van boerderijen kunnen plaats hebben, waar het niet dat hiertegen afdoende maatregelen werden genomen.

Bij Kon. Besluit van 24 Februari 1924 S. No. 77 is n.l. bepaald, dat bedoelde eindproducten tot een aangegeven minimumtemperatuur (80 o C.) moeten worden verhit, waardoor voldoende zekerheid wordt verkregen dat de ziektekiemen zijn gedood. Opgemerkt zij dat dit alleen geldt voor de eindproducten bestemd om te dienen als veevoeder.

Aan de voorgeschreven behandeling der eindproducten nu wordt door de zuivelfabrieken in onze provincie goed de hand gehouden. Het is toe te juichen dat bij het aanschaffen van nieuwe „pasteurs" steeds meer en meer de aandacht geschonken wordt aan verhitting op hoogere temperatuur van de melk vóór de verwerking, omdat daardoor, nog meer dan zulks tot heden het geval was, het gevaar voor de besmetting van den mensch, en in het bijzonder van het kind, door middel van de melk, tot een minimum wordt gereduceerd. De zgn. dauerpasteurisatie, waarbij in daartoe dienende vaten de melk onder voortdurend omroeren, gedurende ± ½ uur op een temperatuur van ongeveer 65 o C. wordt verhit, geeft geen voldoende zekerheid dat b.v. de tuberceibacil gedood wordt.

Van de in de Veewet genoemde besmettelijke veeziekten zijn, voorwat betreft het gevaar van verspreiding van smetstof via de zuivelfabriek, van het meest belang te achten: „de veepest, de longziekte der runderen en het mond- en klauwzeer". Bij het uitbreken van een dezer ziekten wordt het vervoer van vee, melk, veevoedsel, mest etc. van de betreffende boerderij stopgezet, en het bedrijf zooveel mogelijk geïsoleerd. Bij het uitbreken van mond- en klauwzeer kan, onder bepaalde voorzorgsmaatregelen tegen verspreiding van smetstof, toestemming verleend worden tot het vervoer van melk naar de zuivelfabriek. Enkele malen dat een dergelijke toestemming werd verleend, had dit vervoer nochtans niet plaats, omdat de betrokken melkfabriek, in het belang van hare leden, onder geen enkele voorwaarde, melk in hare inrichting wenschte te ontvangen, afkomstig van een bedrijf, waar mond- en klauwzeer heerschte.

Liever werd door de fabrieken, aan den eigenaar schadeloosstelling gegeven, dan ook maar het minste risico voor de overige aangesloten vereenigingen op zich te nemen.

De bij de wet genoemde maatregelen ter voorkoming van verspreiding van smetstof, kunnen van toepassing worden verklaard tot wering en bestrijding van verschillende andere ziekten, o.a. de tuberculose onder het rundvee.

Bij de bestrijding van deze ziekte vervullen de Zuid-Nederlandsche Zuivelbond en daarbij aangesloten fabrieken een zeer voorname rol. Plaatsgebrek belet mij hier er op in te gaan, hoe van particuliere zijde, geheel eigener beweging, weinig gedaan werd, zelfs niet, ondanks den stimulans door de Regeering nu en dan toegedient, totdat de bestrijding der tuberculose onder het rundvee, via tal van vergaderingen en besprekingen, ter hand is genomen door „de vereeniging tot bestrijding der tuberculose onder het rundvee in Zuid-Nederland". Oprichters van deze vereeniging zijn:

a. de Zuid-Nederlandsche Zuivelbond te Roermond;
b. de Brabantsche Zuivelbond te Breda;
c. de Noord-Brabantsche Christelijke Boerenbond te Tilburg;
d. de Limburgsche Land- en Tuinbouwbond te Roermond;
e. de Noord-Brabantsche Maatschappij van Landbouw;

In het hoofdbestuur hebben zitting afgevaardigden van bovengenoemde vereenigingen, benevens — en hier treedt weer de samenwerking met den veeartsenijkundigen dienst naar voren — de Inspecteurs van den veeartsenijkundigen dienst in Noord-Brabant en Limburg. Voorzitter is de heen Ament te Roermond.

De dandwerkelijke bestrijding met Rijkssteun, waarmede 3 jaar geleden een aanvang werd gemaakt, is op enkele uitzonderingen na, o.a. de veeverzekering te Broekhuizen, Koningsbosch, Echt, Dieteren, ter hand genomen door de coöperatieve zuivelfabrieken.

In mijn ambtsgebied zijn thans aangesloten de zuivelfabrieken: St. Antonius Abt te Stramproy, St. Isidorus te Ospel, Volharding te Ell, St. Antonis te Heythuizen, St. Antonius te Sevenum, St. Antonius te Horst, St. Rosa te Sittard, de Meeterik te Horst.

De zuivelbonden en de besturen der zuivelfabrieken hebben een zeer groot belang bij een gezonden veestapel, ware het alleen reeds om een maximale productie te verkrijgen.

Uit bovenstaande regels, waarin slechts de voornaamste contactpunten tusschen de „Coöperatieve zuivelbereiding" en „de bestrijding van veeziekten" even zijn aangestipt, moge reeds blijken, welke een grooten invloed ten goede ook ten dezen uitgaat van een organisatie, die, onder goede leiding, zich bewust is van de taak — het dienen van een werkelijk belang harer leden — die zij op zich heeft genomen.

Met waardeering zij hier vermeld de wijze waarop de Coöperatieve zuivelbereiding zich in onze provincie van die taak kwijt.

Melkontroomer. - Coöperatieve Boterfabriek. - Zuivelbond. - Landbouworganisaties.

Door H. L. CREEMERS, Roermond,
Secretaris van den Zuid-Nederl. Zuivelbond.

Ja, de combinatie van de bovenschriften van dit artikel lijkt een beetje vreemd, maar toch bestaat daar tusschen eenig verband en wel een historisch verband, of, mogelijk juister gezegd, een oorzakelijk verband.

Voor ruim 40 jaren stonden de boerenbedrijven in deze streken nog op een betrekkelijk lagen trap van ontwikkeling. Van de moderne hulpmiddelen in het boerenbedrijf, zooals kunstmest en landbouwmachines, was toen nog weinig bekend, of er werd weinig gebruik van gemaakt. Even weinig was er toen te vinden van organisatie en coöperatie onder de boeren. De toenmalige Maatschappij van Landbouw deed wellswaar een en ander voor de boeren, maar de beteekenis daarvan was niet bijzonder groot. Daarbij kon deze Maatschappij, waarvan slechts weinig boeren lid waren, moeielijk als een boerenorganisatie beschouwd worden. Zoo was het tot omstreeks 1890. Toen kwam de

MELKONTROOMER

Voor aanschaffing door de boeren afzonderlijk, zooals die toen in deze streken te vinden waren, was hij niet geschikt, daarvoor was hij te hoog in prijs en was zijn capaciteit te groot. Hij was echter bij uitstek geeigend om de melk van meerdere boeren te zamen te verwerken en werd daar toe reeds op enkele plaatsen in België gebruikt.

De geruchten daarvan drongen o.a. door tot het gehuchtje Tungelroij, van waar het hoofd der school, en enkele boeren naar België een kijkje gingen nemen. Zij kwamen van hun studiereisje (wellicht het eerste, dat door boeren uit dit gewest gemaakt is) terug met het plan ook zulk een ontroomer aan te schaffen en een boterfabriekje op te richten. Dat plan brachten zij spoedig tot uitvoering en daarmede was de eerste

COÖPERATIEVE BOTERFABRIEK

en tegelijkertijd ook de eerste boerencoöperatie in dit gewest tot stand gekomen.

En wat was hier oorzaak en wat was gevolg, de ontroomer of de coöperatie? De ontroomer was ongetwijfeld de oorzaak. Immers, de boeren gingen als individueele personen den ontroomer bezichtigen en eerst nadat ze het nut er van hadden ingezien gingen ze zich vereenigen.

Het eerste boterfabriekje werd spoedig door vele andere gevolgd en zoo werd onder de boeren den geest van samenwerking wakker, waardoor al heel spoedig de jonge boterfabriekjes zich vereenigden tot een

ZUIVELBOND.

Toen deze er was, n.l. de Zuid-Nederlandsche Zuivelbond, en de boeren daarmede gekomen waren tot gewestelijke samenwerking, waarvan zij de voordeelen reeds tastbaar gingen voelen, werd de coöperatiegeest steeds krachtiger. Men wilde ook op ander terrein samenwerken. Zoo begonnen verschillende boterfabriekjes benoodigdheden voor het boerenbedrijf coöperatief aan te koopen. Ja, zelfs de Zuid-Ned. Zuivelbond ging in 1894, dus nog geen jaar na zijn oprichting, over tot coöperatief aankoopen van veevoeder. Nog verder ging de samenwerking onder de boeren, doch die bleef niet uitsluitend bij zuivelfabrieken en zuivelbond.

Toen de coöperatiegeest er eenmaal in zat bij de boeren kwamen er spoedig

DIVERSE LANDBOUWORGANISATIES

Zoo kwamen reeds in het begin van 1896 (mogelijk hier en daar al in 1895) op verschillende plaatsen Boerenbonden tot stand, die zich spoedig aansloten tot Provinciale Boerenbonden en zich hoofdzakelijk belastten met den aankoop van veevoeders, meststoffen en andere landbouwbenoodigdheden. Daarvoor behoefden de zuivelorganisaties dus niet meer te zorgen. Weer andere vereenigingen volgden en deden de rij van boerenorganisaties grooter worden.

Nog éénmaal nam de Zuivelbond iets ter hand, wat niet speciaal „des zuivels" was n.l. toen hij, eerst sporadisch en in 1901 geregeld, den verkoop van eieren aan de Botermijn te Maastricht invoerde. Maar ook hiervoor kwamen speciale boerencoöperatie's en thans is er bijna geen onderdeel van het boerenbedrijf, dat niet zijn speciale coöperatie of vereeniging heeft.

Wij willen niet beweren, dat dit alles absoluut het gevolg is van de uitvinding van den melkontroomer, maar wij mogen, zonder te kort te doen aan de pioniers van ons vereenigingsleven, toch wel aannemen, dat de melkontroomer van de samenwerking onder de boeren in dit gewest de aanleiding is geweest.

De SEPARATOR bleek tevens een COMBINATOR te zijn, want hij bracht de boeren tot elkaar, iets waaraan de uitvinder vermoedelijk niet gedacht heeft.

Intusschen heeft de melkontroomer, ook als zoodanig, ons steeds goede diensten bewezen. Hij is door veelvuldige verbeteringen en door vergrootingen der capaciteit a. h. w. met onze organisatie's aan gegroeid en staat met haar op gelijken trap van ontwikkeling.

Zal deze gelijkheid blijven bestaan? Of zal, als het vereenigingsleven der boeren, door verdeeldheid en allerlei menschelijke gebrekjes, in een of meer onderdeelen gaat kwijnen, de ontroomer, ongevoelig voor al die menschelijke gebreken en a.h.w. daar boven staande, weldra op een hoogeren trap staan, dan onze boerenorganisatie's? Wij hopen het niet, maar als het zoo zou komen, wie vindt dan weer eens een apparaat uit, dat, bedoeld of onbedoeld, de boeren weer tot elkaar brengt en hen de oogen opent voor hun eigen belangen.

Toe, uitvinders, laat er nu reeds Uwe gedachten eens over gaan.

COöP. MELKINRICHTING
ST. MARTINUS
BEEK (L.) TELEFOON 60
LEVERT PRIMA
ROOMBOTER MET RIJKSMERK
INSTEEKBOTER MET RIJKSMERK
LOSSE MELK, machinaal gereinigd en gepasteuriseerd.
ROOM
KARNEMELK
KARNEMELKPAP MET GORT
Aangesloten bij het Botercontrolestation te Roermond
1

Coöp. Stoomzuivelfabriek „ST. ANTONIUS" PANHEEL.

PRIMA BOTER MET RIJKSCONTROLEMERK.
MELK, KARNEMELK EN KARNEMELKSCHEPAP.
17

COOPERATIEVE ZUIVELFABRIEK
ST. LAURENTIUS, VIERLINGSBEEK
Wij leveren eerste kwaliteit prima
ROOMBOTER
tegen scherp concurreerenden prijs. 36

COOP. ZUIVELFABRIEK
„HET KLAVERBLAD"
EINIGHAUSEN.
NEEMT PROEF MET ONZE PRIMA
ROOMBOTER
Aangesloten bij den Z. N. Z. B. 27

COOP. STOOMZUIVELFABRIEK
ST. LAURENTIUS - SPAUBEEK.
EERSTE KLAS ROOMBOTER
STEEDS VERKRIJGBAAR
MET RIJKSMERK VOLGENS MIJN-PRIJS. 4

DE BOTERAFZET

door

J. J. C. AMENT,
Voorzitter van den Zuid-Nederl. Zuivelbond en het Boter-Controle Station, Maastricht.

Hoe gebrekkig de boterafzet was vóór circa 40 jaren, is reeds met een enkel woord aangetoond in het artikel: „Uit vroeger dagen".

In 't Zuiden des lands was de boter in hoofdzaak ruilartikel tegenover andere artikelen van levensonderhoud.

In de jaren tusschen 1880 en 1890 kwam daarin eenige verandering en verbetering door de oprichting van z.g. Botermijnen.

Op meerdere plaatsen in Limburg en Oostelijk Noord-Brabant werden in verschillende centra grootere en kleinere botermijnen in 't leven geroepen, die ten doel hadden publieken verkoop van boter bij afslag. Het „mijnen" geschiedde in het algemeen als volgt:

Door een afroeper werd de hoeveelheid boter in K.G. of ponden met den naam van den eigenaar of verkooper bekend gemaakt, waarna de afroeper luide tegen een voldoend hoogen prijs inzette en daarna met 1 cent naar beneden afdaalde tot een der gegadigde kooplieden onder het opheffen der hand „mijn" riep. De laatst afgeroepen prijs was de mijnprijs.

De volgorde van de beurten werd bij dezen verkoop meestal bij loting vastgesteld. Vooraf werd den koopers telkens de gelegenheid geboden de te mijnen boter te proeven. Na afloop der „mijn" had de verrekening plaats. De koopers betaalden contant en de koopers ontvingen het uit te betalen geld na aftrek van het vastgestelde (per K.G. of pond) bedrag aaan mijngeld. Als koopers traden op grossiers in boter en winkeliers. Op vele plaatsen waren de laatste verreweg in de meerderheid. Dit leidde niet zelden tot het misbruik, dat de plaatselijke winkeliers wisten te bedingen, dat de verkoopers voorzien van een mijnbriefje de boter moesten leveren in den winkel om daar hun geld te ontvangen. Hierdoor ontstond een soort gedwongen winkelnering en de prijs der boter werd niet altijd bepaald naar kwaliteit, doch naar de te verwachten afname van winkelwaren.

Iedere boer leverde op deze wijze wekelijks zijn boter, in kluiten opgemaakt, aan de Mijn. Het spreekt van zelf, dat deze er eené eer in stelde een hoogen prijs te maken. Niet altijd trachtte men dit te bereiken door te zorgen voor prima kwaliteit; heel dikwijls nam men met goed gevolg andere middelen te baat. De winkelier of manufacturier werd vóór de Mijn opgezocht om te informeeren naar allerlei benoodigdheden, die men wenschte in te slaan. Definitief werd eerst gekocht na de Mijn bij den aankooper der boter, die tegen zijn concurrenten had geboden om „à tout prix" den veelbelovenden klant tot zich te trekken. Bij sommige Mijnen trachtte men dit te ondervangen door de boeren op de Mijn zelve uit te betalen, door bij den verkoop den eigenaar der boter niet te noemen, enz., doch zoolang winkeliers, en niet enkel grossiers, boter kochten, rustte de prijsbepaling der boter niet op reëele basis.

Een nieuwe phase inzake den afzet der boter trad in bij de oprichting van Coöp. Zuivelfabrieken.

Toen in het voorjaar van 1892 te Tungelroy de eerste boter op coöperatieve wijze was bereid, ondervond men groote moeielijkheden bij den afzet; zoo zelfs, dat men de eerste weken het bereide ponds-ponds gewijze aan de coöperanten in natura terug moest geven. Via de botermijn te Roermond vond men evenwel na deze sukkelmaanden afnemer, die de geheele productie van een jaar kocht tegen den vasten prijs van 1.20 per K.G. Dit gaf aan het nieuwerwetsche bedrijf van zelf een groote stabiliteit en beteekende tevens voor dit soort van bedrijf een groote reclame. Coöperatieve handkrachtfabriekjes werden bij tientallen opgericht, die op het voorbeeld van Tungelroy jaarcontracten afsloten voor den boterafzet met boterkooplieden in binnen- en buitenland. Niet altijd werd een uniforme prijs bedongen voor winter- en zomermaanden; men fixeerde dan een hoogeren prijs voor de maanden van October tot April en een lageren prijs voor de maanden van April en October. Doch ook de vaststelling van gelijke prijzen voor een periode van zes maanden, gaf aanleiding tot velerlei moeielijkheden. Wanneer namelijk deze prijzen op bepaalde tijden hooger waren dan de werkelijke handelsprijzen, dan trachtten sommige afnemers zich aan het afgesloten contract te onttrekken door allerlei aanmerkingen te maken op de kwaliteit der geleverde boter.

Toen deze min of meer unfaire praktijken tot gewoonte dreigden te worden, greep de inmiddels opgerichte Zuivelbond (de Zuid-Nederlandsche Zuivelbond werd opgericht in September 1893) in. Deze beraamde plannen voor een gezamenlijken verkoop van de aangesloten Zuivelfabrieken en kwam na velerlei overwegingen tot de oprichting van eene Botermijn te Maastricht. De eerste Mijn werd gehouden op 19 Maart 1895.

Verplichte levering werd niet voorgeschreven, daar meerdere zuivelfabrieken vast zaten aan loopende contracten. Doch alle aangesloten verklaarden zich solidair ten aanzien van eventueele nadeelen, die geleden zouden kunnen worden door de leden die de geproduceerde boter geheel of gedeeltelijk zouden leveren.

Na een betrekkelijk korte sukkelperiode was bereikt wat men zich van deze wijze van afzet der boter had voorgesteld.

Het werd een vrijwel ideale toestand. De boter werd tegen contant geld naar kwaliteit aangekocht door binnen- en buitenlandsche kooplieden, die met elkander in scherpe concurrentie traden. Een agent door den Bond aangesteld, zorgde voor de klanten, die de Mijn niet konden bezoeken en oefende daardoor mede invloed uit op de algemeene prijsvorming.

Deze wijze van verkoop verliep regelmatig zonder eenige storing met steeds grootere aanvoeren tot aan het uitbreken van den wereldoorlog in Augustus 1914.

Het vrije verkeer was opgeheven en de Mijn moest gesloten worden. Met veel moeite werd in den beginne nog zaken gedaan met buitenlandsche afnemers door de agenten van den Bond, doch al spoedig werd het artikel boter door een distributieregeling van Regeeringswege opgevorderd en de afname der boter had plaats via de Botervereeniging, die haar zetel had te 's-Gravenhage.

Toen deze bij het einde van den oorlog ontbonden werd, werd de Botermijn weer zoodra mogelijk in werking gesteld, doch het bleek zeer moeielijk ze in den ouden vorm te herstellen, vanwege de groote verkeersmoeielijkheden, waarbij zich later voegde het bezwaar der contante betaling.

Intusschen hadden zich in den lande georganiseerd meerdere z.g. verkoopvereenigingen of exportvereenigingen voor den afzet van boter, naar het voorbeeld van de Coöp. Exportvereeniging te Leeuwarden.

Deze organisatie's boden in onderlinge concurrentie de boter in binnen- en buitenland aan tegen noteeringsprijzen, rekening houdend met de wereldmarkt.

Deze onderlinge concurrentie nam steeds scherper vormen aan, vooral toen de factor credietverleening mede een rol van beteekenis ging vervullen. In de landen met een abnormaal hoogen rentenstandaard was het niet van geringe beteekenis dat kooplieden in de gelegenheid gesteld werden boter te koopen, die ze eerst behoefden te betalen, nadat zij die zelf verhandeld hadden.

Een en ander werkte van zelfsprekend ongunstig in op eene hernieuwde opleving van het Mijnsysteem. Daarbij kwam nog dat de voornoemde exportvereenigingen agenten aanstelden in de grootere steden van het buitenland, daar magazijnen huurden voor opslag, enz.

Toch heeft de Zuid-Ned. Zuivelbond den verkoop via de Botermijn tot heden kunnen handhaven, al is het dan ook in eenigszins gewijzigden vorm.

Werd vóór den oorlog geregeld tweemaal per week gemijnd, zoo is dat thans teruggebracht tot één keer. Om de afnemers evenwel geregeld te kunnen gerieven, kunnen deze op iederen dag in de week boter direct toegezonden krijgen. De prijs dier boter wordt echter vastgesteld bij den publieken verkoop op de Mijn op den eerstvolgenden Woensdag.

Wordt dus boter van eene Zuivelfabriek vooruit gezonden, dan wordt deze uitbetaald tegen den prijs, die de boter van die fabriek op de Mijn opbrengt. De prijs der boter wordt derhalve evenals vroeger vastgesteld naar de marktwaarde, die ze op 't oogenblik van den Mijnverkoop heeft. Bij de overige verkoopvereenigingen wordt de prijs der boter bepaald naar keuringspunten of men deelt ze in naar een aantal klassen. Ook in den Z. N. Z. is eene strooming merkbaar om de uitbetaling op deze wijze te regelen, omdat men meent, dat de kwaliteitsbeoordeeling op de Mijn niet regelmatig overeenstemt met de prijzen bij den verkoop aan de Mijn behaald. Een en ander maakt nog een punt van onderzoek uit, doch waarschijnlijk is hierover reeds beslist, wanneer deze beschouwingen onder de oogen van de lezers van dit blad komen.

Verder is eene speciale Commissie door het Bestuur van den Z. N. Z. aangewezen om na te gaan op welke wijze een zoo goed mogelijk herstel van de vroegere wijze van verkoop te verwezenlijken.

En we hopen van harte, dat men daarin zal slagen.

Coöp. Zuivelfabriek
„St. Lambertus"
SWALMEN BEESEL REUVER.
UITSLUITEND PRIMA KWALITEIT:
MELKPRODUCTEN
BOTER MEERMALEN BEKROOND.
DAGELIJKSCHE BEZORGING AAN HUIS.
44

Nederl. Landbouwbank N.V.
Bijkantoor ROERMOND HAMSTRAAT 54
TELEFOON 430—431.
Alle Bankzaken
Brand- en Inbraakvrije Kluisinrichting.
21