

# Zuivelnieuws in 1881

Bron Zuivelzicht 1981 nr. 52-53 blz. 1024>

## Zuivelnieuws uit 1881

Ons land heeft lange tijd een goede naam gehad als producent van boter en kaas. Er was dan ook vooral een eeuw geleden een belangrijke uitvoer van zuivelprodukten en wel in de eerste plaats naar Engeland, waar de zgn. industriële revolutie de behoefte aan voedsel had doen toenemen en er ook geld was om invoer ervan te betalen. Niet alleen kaas en boter werd naar overzee verzonden maar ook melk. In „Cowkeeper and Dairymans Journal" uit 1881 werd erop gewezen dat de Nederlandse boeren melk naar Londen hadden verscheept welke onverkoopbaar was omdat ze smaakte naar lijnolie, waarschijnlijk - aldus het blad - omdat de koeien met lijnkoeken waren gevoerd.

Ook - aldus het blad - waren de Hollanders blijkbaar onvoldoende op de hoogte van het feit, dat melk die zulk een lange reis moest maken, voldoende behoorde gekoeld te worden. Voorts wees men erop dat melk op verschillende tijdstippen van de dag gewonnen niet gemengd moest worden. Het Engelse blad wees er met nadruk op dat de Nederlanders niet moesten menen dat de Engelsen een minder fijne smaak hadden dan de Hollanders ...

Zoals bekend was ons land door het geknoei van enkele handelaren en boeren, vooral met boter, als zuivelleverancier in diskrediet gekomen bij de Britten. De besturen van de Maatschappijen van Landbouw in de Hollanden, in Gelderland en Friesland spraken er hun voldoening over uit dat het Rijk een subsidie van f 5.000,- had toegekend voor deelneming aan een **zuiveltentoonstelling** in Londen gehouden in 1880. De besturen spraken over een „herwinnen" van onze goede naam en wilden met het deelnemen aan zulke tentoonstellingen met goede zuivelwaren voortgaan mits van overheidswege op subsidie zou kunnen worden gerekend, weshalve zij eind 1880 een daartoe strekkend verzoek aan 's Lands overheid richtten.

Wel een duidelijk bewijs dat de goede naam inderdaad was aangetast. Men zou een goede kans hebben gehad de goede naam te herstellen door aan de vee- en zuiveltentoonstelling in het najaar te Londen gehouden deel te nemen. Maar ... er was vrijwel niets ingezonden. Geen kaas en geen vee, alleen twee partijtjes boter welke bekroond werden met een 2de en een 3de prijs, terwijl een Engelse inzender met de eer ging strijken.

Nog even terugkomend op de vraag naar melk in Londen. Het Weekblad van Haarlemmermeer, waaraan ik veel van de volgende gegevens heb ontleend, vertelde dat per jaar alleen in Londen ruim 104 miljoen liter melk werd gebruikt, waaraan zoveel water was toegevoegd dat men had berekend dat de bedrogen consumenten daarvoor alleen al f 960.000,- hadden betaald ... Er stond niet bij of onze handelaren of boeren dat water er bij hadden gevoegd of de Londense melkboeren.

## Geknoei

Het is spijtig dat er alweer over geknoei geschreven moet worden, maar het was honderd jaar geleden nu eenmaal het gesprek van de dag onder de zuivelproducenten en hun voormannen. Niet alleen werd boter gemengd maar men ging zelfs verder. Zo ver-

kocht een boer uit Heerde een vat boter, ten dele gevuld met ... hout en water! Het moet een welgestelde boer geweest zijn en men verdacht hem ervan het bewuste vat ook nog van zijn buurvrouw te hebben gestolen!

Volgens de landbouwmaatschappijen waren het echter voornamelijk de handelaren en niet de boeren, die met de boter knoeiden. Nu heeft de margarine dat geknoei sterk in de hand gewerkt. Men noemde die een eeuw geleden spottend „ossenboter". Er werd toen margarine van uitstekende kwaliteit gemaakt, maar ook heel veel van inferieur gehalte. Er schijnen heel wat boterhandelaren geweest te zijn, die de *koeboter* met de „ossenboter" mengden en aldus veel verdienden, want wanneer zij die van goede kwaliteit gebruikten, werd het door de consumenten niet gemerkt. Het was verleidelijk nóg meer winst te willen maken door op den duur eens goedkopere margarine te mengen. Kwamen er dan klachten dan vertelden de handelaren dat dat aan het toegediende voer lag, of aan de karn of het slechte weer...

Ons land was al de voornaamste markt geworden voor de margarine-handel en had ook al een niet onaanzienlijke margarine-fabricage.

Het gevaar was aanwezig - zo vond men - dat geleidelijk aan ons land meer bekend zou raken als margarine-land dan als boterland.

Het Engelse blad „Farmer" noemde de „kunstboter" niet onaardig „butterine" en wees erop dat dit smeersel, mits met zorg bewerkt, er goed kan uitzien en gezond is om te eten, terwijl een hoeveelheid boter uit goede melk gewonnen door slordigheid en onreine behandeling alleen maar geschikt is om er wagenassen mee te smeren ...

Overigens ontdekte men ook een goed middel om margarine van echte boter te onderscheiden. De Nieuwe Zutphensche Courant berichtte dat in een pakhuis van een handelaar te Deventer muizen de kunstboter onaangeroerd lieten maar zich te goed deden aan koe-botter ...



De „kunstboter"-fabricage nam nog steeds toe. Het nieuwe produkt voorzag blijkbaar in een behoefte. De „gewone man" kon zich geen echte boter veroorloven. Tegen goede margarine behoefde geen bezwaar te bestaan maar tegen geknoei en tegen het verkopen van margarine als echte boter moest natuurlijk worden opgetreden. Een aantal vooraanstaande handelaren in Chicago zou volgens de „American Dairyman" begin 1881 besloten hebben geen van die „kunstprodukten" weer te zullen verkopen noch verhandelen. De „Landbouwcourant" tekende hierbij aan dat een margarine-fabriek in een onzer grote steden „volgens zeer goed ingelichte zijde" aanzienlijke hoeveelheden van haar produkt afleverde aan boterboeren in een streek waarvan de boter tot dan toe goed stond aangeschreven ...

### Voorlichting

Vooral in Friesland - waar de boterbereiding van veel belang was - maakte men propaganda voor een betere **boterbereiding** en wel naar Deens voorbeeld. Het was de Frie-

sche Maatschappij van Landbouw die zich er voor inzette. Reeds in 1880 was een Fräulein uit Holstein op de boerderij van J. Zijp te Abbekerk geweest om er onderricht te geven in de Deense manier van boterbereiding.

De Friese Maatschappij wilde die jongedame voor 1881 charteren maar zij had ergens als „meierin" op een landgoed een baan gekregen en was dus niet beschikbaar. Men zou de pogingen iemand te vinden niet opgeven. Maar er waren al 5 Friese veehouders die de „Schwarz-methode" toepasten en genegen waren anderen dit te leren. Gelukkig werd een deskundige uit Duitsland bereid gevonden de provincie rond te reizen en goede raad te geven daar waar dat nodig en gewenst werd.

De samenstelling van de melk werd in 1881 ook meer wetenschappelijk benaderd. Zo had een aantal doktoren in Rotterdam de wens te kennen gegeven dat de Rotterdamsche Melkinrichting melk mocht afleveren welke zoveel mogelijk van een **gelijkblijvende** - stationaire - voedingswaarde zou zijn. Zulks met het oog op gebruik door kinderen en zieken. Het vee moest meer volgens één bepaald stelsel worden gevoerd of met andere woorden: het dagelijks rantsoen en samenstelling er van mocht niet teveel verschillen. Dit gold voor stalvoeding. De alsdan gewonnen melk zou even voedzaam dienen te zijn als die van grasmelk.

De melkinrichting was wel bereid daarop in te gaan en zou de aldus verkregen melk in bussen afleveren à 15 cents per liter. De bussen moesten door de verbruikers worden aangeschaft. Ook ging men er op wijzen dat het aanbeveling verdiende de smaak van de boter **gelijk** te houden. Oók in de winter wanneer de beesten op stal staan. Men ging na waarom de grasboter zo heerlijk smaakte en zulk een fijn aroma had en kwam tot de slotsom dat men meer aandacht aan het hooi-winnen moest schenken. Dat gebeurde meestal te laat in het seizoen. Men moest maaien wanneer „het eerste gras aan het bloeien is". Van belang achtte men het ook dat de koeien veel klaver konden opnemen.

In die jaren kwam het telen en voeren van maïs in zwang en werd ook sterk aanbevolen. Zo ziet men dat er weinig nieuws onder de zon is ... Wat de produktie uit die tijd betreft zo vermeldde een Frans landbouwblad dat een Normandische koe per jaar 3900 liter melk leverde en 165 kg boter, een Bretonse koe 2400 liter en 96 kg boter, maar een Hollandse koe per jaar 4800 liter melk en 147 kg boter. Aldus de „Landbouw-Courant".

Naarmate de buitenlandse handel toenam speelde het vervoer van de zuivelprodukten natuurlijk ook een belangrijke rol. De wijze van verpakken was nog niet ideaal en - evenals tegenwoordig - zocht men ook toen steeds naar verbeteringen. De „Wener Landwirtschaftliche Zeitung" vermeldde dat men in Amerika ertoe was overgegaan om stukken boter van bepaalde hoeveelheid in dun geparaffineerd papier te verpakken.

Dat was dan in eerste instantie bedoeld voor de marktverkoop. Het zag er aantrekkelijker en smakelijker uit dan wanneer men de boter in linnen of katoenen doeken had gewikkeld, zoals dat toen gebruikelijk was. De paraffine droeg er bovendien toe bij dat de boter langer houdbaar bleef en dat smaak en geur van verse boter minder snel verloren gingen. Het met paraffine doordrongen papier sloot de boter volkomen van de buitenlucht af. Voor zeer lang bewaren of voor verzenden over grote afstand werd aangeraden de boter eerst te wikkelen in papier dat met een salicylzuuroplossing was doortrokken en het geheel dan in paraffine-papier te wikkelen. Op deze wijze behandeld kan de boter

zelfs in de warmste zomermaanden zeer lang in verse toestand worden bewaard, aldus het blad.

### **Allerlei**

Zoals gezegd ging de wetenschap zich steeds meer bemoeien met melk en melkproducten. Een Berlijnse hoogleraar in de voedingsleer-Alexander Muller-schreef in „Milchzeitung" dat het gebruik van afgeroomde zoete melk als voedsel voor de mens in Duitsland steeds meer toenam, maar dat ook de wei, welke men bij de kaasbereiding overhoudt, een hoge **voedingswaarde** heeft. Dat die voedingswaarde zó hoog is dat men ze „tot voedingsmiddel voor de werkende stand behoorde te bestemmen" en niet uitsluitend als veevoeder.

De voedingswaarde van wei uit bergstreken afkomstig komt met die van een halve kg fijn tarwemeel overeen. (Ik neem aan dat hier bedoeld is een liter wei.) Volgens de hoogleraar schijnen toen alleen de Noren wei als voedsel gebruikt te hebben. Hoog in de bergen kookten de veehoeders dagelijks de verse wei en dampten die in tot een geconcentreerde oplossing van melksuiker, die tamelijk lang goed bleef en in vaten naar de dalbewoners werd gezonden en tegen lage prijs als „Prim" verkocht werd. „Prim" gebruikte men ook wel als broodbeleg, zoals honing.

Veel hoger werd de wei van geitemelk geacht. Die kookte men na toevoeging van een weinig room tot een dikke stroop en liet haar afkoelen en stollen. Ook in Zwitserland handelde men zo. Het nadeel van het aldus indampen schijnt geweest te zijn de grote hoeveelheid brandstof welke ervoor nodig was. De aldus verkregen wei-stroop kon als toespis bij de broodmaaltijd maar ook bij het bereiden van gebak of andere spijzen gebruikt worden.

De wetenschap blijft zoeken. Ook een eeuw geleden. Zo deed zich de vraag natuurlijk nogal eens voor hoe men **moedermelk** het best kan vervangen, wanneer - door welke omstandigheden dan ook - een baby geen moedermelk verstrekt kan worden. Een zekere Becker uit Dusseldorf zou - volgens het „Weekblad v. Haarlemmermeer" - ontdekt hebben hoe men koemelk daarvoor kan gebruiken. Ook zonder er vreemde stoffen aan toe te voegen. Hij zou erover gesproken hebben in een bijeenkomst van de Berlijnse Vrouwenvereniging, maar wát hij zei werd niet weergegeven, wèl dat Professor Virchow een en ander wetenschappelijk zou onderzoeken.

Niet alles werd wetenschappelijk gevonden of ontdekt. Ook de praktijk en de ervaring deed veel. Zo stond in de „Landbouw Courant" dat iemand aanbeval om sterk geworden boter weer goed te maken door zulke boter goed door te kneden in verse melk en die daarna in „vers water" te leggen.

### **Kunstboter**

Dat onze margarine-industrie werkelijk al belangrijk was moge blijken uit een stuk in het Maandblad van de Hollandsche Maatschappij van Landbouw, waarin een ingezonden stuk voorkomt van de bekende Jacob Boeke uit Groningen, getiteld: „Invloed der kunstboter op den Nederlandschen boterhandel". Het bevatte een mening van de Deense Professor Segelcke uit Kopenhagen, die aan zijn Groninger vriend het volgende schreef „... het gaat bij ons in Denemarken met de landbouw vrij goed, maar wij zijn helemaal niet ingenomen met al die kunstboter, die Gij in Nederland produceert. Het schaadt de boterhandel, doordien het de mensen van het eten van boter afschrikt, uit vrees van talk

op tafel te krijgen. Natuurlijk zal de Nederlandse handelaar er het meest door lijden, maar op den duur zullen wij er allen schade door hebben . . .

De „Nieuwe Rotterdamsche Courant" schreef in de herfst van 1881, dat onze botermarkt te Nijmegen door zgn. boerinnen werd bezocht, die de markt overvoerden met kunstboter en die voor roomboter lieten doorgaan. Zij wisten die zo netjes in kluiten en stukken op te maken dat men oppervlakkig geen onderscheid met echte boter kon zien. Zo kocht menigeen kunstboter voor de boterprijs denkende echte boter in handen te krijgen.

Bij elke marktdag kwamen klachten binnen, soms veroorzaakte deze handel ook wel relletjes, waarbij de politie tussenbeide moest komen! Gevolg was dat de gemeenteraad een verordening uitvaardigde waarbij het op straffe van hoge boete verboden was op de markt waar roomboter werd verhandeld kunstboter te koop aan te bieden. Scheikundigen van de gemeente kregen opdracht steekproeven te nemen om de samenstelling van de waren te kunnen vaststellen.

Naast de concurrentie van de margarine bestond ook altijd nog - en nog lang daarna - het euvel van de zgn. **water en melkboeren**. In het „Weekblad van Haarlemmermeer" stond het volgende mopje:

Keukenmeid tot de melkvrouw, die het melk-emmertje bracht: „Wat is dat? Er is alleen maar water in het emmertje . . .

Mevrouw: „O jé, daar heb ik helemaal vergeten er melk bij te doen ..."

Wouter Slob