

KNIPSEL MAP

*Boterfabriekjes
Samenmelkerij
Centrefuges
Handkrachtfabriekjes*



Boterfabriekje Linden

in
Z-Limburg
Oostelijk N-Brabant

heruitgave www.zuivelhistorienederland.nl

Inhoud

Courant	Onderwerp	blz
1879-09-13	Alarmkreet van „Maatschappij van Landbouw in Limburg”	004
1884-08-09	firma <i>Hillen-Verbruggen te Roermond</i> / 1e fabriek iets Fabrieks-room-boter.	005
1893-01-16	Landbouwkundige Mengeling. De Lactite / Melding Tungelroy	007
1893-03-28	Over eerste fabriekjes en centrifuge	009
1893-07-08	Oproep voor vergadering coöperatieve melkerijen in Limburg.	011
1893-07-13	Verslag 1 ^e vergadering Bond van Coöp. Melkerijen (Z.N.Z.)	013
1893-07-22	Algemeen verhaal over <i>Samenmelkerijen</i>	015
1893-08-10	Coöperatieve zuivelbereiding in Limburg. Arbeid op Zondag.	017
1893-09-05	De coöp. zuivelfabrieken in Noord-Brabant en Limburg - J Truijen	018
1894-03-24	Ingezonden <i>Bezoek aan centrifuge</i> - Vuil in Boerderijboter	022
1894-05-19 >	Het nut van kleine boterfabrieken. I t/m 5. <i>J.J. van Weijdom Claterbos</i>	024
1894-07-07 >	Boterbereiding in het warme seizoen. Door „meester” Ament	034
1894-10-27	Eerste verslag ZNZ - kort overzicht	040
1895-11-28	Invoerbod Duitsland melk uit Nederland en België	042
1896-12-12	Verscherping der boterwet	044
1898-02-01	De Belgische Boerenbond.	046
1998-03-26	Weert Lezing Zuivelconsulent J.J. v. Weijdom Claterbos	049
1898-09-10	Kroning Koningin Wilhelmina en de Boerenbond.	050
1899-03-20	Elektrisch mijnen de boter in Maastricht	053
1899-06-25	Oproep voor ev. botermijn in Sittard	055
1899-08-10	Centrifuge slib. - Vernietigen niet naar de varkens	057
1899-11-04	Op bezoek bij Pastoor – <i>Boer blijf bij Uw ploeg</i>	058
1900-02-10	Voordeel Fabriek – Wie zal het snappen	063
1900-08-18	In de Centrifuge Dl.-I. Oom Bertus	065
1900-09-07	Centrifuge Dl.-II OomBertus	069
1903-06-27	Landbouw. Behandeling der melk.	072
1905-09-05	Stoomzuivelfabrieken en de kwaliteit van boter	074
1910-04-16	Uit verslag Gezondheidscommissie: slechte toestand fabriek Linne	078
1911-02-14	Ingezonden: Protest n.a.v. stuk over t.b.c.- verspreiding door <i>samenmelkerijen</i>	080
1912-11-16	Kort verslag ZNZ Vergadering	084
1915-03-25	Nw wet: Verplicht „ <i>pasteuriseeren der melk.</i> ”	086
1917-05-19	25 Jr. Jubileum Tungelroy – nog niet goed uitgewerkt!	087
1917-05-24	Verslag 25 Jubileum Tungelroy – nog niet goed uitgewerkt!	088
1917-06-20	Deel verhaal over weerstand <i>tegen het nieuwe</i> , n.a.v. begintijd Tungelroy	092
1921-01-29	25 Jr. bestaan van de <i>Boerenbond</i>	095
1924-07-05	De moderne Zuivelindustrie in N.-Brabant en Limburg.	099
1925-01-31	Melkbehandeling op de boerderij	102
1927-05-04	De Eerste Coöperatieve Kaasfabriek in Limburg - Sittard	104
1928-09-21	Het zevende lustrum van den Z.N.Z. Dl.-1 - Zijn ontstaan	111
1928-09-23	Het zevende lustrum van den Z.N.Z. Dl.-2 - Zijn ontwikkeling	114
Boek 1967	J.A. Geluk Hoofdstuk II Limburg en Oostelijk Noord-Brabant	117

Vroege alarmkreet

Aan het verslag van het hoofdbestuur der Maatschappij van Landbouw in Limburg over 1878 wordt het volgende ontleend:

De algemeens toestand van den landbouw is niet gunstig. Wel verre van vooruit te gaan, bespeurt men ten allen tijde een stilstand, die tot achteruitgagk dreigt over te gaan.

De toekomst is ook niet rozenkleurig. De geduchte concurrentie der **Amerikaansche invoeren** hebben de graanprijzen op onze markten zóó gedrukt, dat er geen loonnende verhouding meer bestaat tusschen de exploitatiekosten en de veldopbrengst. Wel is waar is het vee duurder geweest dan verleden jaar; dit heeft de bestaande wond wel eenigszins verzacht, doch heeft de oeconomie van het akkerbedrijf niet in een gewoon normale, laat staan in een gunstige verhouding kunnen herstellen. Overigens is de boer verplicht geweest, om het evenwigt in de noodige geldopbrengst te bekomen , zijn beste vee te veilen, waardoor noodzakelijk de bevordering van goede rationeele vee-teelt is tegengewerkt.

Neemt men daarbij nu nog in aanmerking; dat het vervoer van slagvee uit Amerika naar de Europesche markten zich al meer en meer uitbreidt, dat er dagelijks meer en meer **zoogenaamde boterfabrieken** worden opgericht, die door het goedkoope harer producten de prijzen der echte boter, **dat hoofd-artikel der veehouding**, bedreigen, dan moet het niet verwonderen dat men met angstige oogen de toekomst tegemoet ziet.

Het spreekt wel van zelf, dat zulke toestand, die de moraal des landbouwers aantast en zijn wilskracht verlamt, hem zoo niet doof, ten minste werkeloos laat opzigtens de bijleering of toepassing van betere inzigten in landbouwkunde. Het is voor de welvaart onzer provincie, die zoo innig met den bloei des landbouws verbonden is, te hopen, dat er weldra een gunstige wending in die aangelegenheden kome; want niet alleen lijdt de landbouwer, maar ook de grondeigenaar ziet door die slechte tijds- en bedrijfsomstandigheden zijn gewone inkomsten inkorten; de pachten toch verminderen en de waarde der eigendommen verkleint. Dat ook de toestand tot de kwijning van den handel grootelijks medewerkt, behoeft geen betoog.

Iets over Boter.

En de firma *Hillen-Verbruggen te Roermond*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Landbouwkundige Mengeling.

De Lactite¹.

Melding van handkrachtfabriekje in Tungelroy

In onderscheidene oorden is men nog steeds niet in 't reine wat men het best met de magere melk van de zuivelfabrieken moet aanvangen. Na worden zij, die roomboter karnen, opmerkzaam gemaakt op een product, waardoor deze afval vee grooter waarde krijgt dan als veevoeder of grondstof der magere kaas. Dit product heet Lactite en ziet er uit als fossiel elpenbeen of elconite: hard en geelwit; men kan er allerlei sierlijke kleine voorwerpen van maken, evenals van ivoor, bonite en celluloid. Het is bovendien isoleerend en onbrandbaar, zoodat het ongetwijfeld toepassing zal vinden bij de *electrotechnie*. Erg ingewikkeld schijnt de bereiding van lactite uit gecentrifugeerde of op de oude maner ontroomde melk niet te wezen.

Deze wordt op de gewone wijze verwarmd en gestremd; men laat er wei uit afloopen en vermengt de kaasstof of wrongel met opgeloste borax (boraxzure natron , waarvan 1500 gram op 5 kilo kaasstof). Men verhit dit mengsel boven een zacht vuur, tot dat het zich ontleedt in eens vloeibare en eene geleachtige stof. Men laat dit vloeibare na ook weer afloopen en voegt bij het overblijvende opgeloste loodsuiker (azijnzuur loodoxijde 500 gram op te lossen in 1? liter water). Voor de derde maal scheidt zich nu het vocht van de vastere bestanddeelen af; welk vocht ook door filtreren en langzaam sterker persen verwijderd wordt, en wat dan overblijft, is weke of zachte lactite, die vast wordt wanneer zij bij verhoogde temperatuur hydraulisch geperst wordt.

Naar aanleiding hiervan Veronderstelt men, dat de minwaardige ordinaire boter spoedig van de markt verdwijnt, zoodra men groote of kleine boterfabrieken opricht en de in den omtrek wonende veehouders hunne melk daar samen verwerken, maar dat, in zulk geval, uitstekend fijne, smakelijke boter, zooals (bij uitzondering trouwens) onder bijzondere gunstige omstandigheden door sommigen volgens de gewone manier bereid wordt, dan ook zoek raakt, is, m. a. w. de fabriek geeft aanmerkelijk meer en hoogst zindelijke, „goede” of zoo men wil „beste” boter , maar geen product „hors-ligne” als hierboven bedoeld; haar normaal product is „good average”.

In de algemeene vergadering van leden der Friesche Maatschappij van Landbouw, in Augustus j.l. te Beetsterzwaag gehouden, was o.a. aan de orde de vraag: „wat valt er in deze provincie nog te doen op het gebied van zuivelbereiding? welk punt ingeleid werd door dr. van de Zande te Hoorn. Deze zeide o.a.: wanneer nu gebleken is, dat de verwerking der melk in het groot voordelen aanbiedt, welke de verwerking in het klein, zelfs bij de beste werkwijze en inrichting, (behoudens enkele uitzonderingen, welke den regel mogen

¹ Uit „Ter Haar” Lactiet of melkivoer maakt men door de caseïne te vermengen met water, waarin zouten zijn opgelost – dwz Lactite is één van de eindproducten van caseïne.

bevestigen) niet kan behalen, ... dient dan niet overwogen te worden, of voor den algemeenen vooruitgang van dezen belangrijken tak van nijverheid de kortere weg niet moet verkozen worden boven den langeren?

Zal men niet beter doen, met den stap, die bestaat in de verbetering van het bedrijf op iedere boerderij afzonderlijk, over te slaan, wanneer men de ge-gronde overtuiging heeft, dat later de tweede stap tot vereeniging en groot-bedrijf toch wenschelijk zal worden? Deze gedachte werd reeds herhaalde malen, maar op veel beslistere en scherper toon uitgesproken door een der meest bekende Belgische rijkslandbouwleeraren, den heer A. Lonaj die zegt: „onze landbouwleeraars verliezen hunnen tijd met te lezen over melklokalen en zuivelbereiding op de boerderij Dat onderwerp komt niet meer te pas. Men leere en cijfere de boerinnen veeleer voor, dat de coöperatieve boterbereiding veel meer voordeelen geeft dan de beste kelder en den zorgvuldigsten huisarbeid kunnen doen.

Dit artikel ontleend aan de N. B. Ct. eindigt met de herinnering aan Lonaj, dat het niet mogelijk is, overal boterfabrieken op te richten en dat er, zooals v.d. Zande terecht opmerkte, bij uitzondering gevallen voorkomen, waarin de boterbereiding *at home* toch te verkiezen zal wezen.

Er werd onlangs in Limburg een boterfabriekje opgericht, dat met de hand-centrifuge 1000 liters verwerkt. Met eene tweede turbine en nog een derden arbeider zou men er 1500 tot 2000 liter verwerken In die plaats werd nooit goede, integendeel allerslechtste boter gemaakt; van ouds werden daar kalveren gemest; lust en kennis, geschikte lokalen en hulpmiddelen der zuivelbereiding ontbraken, en nu staat vast, niet alleen dat er sedert ettelijke maanden beste, zindelijke boter bereid en tegen een hoogen prijs verkocht wordt, maar ook dat dit resultaat, waar over de boerinnen in de wolken zijn, niet door lezingen en cursussen had kunnen verkregen worden. Misschien is men spoedig in de gelegenheid om daarover eenige cijfers mede te deelen.

Terloops zij gezegd, dat de belangstelling in deugdelijk melkvee, in fokstieren van goede afstamming en in de voeding der beesten er ook dateeren van den dag der oprichting der coöperatieve melkerij.

De eerste 'boterfabriekjes'.

De beweging op zuivelgebied gaat hierin Limburg nog steeds voort. Twee boterfabriekjes worden weer opgericht door de landbouwers van buurtschappen der zeer uitgestrekte gemeente **Nederweert**. Te Stamprooi - **Stamproy** heeft het bestuur besloten tot den aankoop van eene tweede centrifuge; het aantal der deelnemers, is tot 73 geklommen, en de hoeveelheid melk, dagelijks door hen aangevoerd, kon met de eerst aangekochte niet meer worden verwerkt; te Tongelrooi, - **Tungelroy** - waar de eerste melkerij werd opgericht en zich in steeds toenemenden bloei verheugt, staat men ook niet stil.

De werkzame leider dezer inrichting, de heer Ament, ontbood uit Frankrijk een honderdtal Villepin'sche glaasjes om deze methode bij het onderzoek der melk toe te passen naast de controle met de centrifugale roommetertjes.

Zoals men weet, vermengt de Villepin de melk, voor het onderzoek bestemd, met 33 pct. zwavelzure magnesia en laat dan de room rustig opschieten, hetgeen in circa drie uur tijds volledig geschiedt. Wellicht kunnen deze twee methodes vereenigd worden, en het Villepin'sche mengsel zelfs gecentrifugeerd, hetgeen eenigszins doet denken aan de Amerikaansche van Babcock, die echter voor deze kleine dorpsinrichtingen ook nog te omslachtig is.

En te Stamprooi mag men er nu eens over gaan denken of de twee centrifuges en de karn niet voordeliger bewogen konden worden door een heetelucht motor; wellicht is deze machine nog goedkoper dan in België verkrijgbaar bij onzen landgenoot, den heer D. W. van Rennes te Utrecht, op Drakenburg. Belanghebbenden kunnen daarnaar informeerden.

Te Maasbree werd wederom eene commissie van veehouders gelast met de bezichtiging van het gebouw der Coöperatieve melkerij van Meijel, en de heer Corten, landbouwconsulent, werd uitgenoodigd, dit ontwerp te komen behandelen in een Zuid-Limbursche gemeente.

Tusschen de vier eerstgenoemde melkerijen in, die niet ver van elkander verwijderd zijn, richtten particulieren eene stoomboterfabriek op te Weert; deze koopt melk van ingezetenen dezer groote gemeente: eene bijzondere interessante, en voor onze provincie belangrijke vergelijkende proef; de landbouwers dier streek zullen er zich nu duidelijk van kunnen overtuigen, welk systeem hun het meest voordeel geeft, en het is niet onmogelijk dat de groote fabriek, tusschen de kleine coöperatieve fabrieken bekneld zal raken, en voor de melk een prijs zal moeten besteden, die voor den geregelden gang der zaak op den duur niet kan worden gehandhaafd.

Meermalen werd reeds gezegd, dat al onzen „samenmelkerijen” voorzien zijn van de Melotte'sche centrifuge; deze firma streeft gedurig verder: haar ideaal is, 500 L. in het uur en met de hand ontroomd; zij schijnt het tot 400 of 450 gebracht te hebben. Althans prof. Chevron, van Gembloux, die onlangs een

uitvoerig rapport over deze centrifuge uitbracht en daarin vooral de werking der „zigzaggen” met afbeelding duidelijk maakte, zegt aan het einde van dat stuk, dat hij zich voorstelt ook spoedig „de Mélotte’sche centrifuge van 400-450 liter te onderzoeken, „afin d’en fixer définitivement la qualité du travail et la force quelle necessite.”

Sommigen raken in de war door de verschillende prijsopgaven van dezen melkontroomer; de gewone ontroomt in het uur 150 L. en kost *f* 225 (fr. 450).

Met zigzaggen voorzien, ontroomt zij in het uur 300 L. en kost *f* 263 (frs. 525). De coöperatieve melkerijen hebben daarbij nog het controletoestel nodig en dan kost het complete werktuig *f* 300 (fr. 600)-²⁾

²⁾ *Toevoeging zhn. uit Proefschrift Croesen – 1932 – blz 96>*:

In het zuiden des lands is het uitbetalen van de melk op enigszins andere wijze verlopen – (dan in Friesland) . In de eerste plaats heeft men daar vanaf de beginne de melk naar de gewichtshoeveelheid uitbetaald, terwijl men tevens rekening hield met het roomgehalte. Toch heeft de uitbetaling volgens z.g. *kilograden* niet lang in de praktijk dienst gedaan, want in het jaar van de oprichting der eerste (handkracht)fabriek werd de methode-Gerber uitgevonden, reeds in het laatst van januari 1894 begon Tungelroy met de uitbetaling naar vetgehalte volgens Gerber en in hetzelfde jaar volgden de andere leden van de Zuid-Nederlandschen Zuivelbond.

De bepaling van het roomgehalte in de eerste tijd van het bestaan der fabriekmatige boterbereiding in het zuiden des lands geschiedde met behulp van de z.g. *centrifugal cremometrie*, welke uitgevoerd werd, doordat Mélotte (de ontroomer van Mélotte was in de beginne in Limburg en Noord-Brabant de algemeen gebruikelijke centrifuge) bij de centrifuge een toestel leverde voor de bepaling van het roomgehalte. Ook werd door enkele fabrieken wel gebruik gemaakt van de methode van de *Villepin*.

Bron: MAR 1893-07-08

Landbouw.

Oproep BESTUREN EN WERKBAZEN melkerijen der coöperatieve melkerijen in Limburg.

te houden op morgen Zondag den 9 Juli 1893 ten 3 ure namiddag.

te Roermond Voorloopige bijeenkomst bij den Heer Alph. Klein, Hotel de L.Europe, Stationsplein

Punten ter behandeling

1. Contrôle der melk.
2. Aanzuren van den room.
3. Verhouding der samenwerkende melkerij tot de melkleveranciers die geen leden zijn, aangaande de uitbetaling hunner melk.

Voor zoover deze circulaire slechts rechtstreeks aan 14 besturen der ons bekende coöperatieve melkerijen kan worden gericht, gelieven anderen, zoo er zijn, die de uitnoodiging uit de bladen vernamen, daaraan in 't belang hunner zaak ook gevolg te geven, alsmede allen, die met het plan eener nop op te richten boterfabriek mochten omgaan.

Mochten sommigen nog omtrent andere punten inlichtingen verlangen, dan kunnen zij daarvan onmiddellijk opgave doen aan den Heer **F. R. Corten**, Steenstraat-Limmel, bij Maastricht.

Het is wel niet noodig, hier te wijzen op het groote praktische nut eener onderlinge wisseling van gedachten en mededeelingen, het bedrijf der coöperatieve melkerijen betreffend, en in het bijzonder de uiterst gewichtige punten, hiervoren aangeduid.

Onze melkerijen of boterfabrieken werden alle opgericht en beheerd naar het model der Belgische en nagenoeg nog zoo als de verdienstelijke Baron Leon Peers in 1888 de eerste "samenmelkerij" te Oostcamp, in Vlaanderen inrichtte, die echter drie jaren later plaats maakte voor eene coöperatieve stoomboterfabriek. Wij zijn geslaagd en waar het zo ver kwam, weet iedereen, dat de coöperatie op dit gebied belangrijke voordeelen voor de leden afwerpt; er wordt enorm veel arbeid en beslommering door gespaard; veel meer en vooral puike boter gewonnen en deze contant tegen flinke prijzen verkocht.

Maar toch zijn wij allen beginnenden, die nog iederen dag ervaring opdoen en in de onderdeelen kan nog veel worden verbeterd. Dit op te speuren en in te voeren, voor zoover het de omstandigheden toelaten, is het doel der besprekingen, welke deze vergadering zal uitlokken; wij moeten er naar trachten de beste, voor onze kleine bedrijven toepasselijke methode vast te stellen, en het zoover te brengen dat die methode dan overal wordt toegepast. Vooral

de melkerijen welke nu pas tot stand zijn gekomen of nog in wording zijn, hebben er belang bij deze gelegenheid waar te nemen om op goedkoper manier dan door schade wijs te worden Misschien kunnen wij den grondslag leggen tot een werkzaam Bond van Limburgsche melkerijen; zeer zeker echter zal de gedachtewisseling ons brengen tot andere denkbeelden die stof zullen leveren voor een volgend samentreffen.

Wij twijfelen derhalve ook niet, of alle bestaande vereenigingen zullen gaarne een hunner bestuursleden, zooveel mogelijk den dirigent zelf en den werkbaas naar Roermond afvaardigen, en verzoeken beleefd dat ieder stalen meébrengt, waaruit blijken kan, hoe de melkerij tot stand kwam, hoeveel de liter melk gemiddeld aan geld opbrengt, hoe hoog de bedrijfskosten loopen, enz._

Het ware wenschelijk xx elke coöperatieve melkerij een afschrift van haar Reglement of van hare Statuten aan den Heer F. R. Corten overreikte, die ze naderhand kan vergelijken, om aan te stippen wat ze samen gemeen hebben en waarin ze van elkaar afwijken, ten einde daardoor tot de gewenschte uniformiteit te geraken.

J. TRUIJEN. Lid der Staten te Meijel.

J. C. AMENT. hoofd der school en dirigent der melkerij te Tangelroij Weert.

F. R. CORTEN. waarnemend Rijkslandbouwleeraar.

Roermond, 39 Juni 1893.

Bron onderstaande "reklame" voor Firma Konings uit Swalmen, was zelfde courant

HEEL en PANHEEL, 6 Juli. Wie van plan is een centrifuge te plaatsen tot bereiding van natuurboter, raden wij aan een kijkje te komen nemen in onze fabriek. Als hij de werking, de soliditeit van onze centrifuge ziet en daarbij den prijs verneemt der machine, verkiest bij geen andere. **De heer Konings, fabrikant te Swalmen**, heeft eer van zijn werk Voor de zooveelste maal is bewezen, dat wij ons niet te lichtvaardig tot het buitenland moeten wenden.

Dat gebeurt, helaas, maar al te vaak, terwijl wij ons evengoed, zelfs beter, in het binnenland van benoodige kunnen voorzien. Veehouders in Limburg, helpt mede de binnenlandsche nijverheid steunen; wenscht ge een centrifuge, wendt u dan tot den heer Konings : hij verdient het ten volle De kwaliteit der boter wordt zeer geroemd en vindt gereeden aftrek.

President der jonge vereeniging is de heer G. van de Goor, secretaris de heer J Cuijvers van Panheel of, de eerste lid, de tweede secretaris van het werkzame bestuur van het Landbouw-Casino "Beegden Heel".

Bron: MAR 1893-07-13

Oprichtingsvergadering” Z.N.Z.

VERSLAG

van het behandelde in de eerste algemeene vergadering van Coöperatieve Melkerijen, gehouden te Roermond 9 Juli jl.

Tegenwoordig waren de bestuursleden en werkbazen van 13 Coöperatieve Melkerijen, allen uit Limburg; verder een groot aantal belanghebbenden uit Limburg, Noord-Brabant en Belgisch Limburg. De vergadering werd geopend door den heer J. Truyen, lid der provinciale Staten in Limburg. Hij wijdde een woord van dank aan de leden voor de trouwe opkomst op deze voor den landbouwer zoo belangrijke vergadering. Daarna gaf hij het woord aan den heer F. Corten, prov. landbouw-Consulent.

Deze heer hield een zaakrijk pleidooi over het groots nut, dat eens vergadering als deze voor de zuivelbereiding kan afwerpen. Hij besprek in 't kort het ontstaan der Coöperatieve Melkerijen en wees er op, dat men ook op dit gebied niet stil mag staan. Het goede en uitmuntende van deze of gene inrichting moet algemeen eigendom worden. Het bestuur zal proeven nemen voor gezamenlijke rekening der vereenigingen en zich trachten op de hoogte te houden van de nieuwigheden op het gebied der zuivelbereiding.

Na de opwekkende rede van den heer Curten werd in omvraag gebracht of de vertegenwoordigde bestuursleden der Melkerijen wilden toetreden tot den bond, die bij voldoende deelneming tot stand zou komen. Alle vereenigingen traden toe.

Hierna werd overgegaan tot de keuze van een president en een secretaris. Als zoodanig werden gekozen met algemeene stemmen respectievelijk de heeren J. Truyen en J. Ament. De keuze van de overige leden van het bondsbestuur werd uitgesteld tot een volgende vergadering.

Aan de orde was thans punt (a) van de circulaire nl. “De contróle der melk.” Dit punt werd kort en bondig behandeld door den heer Ament, die op verlan- gen van den heer Corten proeven had genomen met eene nog weinig bekende manier om het roomgehalte der melk te bepalen. Het gold n.1. de methode Villepin.³

Na de wijze van behandeling duidelijk in 't licht gesteld te hebben, gaf de heer Ament in overweging deze wijze van contróle uit te oefenen naast de meer algemeen gebruikelijke centrifugale cogtróle om vergissingen en on- regelmatigheden te voorkomen. Ook spoorde hij de bestuursleden aan eens de proef te nemen met de oplossing van Magnesium sulfaat bij de bepaling van het roomgehalte door Centrifugeeren. Terwijl genoemde heer nog eene aanschouwelijke proef deed met den lactobutyrometer besprak de heer van der Grinten, apotheker te Venlo nog eene andere wijze van contróle der melk

³ Meer hierover in het proefschrift van V.R.IJ.Croesen - 1932- blz 96

die volgens spreker zeer doelmatig en eenvoudig uit te voeren zou zijn. Hij stelde voor ieder dag een zelfde hoeveelheid melk van ieder leverancier te bewaren en die door middel van dubbel chroomzurekalizoet te houden. Dan kon men na twee à drie weken, ja zelfs na een maand op eenvoudige wijze b. v. door Centrifugeeren het gemiddelde roomgehalte bepalen.

Het tweede punt: „*Het aanzuren van den room,*” werd ingeleid door den heer Haan jr.

Op eenvoudige en duidelijke wijze deelde genoemde heer zijne prattische ervaringen omtrent dit gewichtige punt mede. Hij ging van de volgende stellingen uit: (a) De room moet aanstonds na het centrifugeeren minstens tot op 15 ° C. afgekoeld worden. (b) Om na 24 à 36 uren een volgenden graad van verzuring te erlangen moet aan de room eene hoeveelheid zure melk toegevoegd worden. Deze zure melk moet afkomstig zijn van de beste en gezondste melk-koe.

De aldus *geënte* room zal eene zuivere gisting ondergaan en het resultaat is meer en beter boter. Spreker deelde verder nog eenige cijfers mede aangaande het karnen van geënten en niet geënten room; deze cijfers bevestigden ten volle de waarheid van bovenstaande stellingen.

Wijl de tijd te ver gevorderd was, moest het derde punt aangehouden worden voor de volgende vergadering. De heer van der Grinten maakte de vergadering nog opmerkzaam op een door hem in den handel gebracht boterkleursel, alsmede op zijn poeder Antiseptie ter conserveering van boter en melk.

Niets meer aan de orde zijn, sloot de heer Truyen de vergadering en riep allen een hartelijk tot weerziens toe.

Samenmelkerij

Het is niet van belang ontbloeit een blik te slaan op de beweging, die in Limburg sinds korten tijd ontstaan is op het gebied der zuivelbereiding. Immers, pas een jaar is het geleden, dat de eerste samenmelkerij ontstond te Tungelroij (Weert) en thans tellen wij reeds 13 coöperatieve vereenigingen, die werken met eene handcentrifuge, ongerekend de vele particulieren, die de zaak voor eigen rekening drijven. Wat, vragen wij ons af, mag wel de oorzaak zijn van dezen plotselingen ommekeer? Of liever, welk nut stichten de centrifuges of beter de samenmelkerijen, zooals die tegenwoordig in onze provincie bestaan ?

Eene samenmelkerij is eene vereeniging van veehouders, die voor gezamenlijke rekening machines aankopen om hunne melk naar de laatste eischen te bewerken tot boter en deze in massa aan een goeden prijs aan de markt trachten te brengen.

Het eerste voordeel is al reeds, dat coöperatie ontstaat; zonder twijfel is dit voor den landbouwer van veel belang; want, gaan de landbouwers op in één corps, dan zijn ze sterk en kunnen veel tot stand brengen en ook veel doorstaan.

Zoo'n samenmelkerij werkt verder gunstig op den veestapel, op het voederen en fokken. Welke melkleveraar zal er niet trotsch op zijn veel melk en melk van goed gehalte te leveren. Er wordt daarenboven zuinig met de melk geëeefd; men behelpt zich voor dagelijks gebruik met de zoete gecentrifugeerde melk, die dan ook, wat voederwaarde betreft, gelijk staat met de beste karnemelk ; dit laatste is nog onlangs door proeven bevestigd.

Een ander groot voordeel voor den veehouder: zijne boter is geen ruilartikel meer. Of berekent men op vele plaatsen de waarde der boter niet naar verhouding, der inkoop, die gedaan worden. En welke boerendochter vertelt niet gaarne, dat zij voor haar fabriek een hoogen prijs bedongen heeft, al is het dan ook ter wille van vele, soms onnoodige uitgaven. Bij eene samenmelkerij echter ontvangt ieder leverancier op den vastgestelden termijn zijn geld, en die nu spaarzaam van natuur is, behoeft zich voor niets ter wereld te ontzien.

Het laatste en voornaamste punt in het voordeel van den landbouwer is, dat hij betere en meer boter van zijne melk verkrijgt en bijgevolg ook meer geld. Iedereen weet bij ondervinding, dat bij groote zomerhitte van 't karnen op eene gewone boerderij niet veel terecht komt. Het ontbreekt ten eenemale aan geschikte lokalen en materieel. Men heeft dan ook gemiddeld 4 à 5 liters melk meer noodig bij 't gewone karnen, dan bij 't karnen van gecentrifugeerde room.

Wij mogen ons daarom verheugen, dat er handen aan 't werk geslagen worden om deze kleine industrie te steunen en uit te breiden. Wie de vergade-

ring, gehouden op 9 Juli jl. alhier, heeft bijgewoond, zal zich hebben kunnen overtuigen van de belangstelling die er heerschte. Men sprak er wenschen uit van verbetering en volmaking, m en heeft zich aaneengesloten tot een bond, en dat deze bond zich aan daden niet onbetuigd zal laten, daarvoor zijn ons de namen der bestuurders een waarborg.

Coöperatieve zuivelbereiding in Limburg. Arbeid op Zondag.

Op de in No. 824 van dit blad⁴) gestelde vraag: “Kan bij de plaatselijke melkinrichtingen, zooals er reeds vele in Limburg bestaan, de arbeid op Zondag vermeden worden ?” kan het volgende tot antwoord strekken:

In de kleine coöperatieve Limburgsche melkinrichtingen wordt des Zondags niet gewerkt. De wijze van werken, die bij die vereenigingen wel nagenoeg dezelfde zal zijn, is in onze inrichting de volgende:

Op Zaterdag wordt tweemaal ontroomd: 's morgens en 's avonds. De melk van Zondag wordt des Maandags geleverd. Zelfs in de warmste dagen is men daarmee voortgegaan

Om de melk goed te houden is het niet noodig daaraan iets bij te voegen. Het komt er maar op aan, om ze dadelijk na het melken, bij middel van koud water, flink af te koelen en ze tot aan de ontrooming koel te houden.

De verplichting tot onmiddellijke afkoeling na het melken, niet alleen des Zondags, maar ook op andere dagen, is een streng voorschrift onzer vereeniging. De verwaarloozing van den voorgenomen maatregel straft zich zelf. De melk waarbij het zuringsproces reeds merkbaar is ingetreden, moet in de fabriek noodzakelijk worden geweigerd, wijl zij voor de ontrooming ongeschikt is. En zou ook bij een zeer lichten graad van verzuring de ontrooming nog mogelijk zijn, dan toch blijft de straf niet uit. De nalatige boer ontvangt in dit geval de ontroomde melk terug, die spoedig stremt en dus voor huishoudelijk gebruik weinig geëigend, voor het vee zeer veel van hare waarde heeft verloren en als voedsel voor jong vee niet is aan te raden.

Mijel.

JAN TRUIJEN.

Ter beantwoording der vraag over Zondagsarbeid in de Limburgsche coöperatieve zuivelfabrieken, moge het volgende dienen:

Wij ondervonden geen moeite met het bewaren van al de Zondagsmelk tot maandag-ochtend, althans zij werd hier nog nooit zuur.

De melk van Zaterdag-middag en avond wordt echter dien dag 's avonds van 7 uren af, gecentrifugeerd. De Zondagmolk wordt natuurlijk in zeer zindelijke, goed uitgeluchte *staren* (?) onmiddellijk in koud water gesteld. Evenmin mag dien dag (ook andere dagen niet) versche melk gegoten worden bij die welke reeds afgekoeld is. Op afkoeling en zindelijkheid komt hier alles aan. Dit leert zich van zelf; wie daar niet voor gezorgd mocht hebben, wordt des Maandags met zijn goedje afgewezen, en 't gebeurt hem dan niet licht een tweeden keer.

Dus, op de Zondagen staat onze melkerij geheel stil.

Buggenum.

VERHEGGEN.

⁴ Niet kunnen vinden ZHN

Bron: MAR 1893-09-05

Roermond, 5 Sept. 1 893.

De coöperatieve zuivelfabrieken in Noord-Brabant en Limburg.

Naar aanleiding van een artikel in het Sociaal Weekblad, handelende o. a. over de zuivelfabrieken, werd in het nummer van 22 Augustus van dit blad een belangrijke beschouwing aan dat onderwerp gewijd.

Het gold daarbij voornamelijk de beantwoording der vraag: Zijn de zuivelfabrieken in het belang van den landbouwer?

Om meer dan één reden, maar vooral omdat de gewichtige rol, die de vrouw bij de zuivelbereiding pleegt te vervullen, voortaan aan de fabriek zou worden, opgedragen, meende de redactie - in overeenstemming met het Sociaal Weekblad - deze vraag niet bevestigend te mogen beantwoorden.

Die rolverwisseling wordt genoemd een feit van groote zedelijke en maatschappelijke beteekenis, waartegen de voordeelen der machinale zuivelbereiding niet zouden opwegen. Bij de beantwoording van het besproken vraagpunt had men wellicht de landbouwtoestanden in de noordelijke provinciën op het oog. Ten aanzien der zuidelijke gewesten, en speciaal omtrent Noord-Brabant en Limburg, zou het antwoord geheel anders hebben moeten leiden. In die provinciën werken de kleine coöperatieve boterfabrieken - kaas wordt er nagenoeg niet gemaakt - bepaald gunstig.

Die gunstige werking is vooral toe te schrijven aan de plaatselijke toestanden, aan het tot nu toe gevolgd systeem van bereiding en den verkoop van boter, en eindelijk aan de doelmatige inrichting der bestaande zuivelfabrieken.

De landbouwstand in Nederland, en vooral in Noord-Brabant en Limburg, behoort voor de overgrootste meerderheid tot de zogenaamde "kleine boeren". Het jongste Landbouwverslag telt in het gehele Land 164.861, in de genoemde provinciën 46.628 landbouwers, die één of meer hectaren land in gebruik hebben. Van deze landbouwers zijn er in Nederland slechts 29.913, in Noord-Brabant en Limburg niet meer dan 1451, die zes of meer koeien houden.

Voor het geheele Rijk dus telt men op de 100 boeren 82, die van 1 tot 5, of gemiddeld 2 á 3 koeien houden. Van deze laatsten zijn er in de twee bedoelde Provinciën niet minder dan 97 per 100.

Het natuurlijk gevolg van dien toestand is, dat de bereiding van goede boter, vooral in Noord-Brabant en Limburg, veel te wenschen overlaat.

Ter verkrijging van een deugdelijk product is het hoofdzaak, de melk zoo versch mogelijk, dat is zoodra ze boterrijp is, te verwerken. Voor den boer met slechts een paar koeien is dit, vooral des zomers, in den regel nogal

moeilijk. Hij is verplicht, ten einde behoorlijk te kunnen karnen, de melk van twee of meer dagen samen te voegen. De boter, die aldus verkregen wordt, heeft meestal een zeer geringe handelswaarde.

En hoe wordt die waar nu aan den man gebracht?

Behalve de meer gelukkigen, die in de nabijheid van een goede botermarkt wonen, verkoopt de boer zijn waar in den dorpswinkel of op de “Mijn”⁵⁾ Brengt hij ze naar den winkel, dan legt de deugdelijkheid van de boter weinig gewicht in de schaal. De goede en de slechte worden er tegen denzelfden prijs betaald. De winkelhandel werkt dus de gebrekkige boterbereiding in de hand en houdt de prijzen laag.

De “Mijn”, een instelling van de laatste jaren, werkt gunstiger. De prijzen wisselen er in mindere of meerdere mate, overeenkomstig de hoedanigheid van de boter. Zij heeft echter het nadeel, dat de boterverkoopters in den regel tevens winkelier zijn. De boter-kooper-winkelier nu kent zijn klanten. Wie het meest uit den winkel meeneemt, ontvangt, onafhankelijk van de hoedanigheid der boter, niet zelden den hoogsten “mijnprijs”. Die hoogere boterprijzen worden echter door de zeer dure winkelwaar voldoende geneutraliseerd.

Ofschoon nu ook de “mijnhandel” verre de voorkeur verdient boven den verkoop in den winkel, blijft de boer toch in de meeste gevallen aan den winkelier gebonden. Dit werkt van twee kanten ongunstig. Behalve het geldelijk nadeel, dat de boer lijdt, wordt hij belemmerd in zijn vrijheid van handelen, hij verliest zijnzelfstandigheid.

i

Het eenige bekende middel om dezen, zoowel onder financieel als onder sociaal opzicht, onhebbelijken toestand te doen ophouden, is: de coöperatieve zuivelfabriek.

Deze biedt den boer, zelfs den kleinsten veeboer, het middel èn om uit de melk van zijn koe of koeien een marktwaardig product te bereiden, èn om, onafhankelijk van den tegenwoordigen tusschenpersoon, zijn boter in den handel te brengen.

Als hier gesproken wordt van fabriek, dan denke men echter niet aan een kostbare inrichting, die veel duizenden gulden kost. De zogenaamde fabriek, waarin de zuivelproducten der vereenigde landbouwers - naar het centrifugaal systeem - met de hand bewerkt worden, is een hoogst eenvoudige inrichting.

Het gebouw met den geheelen inventaris kost zelden meer dan f 1500 à f 2000. In zulk een inrichting kunnen een man en een vrouw, met één handcentrifuge, per dag 1500 liter melk tot boter verwerken. Men werkt er in den regel met één of twee centrifuges. De kosten van arbeid, onderhoud en toezicht bedragen 5 à 6 cent per kilo geproduceerde boter.

⁵⁾ De „Mijn” is een openbare veiling van boter bij afmijning.

In vergelijking met de grootere zuivelfabrieken, die in den regel niet coöperatief werken, zijn de voordeelen aan deze kleine inrichtingen verbonden, de volgende:

1. De samenwerkende leden wonen in de nabijheid der fabriek. Het aanvoeren van de melk vereischt dus weinig tijdverlies en, wat nog het voorname is: de melk is in het warme seizoen slechts korten tijd aan de buitenlucht blootgesteld en behoudt dus beter haar frischheid dan bij vervoer over groote afstanden.
2. Er wordt een deugdelijk product gefabriceerd, en de geheele ondernemingswinst komt ten voordeele van den boer, en
3. De in de fabriek opgehangen lijsten van de hoeveelheid en van het room- of vetgehalte der melk, die door ieder lid der vereeniging dagelijks geleverd wordt, wekken een weldadigen naijver op tusschen de leveranciers, vooral tusschen het vrouwelijk persooeneel, waaraan in den regel de veestal is toevertrouwd. De fabriek werkt op die wijze als een school, waar men elkaar practisch onderricht geeft.

De lijsten dienen voortdurend als controle, zoo over den eigen veestal als over die der naburen. Geen theoretisch landbouwonderwijs werkt zoo ingrijpend als deze dagelijks herhaalde praktische les. De uitkomsten bewijzen het.

Met het oog op deze belangrijke voordeelen, is de buitengewone uitbreiding der coöperatieve zuivelvereenigingen in Limburg en Noord-Brabant dan ook alleen verklaarbaar. Zelden zag men eenige landbouw-onderneming een zoo verbazenden opgang maken.

Pas in Mei van het vorige jaar werd de eerste coöperatieve boterfabriek in Limburg opgericht onder de gemeente Meerle in het gehucht **Tungelrooi**. Vijftien maanden zijn sinds verlopen, en Limburg ziet reeds **veertien** van die kleine fabrieken in werking en nog een zestal in wording. Het aan deze provincie grenzend gedeelte van Noord Brabant, aangetrokken door de gunstige uitkomsten, in Limburg verkregen, volgde weldra het gegeven voorbeeld. De eerste vier Noordbrabantsche fabrieken verrees in het dorpje **Lies-sel** in Mei jl. Op het oogenblik zijn er reeds vijf in werking en zes in voorbereiding. Als het zoo voortgaat, zal in beide provinciën weldra elk dorp een of meer van zulke inrichtingen bezitten.

En waarmede zullen de boerinnen, de vrouwen en de dochters der landlieden, zich nu voortaan onledig houden? wordt er wellicht gevraagd.

Men make zich hierover maar niet ongerust. Bestaat er misschien in andere gewesten eenig bezwaar, dat de zuivelfabrieken aanleiding zouden geven tot het scheppen van een klasse van dames boerinnen, daarvoor is hier geen zorg. Als de boerin hier niets anders te doen had dan van de melk van een tot vijf koeien de boter te bereiden, zou zij haar dagwerk spoedig verricht hebben. Op onze kleine boerderijen werkt het geheele gezin. Aan vrouw en dochter is wel in 't bijzonder de zorg voor het huisgezin en den veestal, het zuiver houden van tuinen en velden, het rooien der voedergewassen en de

geheele vlasbewerking opgedragen, maar ook niet zelden kan men er getuige van zijn, dat vrouwelijke leden van het gezin schop en riek, zicht en zeis, hooivork en dorschvlegel flink weten te hanteeren.

Er schijnen dus, ten minste wat Noord-Brabant en Limburg over het algemeen betreft, geen zedelijke of maatschappelijke bezwaren aan onze kleine coöperatieve zuivelfabrieken verbonden te zijn.

(Tijd.)

JAN TRUIJEN

Ingezonden.

Bezoek aan Centrifuge (Boterfabriekje)

Mijnheer de Redacteur.

Uitgelokt door het prachtige lenteweder deed ik een dezer dagen eene wandeling naar een dorpje uit de buurt. Me dunkt, ik hoor reeds iemand zeggen, dit nieuws had ge wel voor u zelven kunnen houden, immers welk belang heeft het publiek daarbij. Volkomen stem ik met die opmerking in en het is dan ook niet om den lezer te vergasten op eene beschrijving van de herlevende natuur, noch om hem opmerkzaam te maken op de schoonheden van genoemde plaats maar enkel en alleen omdat ik daar iets gezien heb, waarin velen met mij een zeer groot belang zullen stellen en dat ik dus goed vind onder het oog van het lezend publiek te brengen.

Ter zake dus: Met een vriend dien ik daar bezocht, bracht ik een bezoek in de aldaar opgerichte centrifuge en werd mij met de meeste welwillendheid alles getoond en uitgelegd, wat betrekking heeft op deze nieuwe wijze van boterbereiding. Ik zou misbruik maken van het geduld van den lezer, als ik hem eene beschrijving moest geven van al, wat ik daar zag; daarom wil ik hem alleen wijzen op ééne zaak van de vele, die mij daar getoond werden en die van het grootste belang is voor onze gezondheid.

Tot nog toe gebruikten de meeste menschen in onze goede, oude Roerstad hoofdzakelijk boter op de oude wijze door den boer gekarnd en, omdat zij niet beter wisten lieten zij zich die steeds heerlijk smaken. Als zij evenwel wisten, hoeveel onreine bestanddeelen genoemd levensmiddel, op de voorvaderlijke wijze bereid, nog bevat, dan geloof ik, dat zij met mij en terecht een tegenzin, om het, op zijn zachtst uit te drukken, zouden krijgen in genoemde spijs en dat zij geen boter meer zouden willen gebruiken dan die, welke de centrituge levert. Leest slechts en oordeelt. Nadat de melk tot drie malen toe is gezeefd, komt zij zoet - dus in een toestand, waarin het zuringsproces, of met andere woorden, het bederf nog niet is ingetreden, in de machine. Hier wordt zij in eene uiterst snelle draaiende beweging gebracht en door de middelpuntvliedende kracht wordt zware d. i. de room ⁶⁾ naar buiten gebracht die daarna wordt opgevangen, om later gekarnd en verder bereid te worden.

Heeft genoemde machine zoo een paar uur gewerkt, dan wordt zij gezuiverd en dit is het juist, waarop ik de aandacht wilde vestigen. Het onreine, dat nu uit de machine gehaald wordt, zat immers in de melk en kwam voor een groot gedeelte in de boter, toen zij nog op de oude manier gekarnd werd. En waaruit bestaat dan dat onreine, hoor ik iemand vragen. Deed ik het niet in het belang der boterverbruikers, dan somde ik dit liever niet op, omdat ik gevaar liep onkiesch te worden, doch de zaak is van te veel gewicht, dan dat ik zoude zwijgen. Onder het vele onreine, dat daarin met het bloote oog zichtbaar is, zag ik ten eerste bloed, vervolgens etter en uitwerpselen doch laat ik

⁶ Klein foutje van de schrijver - de melk is zwaarder!

liever zwijgen; dat iedereen, die belang stelt in zijne gezondheid zelf maar een kijkje ga nemen. Ik meen genoeg gedaan te hebben met hét lezend publiek opmerkzaam gemaakt te hebben op eene zaak, die volgens mij van het grootste gewicht is voor de algemeene volksgezondheid.

ROERMOND.

A. W.

Bron: Leeuwarder Courant 1894-05-19
Bron: Leeuwarder Courant 1894-05-26
Bron: Leeuwarder Courant 1894-06-02
Bron: Leeuwarder Courant 1894-06-11
Bron: Leeuwarder Courant 1894-06-16

Landbouwkundige mengelingen.

Het nut van kleine boterfabrieken. I.

Eerste deel lezing van J.J. van Weijdom Claterbos gehouden te Wedde (Gron.)

Door den welbekenden heer J.J.van Weijdom Claterbos⁷ is te Wedde (Gron.) eene belangrijke voordracht over bovenstaand onderwerp gehouden; een voordracht alleszins waard onder de aandacht onzer lezers gebracht te worden.

De heer Claterbos ving aan met de mededeeling: „Toen ik in den afgelopen winter in Drenthe voordrachten hield, werd mij eens door een eenvoudig boertje gevraagd: „Hoe komt het toch, dat Denemarken ons overvleugelde op de wereldbotermarkt?” De botermaaksters, was het antwoord, zijn niet slechter geworden, zij doen het evengoed als hare moeders en grootmoeders, maar - ook niet beter En wij weten, dat de bakens verzet moeten worden als het getij verloopt. In ons land wordt en werd meer boter gemaakt dan zijne bewoners noodig hebben. Vandaar uitvoer naar andere landen! De Hollandsche boter had vroeger een uitstekenden naam: in Oost en West, in Noord en Zuid, overal was zij gewild. Op tentoonstellingen werd zij altijd met den eersten prijs bekroond.

In 1874 of '75 werd te Hamburg eene groote zuiveltentoonstelling gehouden. Onze Regeering zond twee afgevaardigden daarheen, die later verslag gaven van hunne bevinding. De korte inhoud daarvan was: *wij zijn met de kous op het hoofd thuisgekomen, m.a.w. een derden prijs was alles wat we kregen.*

Veel werd daarover geschreven en gewreven, totdat een paar jaar later de Friesche Maatschappij van Landbouw eene commissie naar Denemarken zond om te onderzoeken, waardoor de Deensche boter uitmuntte. Twee zaken, die men hier niet kende, trokken daar vooral hunne aandacht. In de eerste plaats de zuivelscholen. Daar leerden de meisjes zich rekenschap geven van haar werk; door studie, leerden ze het hoe en waarom. In de tweede plaats maakten ze kennis met de boterfabrieken.

Deze leverden de boter aan de wereldmarkt bij groote hoeveelheden en steeds van dezelfde qualiteit. Op eene gewone boerderij is dat laatste niet zoo gemakkelijk bereikbaar. Telt een dorp b.v. 25 boerinnen, dan maken die ook 25 soorten boter. Dat wil de handel niet. Wanneer in Londen een stoomboot met boter aankomt, dan gaat een boterkooper daar niet eerst een honderdtal

⁷ J.J. van Weijdom Claterbos (1842-1919) was “Wandelleraar” van de Geldersche Maatschappij van Landbouw. Een man die grote invloed heeft gehad op het ontstaan van de eerste Handkracht zuivelfabriekjes in het noorden.

vaten openen, neen, hij ziet naar het merk en houdt zich aan een erkend eerlijk leverancier. Dan maakt hij een tiental vaten open en zijn die goed, dan koopt hij zooveel als hij noodig heeft.

Toen de Friesche Maatschappij van Landbouw haar lijvig rapport bekend had gemaakt, werden ook in ons land boterfabrieken opgericht. Eenige kapitalisten vormden eene maatschappij en lieten boter- en kaasfabrieken bouwen, o.a. te Leiden en Oosterlittens, waar men op dit ogenblik nog Deensche boter maakt. De boeren leveren aan die fabrieken de melk tegen vooruit bepaalde prijs en krijgen meestal den afval⁸ terug; op sommige plaatsen maakt men daarvan nog weer iets anders.

Op vele plaatsen is de veehouderij niet alleen hoofdzaak, maar moet men ook kalveren en varkens fokken en mesten. Daar zijn in den regel de boeren eerst de boterfabrieken niet bijzonder genegen: „zij kunnen immers geen boer blijven als zo afval moeten missen.”

In de laatste jaren veranderden echter de ideeën omtrent dat punt. Dit is een gevolg van de vinding der werktuigen, die men roomafscheiders of centrifuges noemt. Daarmee kan men uit de melk onmiddellijk na het melken de boterbolletjes halen. Zodoende konden ook in minder veerrijke plaatsen boterfabrieken komen, toen de handroomafscheider verscheen. Beide werktuigen zijn volmaakt te noemen, de eene voor groote, de andere voor kleine veeboeren.

Voor 3 jaar was ik werkzaam bij de Geldersche Maatschappij van Landbouw. Zij schaften een handroomafscheider aan, waarmee ik werkte op mijne cursussen. Met de hulp van een jongen of meisje kon ik daarmee per uur 125 liter melk afroemen. Zes uur per dag konden we het gemakkelijk volhouden en in dien tijd 750 liter melk verwerken. Rekenen we per 100 liter 6 pond boter, dan maakten we 45 pond per dag. En hoe duur kwam een en ander dan? Het arbeidsloon van twee personen en de intrest van het werktuig, dat is alles! In een boerderij in den Gelderlandschen achterhoek (meen niet, dat het daar achterlijk is) vond ik eens een landbouwblaadje en las daarin, dat men in Limburg en Noord-Brahant met drie personen 2000 liter per dag verwerkte. Een door mij ingesteld onderzoek bracht aan het licht, dat men volstrekt niet overdreven had en in de artikels van *De Veldpost* zeer juist den toestand in de Limburgsche boterfabrieken geschetst.

⁸ De afgeroomde melk, *ondermelk*, *karnemelk* en bij kaasfabrieken *wei*.

Landbouwkundige mengelingen.

Het nut van kleine boterfabrieken. II.

Tweede deel lezing van J.J. van Weijdom Claterbos gehouden te Wedde (Gron.)

Is iemand uwer bekend in Friesland, waar elk dorp bijna zijn eigen boterfabriek heeft en hoeft daar opgemerkt, dat de boeren nu veel meer van de koeien maken dan vroeger, dan kan ik mij best voorstellen dat zoo'n toeschouwer van hier verleid wordt om dadelijk te oordeelen, dat het hier ook zeer goed kan.

Maar hij ziet dan over het hoofd, dat het in Friesland alles weiland is en men de benoodigde melk van een kleinen omtrek kan betrekken. Plaats daarentegen een fabriek midden op de Drentsche hei, dan zal men de melk van verder afgelegene dorpen moeten halen en het voerloon zoodoende veel te hoog worden. Van uit Zeien zond een boer de melk naar de Leek, dat is een afstand van 3½ uur. Het voerloon betaalt de fabrikant, zeker, maar hij verhaalt het op de beurs van den boer.

Moeten die kosten alle van den melkprijs afgetrokken worden, dan is het veel beter op bescheiden schaal te beginnen.

Voor gezamenlijke rekening kan men uitstekend de melk verwerken.

In Limburg heeft men gebouwtjes van 25 voet lang en 13 voet breed⁹. De kosten met inbegrip van de werktuigen komen op f 2000. Vlak bij de deur van het gebouw staat een weegschaal voor de melk en daarnevens hangt aan den muur een briefje, waarop aangeteekend wordt hoeveel melk ieder levert.

Wil men werken met den roomafscheider, dan moet de melk een temperatuur hebben van 30 ° Celsius. Zoo warm is zij direct na het melken. Onder het vervoer koelt zij af. Vandaar in den hoek der fabriek een bak met warm water, waarin de melkbus wordt geplaatst, totdat de vereischte warmtegraad herkegen is. Daarna komt de melk in den roomafscheider waaraan een jongen of een meisje draait. De leege bus wordt onder een pijp geplaatst, waaruit de afgeroomde melk te voorschijn komt. In Drenthe vroeg de heer Claterbos eens een boer of hij nog al ingenomen was met boterfabrieken. Het antwoord luidde: „Neen; mijne koeien staan op de groep zindelijk, terwijl mijn buurman onmogelijk de melk goed sohoon een kan houden” Dit bezwaar vervalt waar het kleine fabrieken betreft: daar krijgt ieder boer zijn eigen afgeroomde melk terug. In grootere fabrieken komt alles door elkaar.

In groote fabrieken kan de ziekte-toestand van een dier wel, in kleine niet overgebracht worden:

⁹ca. 7,5 x 4 meter

Bij zijn bezoek aan Limburg bleek, dat een man met een jongen in één dag 2000 liter melk afroonden en ook nog een behoorlijken rusttijd hielden. Den volgenden dag werd de room rijp gemaakt en kwam er omstreeks 60 liter in een Victoriakarn, waarin zich lat noch schijf bevindt. Toen de boter van dien room uitgewasschen was, zonder daarbij water te gebruiken, bleek er 43 pond te zijn. Men had omstreeks drie kwartier gedraaid. Laten nu de botermaaksters zich eens afvragen, hoeveel het maken van één pond boter haar kost.

De Limburgsche boter werd, toen zij af gewogen was, ongezouten verzonden naar België en behoefde dus den volgenden dag niet wéér doorgewerkt te worden. De boterhandelaars daar hadden een contract met de fabrieken, dat ze het geheele jaar de boter zouden ontvangen tegen 65 cent per pond in de 6 wintermaanden en 55 cent in de zomermaanden, gemiddeld dus 60 cent. Zij werd verzonden in manden en toen ik dat land van heide en struiken zag, hoe men daar de boter bewaarde, stond ik verbaasd, zoo zindelijk zag het er uit in den kelder. Daarin stond een tafel van glas; de boter lag daarop onder helderwitte doeken, geheel stofvrij.

In de fabriek merkte ik nog een tweede briefje. Twee of drie keer per week wordt de melk onderzocht, omdat die van verschillende boeren zooveel uiteenloopt. De redeneering of liever tegenwerping: „ik voer best en mijn buurman niet; mijn melk is dus beter”, heeft geen zin meer, zoodra men weet, dat de melk betaald wordt naar haar (*vet*)gehalte.

Nog nooit is er op landbouwgebied zoo iets eenvoudigs en tevens zoo uitstekends ingevoerd. De wedijver om de beste melk te leveren zal een weldadigen invloed uitoefenen op den veestapel. Meer en betere melk, maar ook grootere hoeveelheid en betere boter! Binnenkort zal het laatste bewezen worden door den merkbaar verbeterden bodem. Juist doordat het resultaat van het melkonderzoek hangt op eene zichtbare plaats, zal er eene concurrentie ontstaan, die de gunstigste gevolgen moet hebben.

Landbouwkundige mengelingen.

Het nut van kleine boterfabrieken. III.

Derde deel lezing van J.J. van Weijdom Claterbos gehouden te Wedde (Gron.)

Aan de fabriek te Meijel werd uitgerekend, dat de leveranciers gemiddeld van elke koe 9 liter melk kregen en per jaar 3300 liter.

De opbrengst van 100 liter melk bedroeg f 4,05,-- zoodat elke koe per jaar voor f 130 melk geeft, terwijl de afgeroomde melk dan nog niet is gerekend. Men moet daarbij echter in het oog houden, dat die koeien den zomers op stal staan en krachtig gevoederd worden. Voor de productie van één pond boter heeft men daar 13½ liter melk noodig. Hier zal men zeker 16 liter noodig hebben, doch langzamerhand zou dat cijfer zeer zeker ook lager worden, als er een zuivelfabriek werd gebouwd. Van den prijs van elk pond boter moet men 2½ cent afrekenen voor werkloon, administratiekosten en interest van de gebouwen. De zuivere verkoopprijs blijft dus 62½ cent.

In groote fabrieken kan die prijs zoo hoog niet zijn; daar moet men soms per liter melk één cent rekenen voor onkosten. Reken de benoodigde hoeveelheid melk voor 1 pond boter op 15 liter, dan blijft daar dus de verkoopprijs 65 cts. - 15 cts + 50 cts. En als ik nu zeg, dat men hier het voorbeeld van Limburg moet volgen dan ligt daarin niet opgesloten, dat hier precies in alle opzichten zoo gehandeld moet worden. Volstrekt niet! Alleen worde daarmee gezegd, dat de veehouders op eenvoudige wijze met de minst mogelijke kosten het best hun doel zullen bereiken.

In Meijel en Deurne wonen de landbouwers dicht bij elkaar. Daar zijn geen groote veeboeren. Niemand heeft er meer dan vijf melkkoeien. Ieder levert er franco de melk aan de fabriek. Dat verschilt natuurlijk vrij wat aan onkosten. Bij dag heb ik daar de fabrieken in oogenschouw genomen en des avonds ging ik een bezoek brengen aan de landbouwers. Steeds zal ik mij herinneren de woorden van een bejaard man: „voor een paar jaar zagen we de toekomst donker in, want de roggeopbrenpt was slecht, maar - van het oogenblik, dat we wisten, wat we van onze melkkoeien kunnen maken, vatten we weer moed.” Toen ik eens met den bekenden Jan Truien, lid der Tweede Kamer, op de sociëteit zat, vertelde de kastelein ons, dat hij eene melkkoe had, waarvan hij in een tijd van 9 maanden voor f 220,25 melk verkocht. Dat kwam me ongelooflijk voor, doch toen ik bij het hoofd der school, tevens boekhouder der zuivelfabriek de boeken inzag, bleek mij, dat de man waarheid had gezegd. Natuurlijk mag men zoo iets niet van elke koe verwachten.

Maar - we willen de zaak van alle zijden bezien en mogen dus de vermeende schaduwzijden niet onbesproken laten. Sommigen oordeelen aldus: Wanneer ik mijne melk naar de fabriek breng, dan kan ik de kalveren wel schoon water geven, want die afgeroomde melk bezit weinig voedingswaarde. Dat laat-

ste is soms waar, wanneer namelijk die afgeroomde melk eenige uren onderweg is en langs hobbelige wegen op wagens zonder veeren vervoerd wordt.

Wanneer verder die melk in warm gemaakte bussen komt, dan is het waarlijk niet te verwonderen, dat zij haar voedingswaarde geheel verliest. Maar als men de zaak goed tracteert, dan zal men versteld staan hoe flink de kalveren groeien en glimmen van afgeroomde melk. Het spreekt van zelf, dat men een pasgeboren kalf de moedermelk niet mag onthouden; deze is mede om haar natuurlijke warmte een vereischte doch langzamerhand kan men het meer en meer afgeroomde melk geven. Vet zal het kalf daarvan niet worden. Maar juist omdat men hier de boter in de karnemelk laat, is deze voedzamer dan afgeroomde melk. Haal de boter er dan uit en doe er desnoods wat vet weer bij; dit is goedkooper!

Misschien hebben onze huismoeders nog een bezwaar. Hoe - vragen zij - zullen onze dochters het botermaken leeren, wanneer al onze melk naar de fabriek gaat.

Maar - vraag ik op mijne beurt - kent gij de kunst om boter te maken? Bovendien is uw echtgenoot in de gelegenheid om de vergadering van deelnemers, als het reglement wordt besproken, voor te stellen, dat alle dochters van deelnemers gedurende eene week in de fabriek mogen werken. Daar leeren zij dan in dien korten tijd misschien nog meer dan thuis. En mochten ze elders gaan wonen op eene plaats waar geene fabriek bestaat, dan kunnen ze daar in elk geval in toepassing brengen wat ze op de fabriek leerden.

Bovendien is de tijd ver, dat elk dorpje zijne zuivelfabriek heeft. Ik weet niet of de botermaaksters hier zelf met heur waar naar de markt gaan. Maar als dat zoo is, dan zal zij weten, dat er in den regel van het botergeld maar weinig thuiskomt. De koekbakker, winkelier, manufacturier, ieder, die boter van haar koopt, kijkt of zij ook een grooten mand heeft, waarin iets mée naar huis moet worden gevoerd. Wat zou het, of men iets meer voor de boter geeft, als men het voor de winkelwaren dubbel terug ontvangt. Die ruilhandel kunnen we terdege missen en als die verdwijnt, dan zal moeder de vrouw ongetwijfeld spoedig bemerken, dat er meer in de lade komt dan vroeger.

Landbouwkundige mengelingen.

Het nut van kleine boterfabrieken. IV.

Vierde deel lezing van J.J. van Weijdom Claterbos gehouden te Wedde (Gron.)

Woont men in een buurt van boerderijen met 10 à 15 melkkoeien, dan is het de vraag: kennen de vrouwen haar werk; zijn de gereedschappen en kelders goed; heeft men den noodigen tijd? Tien tegen een ontbreekt het een zoowel als het ander en dan kunnen de vrouwen onmogelijk goede boter maken.

Toen ik een cursus had te Aalten, vroeg mij eene vrouw, van wie ik dagelijks de noodige melk kreeg, of ik van de afgeroomde melk eens kaas wilde maken. Toen ik op haar boerenerf kwam, zag ik daar een bakoven en vroeg haar: bakt gij uw eigen brood? Haar antwoord luidde: „Neen”! Mijne oudere hebben het wel gedaan, doch wij hebben hier nu een bakker gekregen. Nu maak ik het brood op en hij bakt. Nooit heeft hij misbaksel dat gebeurde ons nog wel eens! Juist, antwoordde ik die man heeft goede gereedschappen en de noodige kennis.

Zoo is het ook met de boterbereiding. Neem in uwe buurt een man of eene vrouw, die klaar is voor het vak. Ge kunt daar dan samen de melk heen brengen en dan zal uwe boter zeer zeker beter worden. Stelt u voor, dat er nu drie uren noodig zijn om 24 pond boter te karnen, dan zult ge dezelfde hoeveelheid in één uur kunnen verkrijgen, indien ge uit de melk eerst de 80 à 90 pct. water haalt. De oude sleur dat ieder in zijn eigen boerderij de boter moet maken, mag noodig verdwijnen en - zooals ik reeds hoorde - laat ook hier een en ander nog al te wenschen over.

Is ieder uwer afzonderlijk niet in de gelegenheid, neemt dan voor gezamenlijke rekening iemand, die alle boter uit uwe melk haalt. Vreest niet, dat uwe boter geen aftrek zal vinden; goede waar vindt overal gretige koopers. Ik herinner mij eene vergadering op een dorp in de buurt van Tiel. Daar werd door den burgemeester het bezwaar geopperd, dat de hoeveelheid boter zeer zou toenemen, wanneer er eene fabriek gebouwd werd, zoo zelfs, dat men zijne waar niet kwijt zou kunnen worden, wijl zonder fabriek reeds de aftrek te wenschen overliet. En onmiddellijk stond een boterkoper op om den burgemeester voor goed gerust te stellen. Hij toch zou gaarne alle boter, aan de fabriek gemaakt, voor zijne rekening nemen en vijf cent per pond meer betalen.

Ten slotte wil ik er nog met nadruk op wijzen, dat ik de stoomzuivelfabrieken niet afkeur. Maar men moet rekening houden met het doel, dat men zich in deze omgeving stelt. Wil men boter verzenden naar China en Japan, dan is stoom gewenscht, doch wil men niet voor de wereldmarkt boter fabriceren dan is handkracht de beste.

En thans stel ik voor een kwartier te pauseeren, om daarna vriendschappelijk te bespreken wat niet volkomen begrepen werd en te trachten de nog bestaande bezwaren tegen kleine zuivelfabrieken uit den weg te ruimen. Een daverend applaus was het eerste bewijs, dat de heer van Weijdom Claterbos had gesproken in den geest der aanwezig en. menig woord werd er in de pauze gewisseld. Van de gelegenheid om vragen te doen werd druk gebruik gemaakt.

Een voor een zullen we ze met het antwoord van Claterbos laten volgen.

Vraag Is de Victoriakarn te verkiezen boven de Holsteinsche ?

Antwoord : Indertijd was ik jury-lid op de zuiveltentoonstelling te Nijmegen. Daar hebben wij drie karnen geprobeerd en wel een nagemaakte Holsteinsche van Spoor uit Bodegraven, een van Nagel en een Victoriakarn van Boeke & Huijdekoper te Groningen. Die van Nagel kwam niet in aanmerking. Van de andere twee was de Holsteinsche vijf minuten eerder klaar en leverde uit dezelfde hoeveelheid room twee ons boter meer. Wanneer men mij dus vraagt, welke de beste is, dan prefereer ik de Holsteinsche, omdat men daarmee koudere melk kan karnen en zwaardere boter krijgt.

Vraag Kent u een middel om het zuur worden der afgeroomde melk onder het vervoer tegen te gaan?

Antwoord : Het beste is de afgeroomde melk dadelijk af te koelen. Daarvoor bestaat een toestel: de roomafkoeler. Door metalen buizen met koud water wordt de melk afgekoeld en ontwijken meteen de gassen en dampen, die in de melk aanwezig zijn.

Indertijd bracht ik een bezoek aan de fabriek van Aduard. De afgeroomde melk werd van daar naar Groningen vervoerd en daar gepasteuriseerd. Wanneer men die melk afkoelt in water van 10 á 11° Celsius, dan blijft zij gemakkelijk 48 uren goed, maar zoodra haar temperatuur boven 16° (dat is boterwarmte) komt, kan ze onmogelijk goed blijven. - Het is mij gebleken, dat men hier bij voorkeur karnemelk aan de varkens voedert. Als nu gedurende een korten tijd van het jaar (in de zoogenaamde hondsdagen) de afgeroomde melk te spoedig mocht bederven, zou men daarvan gemakkelijk karnemelk kunnen maken. De eerste namelijk bestaat uit water, boter, kaas en suiker, de laatste uit water, kaas en suiker en mist dus alleen de boter.

Landbouwkundige mengelingen.

Het nut van kleine boterfabrieken. V.

Vijfde deel lezing van J.J. van Weijdom Claterbos gehouden te Wedde (Gron.)

Vraag: Is bij benadering het verschil in voedingswaarde tuschen karnemelk en afgeroomde melk ook op te geven?

Antwoord : Dat gaat moeilijk, maar zeker is het, dat de voedingswaarde van de karnemelk in deze streken zoo goed gekarnd wordt en een deel der boter dus achterblijft.

Vraag: Is het noodig, dat eene kleine zuivelfabriek ook des Zondags werkt ?

Antwoord : Het is niet noodzakelijk. Natuurlijk, hoe spoediger de melk verwerkt wordt, hoe beter! Maar wanneer er goede kelders zijn, dan is het geen bezwaar dat er des Zondags niet gewerkt wordt. Bewaart men daarentegen de melk in eene kast, waarin ook uien etc. een plaatsje krijgen , dan zal ze ongetwijfeld bederven. Maar wanneer de fabriek coöperatief is en het blijkt, dat het beter is, dan kan men altijd besluiten ook Zaterdag namiddag de melk te halen.

Vraag: U wil de melk betalen naar gewicht en vetgehalte. Zou u denken, dat beter gecultuurde gronden betere melk gaven dan onze heiden en oude natuurvelden?

Antwoord: Ik stel op den voorgrond: het individu is no. 1. Steeds dient een veehouder er op te letten of de melkklieren zijner melkkoeien goed ontwikkeld zijn. Verder spreekt het van zelf, dat de voeding grooten invloed heeft, al is het verkeerd te oordeelen: Hoe beter grond, hoe beter melk!

Vraag: Kan iemand met weinig ondervinding gemakkelijk leeren in de fabriek de noodige contrôle te houden? Kunnen de bestuurders ook gemakkelijk den opzichter controleeren ?

Antwoord: Met den toestel van Gerber kan men spoedig leeren werken. Hij scheidt eerst het vet af. In elk geval moet men zorgen, dat er iemand met de noodige kennis aan het hoofd der fabriek komt te staan. Indertijd had ik een cursus te Rolde. Iemand van 26 jaar heeft daar gedurende vier weken zich met alle kracht toegelegd op de zuivelbereiding en thans is hij benoemd tot directeur te Erm. Wilt ge iemand, die alles in de puntjes weet, zendt hem dan zes maanden naar Bolsward, doch wilt ge lager bij den grond blijven, dan kan hij wel in enkele weken klaar komen.

Vraag: Hoeveel liters melk moeten er minstens geleverd worden zal de fabriek winstgevend zijn ?

Antwoord: Stel dat er niet meer dan 600 liter werd aangevoerd. Dan zou men in plaats van in een afzonderlijk gebouw den roomafscheider in een karnhuis plaatsen. Eén persoon kan het dan gemakkelijk af.

Op eene boerderij te Voorst werd, toen er een roomafscheider geplaatst was, 7 pond boter per dag gekarnd, voor dien tijd soms 8 pond, soms een ons minder. Kan hier niet op groote schaal gewerkt worden zijn de onkosten van ongeveer f 2000 te hoog, neemt dan met twee of drie landbouwers een roomafscheider voor f 175. Zorg ook dan echter voor een bekwaam botermaker.

Vraag: is het aan te raden, de boter ongezoeten te verzenden, zooals de Limburgers doen ?

Antwoord : De vraag is maar: hoe wil de afnemer de boter hebben. De Belgen verlangen ze ongezoeten. In elk geval zou ik nooit aanraden, dat men adverteert: de fabriek te.....levert ongezoeten boter. Is de boter op zich zelf niet goed dan zal men ze door dubbel zout niet goed maken. De Geldersche fabrieken zenden de boter ook ongezoeten naar Sneek. Hoe de boterkoopers daar er verder mee handelen is mij onbekend. Maar, wanneer de dames-botermaaksters zooals hier, met warm water gaan knoeien, dan zal het zaakje zeker niet goed gaan. Juist, doordat men de melk te warm maakt, krijgt men boter en kaas te gelijk. Smelt uw boter maar en ge zult zien, dat de kaas op den bodem van het potje ligt.

Nog iets over de werkloonen. In Limburg krijgt een man f 8 en een vrouw en een meisje ieder f 4.20 per week. Ze worden betaald voor 7 dagen, doch werken maar zes. Lang zijn de werkdagen niet.

Vraag: In het voor de leveranciers gemakkelijk controle te houden?

Antwoord: Dat kan door middel van den melkvetweger. Neem 10 c.M² melk, evenveel ether en evenveel alcohol en meng dat met water van 40° Celsius, dan wordt het vet uit de melk gehaald en komt aan de oppervlakte. Natuurlijk moet er een reglement en een bestuur zijn. Ieder commissaris heeft in de week de beurt, d.w.z. dan moet hij eenmaal per dag niet op een vasten tijd naar de fabriek.

Bij het melkonderzoek is de weekcommissaris steeds tegenwoordig. Wil dan de opzichter eens oneerlijk zijn en den eenen leverancier boven den anderen bevoorrechten, het zal hem onmogelijk zijn, als een bestuurslid bij het onderzoek tegenwoordig is en er nota van neemt.

In eene fabriek met roomafscheiders kan hoogstens 2000 liter melk verwerkt worden, doch komt er b.v. 3000 liter, dan kan men zeer gemakkelijk een deren roomafscheider plaatsen en meer werkkraft nemen. Bij grootere uitbreiding kan een petroleummotor uitstekende diensten bewijzen.

Landbouwkundige Mengelingen,

Boterbereiding in het warme seizoen.

De heer J. G. C. Ament¹⁰ vestigt in Corten's Ld.-Kroniek de aandacht op hetgeen gedaan kan worden om ook in het warme seizoen boter af te leveren die ook aan hoge eischen voldoet. Het kan niet ontkend worden, dat de zomer onaangenaamheden meebrengt voor de boterfabriek. Sommigen brengen zure, andere halfzure melk aan; de eerste wordt geweigerd; de halfzure meestal aangenomen. (Onder half-zure melk versta men melk, die een eenigszins zuren smaak heeft, maar toch nog gecentrifugeerd kan worden.) Verder wil de room soms niet behoorlijk koud worden, en dan wordt bij te hooge temperatuur gekarnd; het resultaat is weeke boter, die niet goed uitgekneed kan worden, enz.

Op de eerste plaats kan er niet genoeg voor gezorgd worden, dat de leveranciers, vooral in dit seizoen, de melk dadelijk en zoo sterk mogelijk afkoelen, en dat zij de uiterste pogingen aanwenden om de melk ook zindelijk te behandelen; want onreine zoete melk is veel schadelijker dan half-zure, die rein is. Men zorge dat vooral niet gemolken worde met zweethanden; men voedere onder het melken niet en verwijdere spoedig de melk uit den stal. Men lucht en reinige melkkannen en teems zooveel mogelijk.

Verscheidene gevallen zijn mij bekend, waar het afkoelen niets te wenschen overliet en de melk toch geregeld zuur werd binnen 24 uren; dit kon alleen worden toegeschreven aan het slordige melken de vuile stallen en onzindelijk gereedschap. Ieder boer kan er geen koelmachine op na houden, doch wel kan en moet hij zijne melkster tot zindelijkheid aansporen en haar terdege op de vingers zien, ook in de letterlijke beteekenis van het woord. Heeft de boer goede melk aan de fabriek gebracht, dan kan hij er ook zeker van zijn, goede waar terug te krijgen.

Het ontroomen zelf geeft niet meer moeilijkheid, dan in elk ander seizoen. Alleen mag er op gewezen worden, dat deze werkzaamheid op sommige plaatsen ook wel wat zinnelijker kon geschieden. Allicht worden er eenige dropfels melk gemorst, die aan het oog van den ijverigen werkman ontsnappen; zij dringen in den vloer, waaruit zij later misselijk geuren en er eene lucht ontstaat, die weinig geschikt is om den room, die geruime tijd hier verblijft, smakelijk te maken.

Wordt verder in zulk eene ruimte melk afgekoeld, dan zal die bedorven lucht ook niet tot hare houdbaarheid bijdragen, omdat die melk tegelijkertijd de verderfelijke kiemen in zich opneemt. Het is dus niet voldoende de werkplaats netjes op te knappen als 't werk is afgelopen neen, juist de grootste zindelijkheid, luchtigheid en frisheid moet verlangd worden tijdens het ontro-

¹⁰ (Meester) J.J.C. Ament was de stichter van het eerste Handkrachtfabriekje in (Noord)-Limburg 1892.

men Zoo mogelijk mag er niemand in het lokaal geduld worden dan het werkvolk, want al die onschuldige (?) asempjes, soms nog vergezeld van tabakswolken enz., kunnen de deugdelijkheid van den room slechts schaden.

Is het ontroomen afgeloopen, dan komen wij tot het gewichtigste en moeilijkste punt der boterbereiding, n.l. het aanzuren van den room. Iedere fout hierbij begaan, is onmogelijk weder goed te maken.

Hoe eerder de room gekarnd wordt, des te minder zal hij bloot staan aan ongunstige invloeden van buiten. Men zou derhalve den room zoet kunnen karnen, maar dan verkrijgt men minder boter, die daarenboven spoedig haren fijnen smaak verliest. In den handel verlangt men ook bijna algemeen boter, gekarnd uit licht aangezuurden room.

De kunst bestaat nu hierin, dat men den room in 18 - 24 uren zoodanig aanzure, dat de meest mogelijke boteropbrengst verzekerd zij en men tevens boter verkrijgt van uitstekende qualiteit. De room wordt zuur doordat de melksuiker door bacteriën omgezet wordt in melkzuur; dit melkzuur scheidt de kaasstof in fijne vlokjes af waardoor de room dikker en meer poreus wordt. Het is in dezen toestand, dat de kaasstof zich het gemakkelijkst afscheidt van de ingesloten vetdeeltjes, zodat het karnen, ook door de meerdere wrijving der deeltjes onderling, vlug van de hand gaat.

„Hoe komen die bacteriën in de melk?” Wel, zij komen er ongevraagd, zooals b.v. schimmelkiemen in uw brood. Zoodra die bacteriën ergens voor haar gunstige levenswaarden ontmoeten, ontwikkelen zij zich aanstonds op verbaasende wijze; men vindt die nietige kleine wezens in iedere melk al dadelijk na het melken; zij leven bij myriaden zoowel aan den uier der koe, als in uwe kelders: in en om uwe melkkannen, op alles wat met de melk in aanraking komt. De zaak zou vrij eenvoudig zijn als er maar eene soort dezer wezens bestond. Ongelukkigerwijze echter hebben de bacteriën, welke wij voor zuivelbereiding noodig hebben, vele neefjes en achterneefjes, die met elkander vechten op leven en dood. 't Is hier een strijd om het bestaan.

En wee! als onze melkzuurbacteriën het onderspit delven: de boel loopt dan in 't honderd! Er ontstaat dan geen zuiver melkzuur; maar gistings-, zelfs rottingsprocessen, die den room onsmakelijk en de boter onhoudbaar maken. Nu is het eene uitgemaakte zaak, dat de vetrijkste en zuiverste melk ook de beste, melkzuurbacteriën herbergt. (Onder zuivere melk versta men hier tevens melk, voorkomende van koeien, die best, gezond voeder krijgen.)

Wanneer iedere melkerij slechts over den zulke koe kon beschikken, zou het gemakkelijk vallen om den room met de melk dezer koe te enten, d.w.z. de echte melkzuurbacteriën uit de melk over te brengen in den room en hun de gelegenheid geven om zich daarin naar hartelust te verdeelen, m.a.w. te vermenigvuldigen. Het spreekt van zelf dat bij dergelijke kunstmatige aanzuring groote zindelijkheid vereischt is, want onzindelijkheid van de lucht of van de omringende voorwerpen, wijst op talrijke koloniën van allerhande ongewenschte bacteriën en zoodra deze laatsten de overhand krijgen, is niet alleen al onze arbeid vergeefs, maar stichten wij meer kwaad dan goed; van-

daar dat dr. Kirchner, eene specialiteit op het gebied der zuivelbereiding schrijft:

„Men doet beter in verschen room of melk geen zure melk, room of karnemelk aan te brengen. Het schielijk zuur worden, wordt daardoor wel bevorderd, maar men staat bij zulk een handelwijze altijd bloot aan het gevaar, dat men ongewenschte bacteriën aanbrengt, die later aan den echten natuursmak der boter wel eens kunnen schaden. Er zijn mij gevallen bekend, waarbij men aldus handelend, verkeerde boter verkreeg uit beste melk en bij de zindelijkste behandeling, en ook, dat men uit diezelfde melk en bij overigens dezelfde behandeling puik boter maakte, zoodra men dit kunstmatig zuurmaken achterwege liet. Iets anders wordt het wanneer wij den room aanzuren met reinkultuur.

Hierover in een volgend artikel.

Landbouw Mengeling,

Boterbereiding in het warme seizoen.

(Slot)

Het aanzuren met reinkultuur heeft onvoorwaardelijk goede resultaten, wanneer de bereiding der kultuur met groote zorg en zindelijkheid geschiedt. Uit de gebruiksaanwijzing heeft men echter kunnen zien, dat het nog al wat moeite geeft en menige melkerij¹¹ zal er tegen opzien. De werkbaas¹² heeft toch al zooveel in het hoofd, zal men zeggen. En dat in ook zoo. Menig werkbaas heeft het veel te druk, omdat in haast al onze melkerijen het ontroomen te veel kostbaren tijd in beslag neemt. Men mag niet vergeten, dat de roomaanzuring, het karnen en kneden op den voorgrond moesten treden. Dit alles moet op den juisten tijd geschieden; wordt dit niet met de noodige zorg behandeld of ten ontijde verricht, wegend den grooten aanvoer van melk en het urenlang centrifugeren, dan kan het niet anders of de inrichting werkt onregelmatig en onzeker. Volgens dr. Fleischmann mag het ontroomen niet langer duren dan drie uren per dag. We mogen het gerust wat ruimer nemen, b.v. op 4 á 5 uren; maar op sommige plaatsen is het bepaald te erg. Doch ter zake.

Het ligt niet in onze bedoeling om reclame te maken voor de reinkultuur. Wij wenschten nochtans, dat ieder werkbaas op de hoogte was van deze behandeling. Reinkultuur kan in vele gevallen noodzakelijk wezen. Laat de smaak of het aroma der boter te wenschen over, wendt dan reinkultuur aan, en het gebrek zal ogenblikkelijk verdwijnen; bij het voederen van knollen, bij moeilijk karnen enz. is de reinkultuur een ware zegen voor de boterbereiding. Zij, die voortdurend reinkultuur aanwenden, zullen eene grootere regelmatigheid in het bedrijf waarnemen en voortdurend succes hebben. Wordt de room niet kunstmatig aangewend, dan handelt men het best, eenvoudigst en zekerst, wanneer men den room, onmiddellijk na het centrifuge komt, aanstonds in een luchtig en zindelijk lokaal plaatst, waar hij langzaam afkoelt en wel in 24 uren tijds, van ± 30 °C. tot op ongeveer 15 °C. Men roert den room van tijd tot tijd om en let op de regelmatige afkoeling .

Sommigen willen den room direct afgekoeld, onder de centrifuge, tot beneden 15 °C. Zulke room moet echter aangezuurd worden, en wederom verwarmd, anders blijft hij te zoet.

Eene onmiddellijke afkoeling van den room tot onder 5 °C. is zeer gewenscht, wanneer men kunstmatiga aanzuurt, maar het gebruik van ijs is dan ook een vereischte.

Thans volgen in 't kort eenige regels en aanwijzingen betrekking hebbende op het karnen van aangezuurden room.

¹¹ Handkrachtboterfabriekje

¹² Elders beheerder of directeur genoemd

Boter van goede hoedanigheid bevat niet meer dan 15% water en is noch week, noch kruimelig of hard; zij heeft eene korrelige structuur, die onder den microscoop ook na het kneden nog goed moet uitkomen. Om zulke boter te verkrijgen moet het karnen in den juisten tijd afloopen d.i. in 30-45 minuten. Gaat het karnen te vlug, hetzij door te heftige beweging of te hooge warmte, dan zal het botervet niet regelmatig stollen maar vele vetkogeltjes worden in vloeibaren toestand door de vaste ingesloten. Die vloeibare vetdeeltjes worden wel vast bij de latere bewerking, maar de boter zal hare korreligheid missen en slijmerig worden. Duurt het karnen te lang, dit is te wijten aan te flauwe beweging of te lagen warmtegraad; de botervorming geschiedt echter ten laatste ook te plotseling, evenals bij het te vlug karnen en met hetzelfde resultaat.

Hoe sneller de beweging, des te meer neemt de warmte in het karnvat toe. De toename der warmte mag echter nooit meer bedragen dan 1 - 5 ° C.

De warmtegraad, waarbij men karnen moet, is afhankelijk van:

- a. de constructie van het karnvat.
- b. de temperatuur van het lokaal.
- c. de snelheid der beweging.
- d. de hoeveelheid room.
- e. het voeder der koeien.

N.B De melk van oudmelkte en ongestelde koeien karnt zich niet zelden eerst bij 24° C.

Men mag den room nooit verwarmen met water dat warmer is dan 30, hoogstens 35° C.

Gedurende het karnen mag niets meer aan de temperatuur veranderd worden.

Hebben de boterkorreltjes de grootte van speldsknoppen, dan spoelt men de wanden van het vat af met zuiver, gefiltreerd of gekookt water of met afgeroomde melk. Vervolgens vangt men de boterkorreltjes op in een haren teems en duikt die twee- tot driemaal onder in frisch water (gekookt of gefiltreerd), om de karnemelk voor een groot deel af te spoelen.

Men wachtte zich wel voor het te groot karnen der boter; want ieder vetdeeltje, hoe microscopisch klein ook, is nat van karnemelk, na het vast worden, en die karnemelk kan slechts voor een klein gedeelte uit de boter verwijderd worden; wanneer echter de vetdeeltjes zich vereenigd hebben ter grootte van speldeknoppen, dan zuigt die poreuze massa gretig de karnemelk op en zet men nu het karnen nog voort, dan doet men niets anders dan de karnemelk opsluiten in klompen boter, waaruit ze later moeilijk meer is verwijderen is. Daardoor zal men langer moeten kneden en gevaar lopen overwerkte boter te krijgen. 't Is met hare korreligheid dan pover gesteld.

Bij het karnen moet men dagelijks aanteekening houden van:

- a. de warmte, die de room had, bij den aanvang van het karnen;
- b. de warmte der karnemelk aanstonds na het karnen;

- c. de warmte van het lokaal;
- d. den duur van het karnen;
- e. de snelheid van het draaien;
- f. het vetgehalte der karnemelk.

Het karnen kan niet vergemakkelijkt worden, door toevoeging van het een of ander zout. Daarentegen is een weinig zeep, loog of geest van salmiak voldoende om het karnen totaal onmogelijk te maken.

Suiker, gom lijn, spiritus, meel en gekruimeld brood schaden in kleine hoeveelheden niet.

Zure room moet gekarnd worden bij een temperatuur van $12\frac{1}{2}$ - 20° C., d.i. gemiddeld 16° C.

In zomerdag moet de boter na het karnen aanstonds afgekoeld worden, en zoo mogelijk geschikt gemaakt om gekneed te kunnen worden; zij moet vastheid genoeg hebben en weerstand kunnen bieden aan de drukking, die den kneder op haar uitoefent. Het is daarvoor noodig, dat zij een temperatuur heeft van $10-15^{\circ}$ C.

Hoe eerder de boter gekneed wordt, des te beter. Heeft men geen ijs ter hand, dan zal men bij groote hitte gebruik kunnen maken van een koudmakend mengsel. Koudmakende mengsels zijn o.a.:

- a. Een oplossing van gewoon keukenzout in water.
- b. 3 deelen glauberzout vermengd met $2\frac{1}{2}$ deel zoutzuur.
- c. 6 deelen glauberzout, 4 salmiak, 2 salpeter en 4 salpeterzuur.

De twee laatsts mengsels brengen water van xxx ver beneden het vriespunt. Het kneden moet daarna met zorg geschieden, door te lang kneden wordt de boter mat en droog en bij weinig kneden blijft ze week en smerig. Is de boter gekneed, dan beware men ze in een frischen, koel en niet te helder verlichten kelder op glas-, graniet- of leiplatten.

Bij het verpakken zorge men vooral gebruik te maken van een omhulsel van zuiver stroo of kaf; de boter zelve wikkele men in een zuiver natten doek; men kan dien doek met goed gevolg doopen in zoutwater, met waarin desnoods een scheut azijn.

Witte pakmanden verdienen de voorkeur boven grijze, omdat zij warmte doorlaten.

Landbouw.

Eerste verslag ZNZ

Wij ontvingen het eerste algemeen verslag van den Zuid-Nederlandschen Zuivelbond, waarvan de heer **Jan Truyen** voorzitter en de heer **J. J. C. Ament** secretaris is.

De eerste Coöperatieve Zuivelvereniging in Limburg, zegt het verslag, kwam eerst in het voorjaar van 1892 tot stand.

Eenige ondernemende landbouwers van het tot de gemeente Weert behoorende dorp **Tungelroy** aangemoedigd en voorgelicht door den heer **F. R. Corten**, (Wandel)-leeraar der Mij v. Landbouw in Limburg, namen daartoe in 't begin van genoemd jaar het initiatief.

Reeds den 15 Mei daaropvolgende trad de vereeniging in werking.

Onder degelijke en oordeelkundige leiding van den heer Ament, hoofd der dorpschool, werkte de opgerichte kleine boterfabriek met de gunstigste uitkomsten. Zij werd een voorbeeld ter navolging en tegelijkertijd eene leerschool vóór den Limburgschen landbouwer in het algemeen maar vooral voor den kleinen veehouder.

De gunstige gevolgen, van het door Tungelroy gegeven voorbeeld, lieten niet lang op zich wachten. Nog in hetzelfde jaar werden in de Limburgsche gemeenten **Meijel**, **Buggenum**, **Hunsel**, **Stramproy** gelijke vereenigingen opgericht, die opvolgend: den 6 en 15 December 1892 en 2 Januari 1893 reeds begonnen te werken.

Ook Noord-Brabant liet zich niet onbetuigd de eerste Coöperatieve Zuivelfabriek verrees aldaar in 't dorp **Liessel**, gemeente Deurne en Liessel. Den 1 Mei 1893 kwam zij in werking.

Van deze plaatsen, als zooveel middelpunten, breidde zich de coöperatieve centrifugale boterbereiding geleidelijk maar snel uit. Op 31 December van hetzelfde jaar telde men in Limburg en het daaraan grenzende gedeelte van Noord-Brabant reeds 42 zoogenaamde melkerijen. Thans is dit getal zoover ons bekend reeds tot 62 gestegen.

Van deze hebben er zich 53 aangesloten, bij den op 28 September 1893 opgerichten Zuid-Nederlandschen Zuivelbond.

Verder bevat het verslag een overzicht over den toestand en de werking der Bondsvereenigingen.

Over de kosten wordt gezegd!

Aangezien de meeste melkerijen nog te korten tijd in werking zijn, om een betrouwbaar cijfer van de kosten der coöperatieve boterbereiding te kunnen opgeven, hadden wij dit punt in onze vraaglijst niet opgenomen.

Naar de opgaven van eenige vereenigingen. die reeds geruimen tijd werkzaam zijn, worden de geheele kosten berekend op circa 2½ cents per pond geproduceerde boter. De kosten van de aflevering der boter is in deze opgave niet begrepen.

Invoerverbod Duitsland melk uit Nederland en België

Het verbod van invoer van melk uit Nederland in Pruisen is o.a. gegrond op de volgende overwegingen

„Nadat het gelukt was door het nemen van krachtige maatregelen het mond- en klauwzeer in Pruisen tot op enkele sporadische gevallen na, te onderdrukken, breidt zich die ziekte in den laatsten tijd weer uit in het zuiden en westen van dien staat. Een verordening van den minister van Landbouw bepaalt, dat in de Kreisen, waar de ziekte uitbreekt, deze met alle ten dienste staande middelen zoo krachtig en spoedig mogelijk moet worden tegengegaan.

Hoe grootar de offers zijn, welke de Pruisische veehouders moeten brengen ter bestrijding der ziekte, des te meer moet gezorgd worden den toevoer van nieuwe smetstoffen uit het buitenland te verhinderen.

Het gevaar voor zulken toevoer door den stijgenden invoer van melk uit Nederland en België is thans zeer groot (?), daar de ziekte in die rijken sedert geruimen tijd in meerdere of mindere mate heerscht, en besmetting, zooals de ervaring leert, dikwijls veroorzaakt wordt door melk, alsmede door de vaten, waarin de melk werd verzonden. Dientengevolge is in de regeeringe-districten Aurich, Osnabruck, Münster, Düsseldorf, Aken en Trier de invoer van melk tot nader order verboden.

Zou in enkele districten de prijs der melk door dit verbod zoodanig stijgen, dat de werkende stand niet meer in staat, is de voor de huishouding onontbeerlijke, melk te koopen, dan zijn de regeeringspresidenten bevoegd voor zulke districten, den invoer van gekookte melk bij uitzondering toe te laten. Dit laatste is hier te lande ook reeds bekend geworden. Men kan uit het medegedeelde zien, dat het verbod niet alleen Nederland, maar ook België treft.

Duizenden grensbewoners lijden door de verbodsbepaling groote schade, en menige, bloeiende **boter- en kaasfabriek loopt**, gevaar daardoor te gronde te gaan. De Pruisische veehouders daarentegen juichen natuurlijk, en daar enkele gevallen van mond- en klauwzeer wel altijd zullen voorkomen, is het niet te voorzien, dat deze verbodsbepalingen - een niet-rechtstreeksche bescherming naar den wensch der West-Pruisische agrariërs - spoedig zullen worden opgeheven.

Intusschen hebben reeds een aantal eigenaars van kunstboterfabrieken, kaas-, fabrieken en melkinrichtingen in Duitschland, die steeds hunne melk uit Nederland ontvingen, aan de Deutsche Regeering een adres gericht, waarin zij verzoeken om opheffing van het verbod van melkinvoer uit Nederland.

Te Zyflich, een Pruisisch grensdorp bij Millingen, was dit jaar door de gebroeders Reintjes, uit **Kleef**, een kaasfabriek opgericht, welke ruim 80 duizend gulden gekost heeft. De benodigde melk werd grootendeels geleverd door Nederlandsche grensdorpen.

Toen nu Donderdag jl. de verbodsbepaling van invoer van melk uit Nederland officiëel bekend werd, zijn de heeren Reintjes dadelijk op audiëntie gegaan bij den Regeerings-president te Düsseldorf, met het gevolg, dat voor de kaasfabriek te Zyflich de invoer van melk voorloopig weer is toegestaan. Genoemde heeren hebben terstond aan hunne Nederlandsche leveranciers laten bekend maken, dat zij de melk weer op de fabriek konden brengen, hetgeen sinds Zaterdag dan ook reeds is gebeurd.

De melk mag echter niet meer door de veehouders zelve worden aangevoerd, doch door een daartoe aangestelden vasten voerman. Enkele leveranciers, die reeds een nieuw contract met een **Nijmeegsche fabriek** hadden gesloten, geraken nu in moeielijkheid.

Wellicht zullen meer fabrieken aan de grenzen het voorbeeld van de heeren Reintjes volgen, of hebben dit reeds gedaan. Door verschillende belanghebbende in de Rijnprovincie is aan de Regeeringspresidenten verzocht, een beperkt grensverkeer voor melk toe te staan, zoals dat ook geschiedt voor het vee (grens weidenverkeer).

Wordt aan den wensch der grensfabrikanten tegemoet gekomen, dan zal de schade van het verbod van melk-invoer voor de Nederlandsche grensbewoners zeer gering zijn.

Naar Kleef mag nog niet worden *geleverd*.

(N. v. d. D.)

Verscherping der Boterwet

Wij lezen in het Centrum:

Bij de algemeene beraadslaging over de begrooting voor 1897 deelde minister-president, jhr, mr. Röell, om. Het vggolgende mede:

„Eene boterwetwijssing is in aantocht. Ik wijs hierop echter niet, opdat de geachte afgevaardigde ¹³ zich daarvan groote verwachtingen zou maken, want het is ook bij dit wetsontwerp gebleken hoe moeilijk het is om de verschillende belangen bij deze zaak betrokken te verzekeren tot eenheid te brengen.

„Trouwens, wie zich herinnert hoe de Boterwet, door den minister Havelaar ingediend, allengs tot meer beperkte verhoudingen is teruggebracht, kan het bewijs vinden van hetgeen zoeven door mij werd geuit.”

Het ontwerp, de aangekondigde wijziging bevattende, is thans verschenen In de beknopten vorm werd de strekking daarvan reeds door ons vermeld. Om het belang der zaak achten wij het echter niet ondienstig eenige uitvoeriger mededeelingen omtrent deze wetsvoordracht te doen.

De Memorie van Toelichting begint met er aan te herinneren, dat o.a. door het Nederlandsch Landbouwcomité erop gewezen is, hoe de ervaring duidelijk aan 't licht heeft gebracht, dat het **doel der wet van 28 Juni 1889 - een einde te maken aan het verkoopen van surrogaten van boter onder den naam boter.** - niet is bereikt en dat dit in hoofdzaak is te wijten aan de redactie van art. 2 der wet, welke ontduiking der wettelijke voorschriften groote ruimte overlaat. Het eerste lid van dit artikel verbiedt alleen een surrogaat van boter te leveren, of in een winkel of eenige andere openbare verkoopplaats voorhanden te hebben. Indien niet op de verpakking, of op de waarzef het woord „margarine”, of, is de waar niet uit oleo-margarine bereid, het woord „surrogaat” In duidelijke letters voorkomt.

Aanvankelijk kwam zelfs het woord „leveren” niet in het ontwerp van 1889 voor. Maar nadat in het Voorloopig Verslag de noodzakelijkheid was aange-toond, om ook de misbruiken der zoogenaamde potjesboeren tegen te gaan, werd in de voordracht ook van „leveren” gesproken. Wat men zich echter door deze toevoeging voorstelde te bereiken, heeft zich niet verwezenlijkt en voorwaardelijk verbod van levering is niet voldoende om de boterwet aan haar doel te doen beantwoorden.

Behoorlijke controle blijkt inderdaad onmogelijk te zijn zoolang naast het in een winkel of op eenige andere openbare verkoopplaats voorhanden hebben, enkel het leveren van een surrogaat van boter, niet van het door de wet vereischte merk voorzien, verboden is.

„Ten einde aan dat bezwaar te gemoet te komen”, zegt M. v. T. „wordt bij dit ontwerp eene uitbreiding van het verbod voorgesteld door het tevens toepas-

¹³⁾ De heer de Beaufort, afgevaardigde voor Wijk-bij Duurstede.

selijk te verklaren wanneer een surrogaat van boter wordt rondgevent, ter levering rondgebracht of bezorgd, of in het openbaar uitgesteld”.

Wanneer dus de boterbereider of boterhandelaar zijne waar rondvent of in het openbaar uitstalt dan kan hem ten opzichte van die waar dezelfde verplichting worden opgelegd, die, volgens de bestaande wet, geldt voor het geval, dat de waar in een winkel of op eene andere openbare verkoopplaats voorhanden is. Ook zal ten aanzien van alle op boter gelijkende waar, welke onder die omstandigheden bij hem gevonden wordt, hetzelfde geëischt worden wat de bestaande wet voorschrijft ten aanzien van op boter gelijkende waar in den winkel. En ten einde de surveilleerende ambtenaren in de gelegenheid te stellen de overtreden der wet te ontdekken, is het noodig, zegt de Memorie van Toel., hun de bevoegdheid te verleen alle middelen van vervoer en alle voorwerpen, manden, zakken, enz., waarin waren van welken aard ook worden rondgevent, ter levering rondgebracht of aan huis bezorgd, of waarin bij uitstalling in het openbaar waren voorhanden kunnen zijn, te onderzoeken. Tevens wordt uitdrukkelijk aan bedoelde ambtenaren diezelfde bevoegdheid toegekend, wat winkels en openbare verkoopplaatsen betreft.

De controle zal dus een aanmerkelijke uitbreiding ondergaan, al heeft de regering met hare voordracht niet beantwoord aan de wenschen van hen, die de voorschriften omtrent het werken van het surrogaat, ook wilden gelden bij het vervoer van de waar, dewijl hierdoor, naar zij zegt, niet slechts de binnenlandsche, maar voornamelijk ook de buitenlandsche handel zou worden belemmerd.

Naar alle waarschijnlijkheid zal het ontwerp in de Kamers een gunstig onthaal vinden, ofschoon het niet zoover gaat als sommigen verlangen. De knoeierij in den boterhandel te voorkomen, is een zaak van groot gewicht èn voor de volksgezondheid èn voor den landbouw. Dat de Deensche boter de onze op vele plaatsen heeft verdrongen, moet ongetwijfeld aan die knoeierij worden geweten. Maar het is de vraag, of wij onze reputatie in het buitenland zullen kunnen herwinnen, nu juist de waar, die wordt vervoerd, van contróle verstoken blijft. Over dit punt zal nog wel een woordje vallen. De regering verklaart te willen trachten lange anderen weg maatregelen te nemen in het belang van den goeden naam onzer boter. Maar zij wijst dien weg niet positief aan en het ontwerp bevat dus een leemte, welke geenzins onbeduidend kan worden genoemd.

Wij begrijpen nu, waarom de heer Roëll waarschuwde tegen te hooge verwachtingen.

DE BELGISCHE BOERENBOND,

Niets geeft meer moed, om voort te gaan op den ingeslagen weg, dan den goeden uitslag te zien, waarmee de pogingen van anderen worden bekroond. Duitschland met zijne machtige *Bauernvereine*, gaf het voorbeeld aan geheel de wereld, wat de aaneensluiting der boeren vermag.

Vele landen volgden, waaronder eindelijk ook Nederland, waar de „boerenbeweging”, vooral in Limburg, Noord-Brabant en een gedeelte van Gelderland, in vollen gang is.

België was reeds eenige jaren vóór Nederland met de oprichting van een Boerenbond begonnen, en wat het in die weinige jaren heeft tot stand gebracht, willen we in het kort onzen lezers mededeelen. Zij zullen hieruit zien, wat de boeren, vereenigd en gezamenlijk de handen aan het werk slaande, kunnen tot stand brengen.

Een professor der Leuvensche Universiteit, de heer *Simon Deploige* heeft in de *Revue sociale Catholique* verschillende artikelen geplaatst over den Belgischen Boerenbond, waaraan de volgende bijzonderheden ontleend zijn.

De Katholieke Congressen van Luik, door Mgr. Doutreloux in 1886 en 1887 saámgeroepen, waren de aanleidende oorzaak der Belgische Boerenbeweging. Graaf de Loë, de groote Duitsche Boerenvriend, gaf bij deze gelegenheid een overzicht der *Bauernvereine* in Westphalen en Beieren, en wekte daarvoor het verlangen op naar dergelijke vereenigingen in België.

Pastoor *Mellaerts* komt de eer toe den eersten Boerenbond in zijne parochie te hebben opgericht, onder de bescherming van den H. Isidorus, patroon der landbouwers.

De afgevaardigde van Maeseijck, de heer *Helleputte*, en de heer *Schollaert* ondersteunden terstond het streven van Pastoor *Mellaerts*, en den 20 Juli 1890 werd te Leuven eene algemeene vergadering belegd van landbouwers.

Hier werd de noodzakelijkheid erkend, om een band te krijgen tusschen alle plaatselijke vereenigingen, en besloten tot de oprichting van een algemeenen Boerenbond.

De Boerenbond stelde zich een drievoudig doel voor. Vooreerst de verdediging der godsdienstige, zedelijke en materieele belangen der landbouwers.

Dan de verbetering der wetgeving op landbouwgebied, en eindelijk de aaneensluiting aller boeren in vereenigingen.

De Boerenbond verschilt alzoo van godsdienstige congregaties of broederschappen, maar eveneens van gewone landbonwvereenigingen. Hij wil reke-

ning houden zoowel met het tijdelijk, als met het geestelijk belang zijner leden.

Op den dag zijner aanneming belooft het lid van den Bond een goed Christen en goede parochiaan te zijn; bijna overal heeft eene maandelijksche vergadering plaats inde kerk, en het feest des H. Isidorus wordt met buitengewone plechtigheid gevierd. De pastoor der parochie is dan ook van rechtswege lid van het bestuur of geestelijk adviseur.

Wat de Boerenbond voor het tijdelijk, het materieel belang zijner leden beoogt, bepaalt iich niet tot een enkele zaak maar omvat die belangen der boeren.

Hij tracht de kennis van den landbouw de bevorderen door een maandblad (de Boer), door lezingen, proefvelden, onderrichtingen in de maandelijksche vergaderingen, en eindelijk door een centraal bureau van consultatie.

Om de kosten van voortbrenging zooveel mogelijk te verminderen, worden zaadgoed, meststoffen, veevoeder en landbouwbenodigdheden gezamenlijk aangekocht.

Alle bestellingen worden opgezonden naar eene daartoe benoemde commissie, die het bestelde rechtstreeks aan iederen plaatselijken boerenbond afzendt. Op deze wijze is de Boerenbond eene coöperatieve vereeniging van aankoop, zonder magazijnen en zonder kapitaal, terwijl de kosten tot het strikt noodzakelijke worden teruggebracht.

„Het is onmogelijk," zegt Pastoor *Mellaerts* in een artikel onlangs in de *XXe Siècle* verschenen, „het geldelijk voordeel te berekenen, door dezen gezamenlijken aankoop gemaakt. Dat dit echter buitengewoon groot moet zijn kan men reeds hieruit afleiden, dat de tusschenhandel den prijs van het lijnmeel op één keer met 7 franco verlaagde. Dank den Boerenbond kunnen nu de kleinste boeren hunne waren koopen bij de groothandelaars tegen de minste prijzen, deze laten onderzoeken en aldus bedrog en knoeierij, die heden ten dage zooveel plaats hebben, voorkomen.”

In het jaar 1896 werden twee maal meer kunstmeststoffen en viermaal meer veevoeder aangekocht, dan het jaar te voren.

Daarenboven wordt er naar gestreefd de landbouwvoortbrengselen tegen loonende prijzen te verkoopen, en op meerdere plaatsen werden **samenmelkerijen** tot stand gebracht.

De Boerenbond heeft zich ook reeds beziggehouden met het oprichten van vee- en brandverzekeringen; zelfs hebben enkele lokale bonden ziekenfondsen in het leven geroepen.

Vooraf echter heeft men zich beziggehouden met de boerenleenbanken volgens het systeem van Raiffeisen. Thans bestaan er 94, en alle bloeien. Eene centrale bank vereenigt de lokale kassen, en sinds Januari heeft het Bestuur van den Boerenbond een Inspecteur aangesteld om de handelingen der aan-

gesloten banken na te gaan, de balans te onderzoeken, en deze banken op de dorpen te verbreiden.

Op het gebied der wetgeving heeft de Boerenbond reeds verkregen:

1. Het verwerpen van een wetsontwerp tot verplichte verzekering tegen sterfte onder het vee.
2. Inkomende rechten op boter en haver.
3. Verhooging der schadeloosstelling voor afgemaakte beesten.
4. De tusschenkomst der Postspaarbank om de boerenleenbanken te helpen.

De Boerenbond heeft een agrarisch of landbouwprogram opgesteld, waarin hoofdzakelijk gevordert worden: Hervorming der belastingen en der hypothehen; wettelijke bepalingen om de klas der kleine grondeigenaars uit te breiden, en een wet tot het keeren van vreemde concurrentie.

Na een zesjarig bestaan telt de Boerenbond 300 lokale gilden, waardoor 19000 families vereenigd zijn.

Aan het einde zijner studie over den Belgischen Boerenbond, schrijft Professor *Deploige*: „*Tegen den oorlog, die het Socialisme wil, zal de Boerenbond een gedachten weerstand bieden. Hij zal een onneembaar bolwerk vormen tegen de aanvallen der sociale revolutie. Aan den Bond behooren allen, die den vaderlandschen grond vrij, den eigendom geëerbiedigd en den Godsdienst geëerd verlangen.*”

Landbouw

Lezing van Zuivelconsulent J. C. van Weijdom Claterbos

Weert, 25 Mrt. Voor een talrijk gehoor, waaronder verschillende vrouwen, hield de heer Weijdom Claterbos, zuivelconsulent voor Limburg, hedenmiddag eene voordracht in het schoollokaal op **Hushoven** over het melken en de behandeling der melk, alvorens zij ter ontrooming aan de fabriek wordt geleverd. Deze leerzame en zaakrijke lezing in haar geheel weer te geven is ons ondoenlijk. We willen er slechts eenige punten uit aanstippen.

Na eene kleine uitweiding over de samenstelling der melk, gaf spreker eenige regelen, die bij het melken in acht genomen moeten worden.

Het melken moet flink en krachtig geschieden met de volle hand, en op gezette tijden plaats hebben. Aanbeveling verdient het over kruismelken.

De melker of melkster moet heel zachtzinnig met de koeien omgaan en niet door schoppen of slaan de koe tot rust trachten te brengen.

Gedurende het melken mag men de koeien niet voederen; ook mag dan het uitmesten van den stal niet plaats hebben.

Verder dient men zindelijk te melken. Maar al te vaak wordt het afwasschen en daarna afdrogen van het uier achterwege gelaten.

Van zeer groot belang is het, de koeien goed ledig te melken.

Wanneer men denkt, dat de melk, die 's middags in het uier blijft, 's avonds wel terecht zal komen, dwaalt men. 't Is juist hierdoor, dat de melkopbrengst en ook het vetgehalte verminderen, want „de laatste drop is de boterknop” zegt het spreekwoord.

Na het melken moet de melk onmiddellijk geteemd worden door een zuivere *zift*, die geene onzuivere betandeelen doorlaat. Wanneer men ziften gebruikt met een linnen doekje, wat niet af te keuren is, moet men zorgen, dat de doekjes zuiver in soda gewasschen zijn en geen vuilen smaak of kwaden reuk aan de melk kunnen afstaan. Ziften met vasten bodem en gaas lange de kanten verdienen aanbeveling. De onzuiverheden kunnen dan op den bodem bezinken, terwijl de melk langs de zijden wegloopt.

Men verwijdere de melk zoo gauw mogelijk uit den stal, daar ze zeer gevoelig is voor den inwerking der lucht, en beware ze op een luchtige plaats.

Verder is het zeer goed de tuiten of emmers met melk in een bad van koud water te plaatsen.

De in de melk aanwezig zijnde stallucht, wordt er daardoor uit verwijderd.

Vervolgens gaf spreker nog vele nuttige wenken.

Het duidelijkste bewijs, dat de vergadering bij xxxxxxxxxxxx van den heer Weijdom Claterbos ten hoogste voldaan was, was het daverend applaus der toehoorders.

Koningin Wilhelmina en de Boerenbond.

Onder dagteekening van Dinsdag 6 September bevat Het Tilburgsch Dagblad onder bovenstaand opschrift het volgende, ook voor onze provincie lezenswaardig artikel.

Onze geëerbiedigde Koningin Wilhelmina aanvaardt den scepter over 4½ miljoen bewoners der lage landen en wordt gekroond als Vorstin der Nederlanden. En onder hen die Jubelen in steden en dorpen tot in de kleinste vlekken van ons koninkrijk klinkt overweldigend de stem van het grootste deel onzer bevolking, van hen die leven van de opbrengst van den grond, van hen die leven van landbouw en veeteelt.

En voorzeker zij hebben reden tot juichen. Want Koningin Wilhelmina zal haar naam geven aan een tijdperk van verandering en verbetering op 't gebied van ons edel bedrijf. Verbetering, niet in dien zin dat wij, landbouwers, nu maar kalm in een stoel blijven zitten en afwachten tot de rijksbetaalmeester ons de bankbiljetten thuis komt brengen. Neen nog altijd moet de hand flink aan den ploeg geslagen. Maar de verbetering is er in de belangstelling met welke de Regeering nu begint kennis te nemen van de wenschen der landbouwers, wenschen veelal uit nood geboren.

De hooge Regeering heeft in ons altijd gezien menschen die steeds wat nieuwe en wat anders te wenschen hadden.

„Een boer klaagt altijd”, is een bekend gezegde, waarvan wel 't een en ander waar is. Maar er was dan ook veelal reden tot klagen, en vooral in de latere jaren is het boerenbedrijf niet een der meest winstgevende geweest.

Gaan, we eens even na, wat de reden geweest is dat er tot voor eenige jaren terug zoo weinig aandacht aan onze belangen gewijd word.

De boeren hebben een gouden tijd gehad. Vanaf 't jaar 1848 begon de gouden tijd, welke tot ongeveer 1876 duurde. Men werd slapende rijk. In 't jaar 1861 brak zich 't beginsel van vrijen handel aan en werden bijna overal de beschermende rechten waaronder die op graan, vee en zuivelproducten afgeschaft of sterk verminderd. Voor ons land had dit tengevolge dat de prijs van vet vee en kalveren, enorm steeg, onze handel in boter en kaas naar de omringende landen breidde zich zeer uit, terwijl de graanprijzen bleven stijgen. Men geloofde dat dit jaren zou duren en het grondbezit werd dus een goede speculatie geacht.

Koop- en pachtprizen der landerijen stegen voortdurend en waar er veel verdiend werd, kon de boer wel eens wat extra tientjes laten rollen. Nieuwe behoeften werden geschapen, de weelde onder de landbouwende bevolking nam steeds toe. Zij beurde de toen als nu, weer kwijnende industrie van goud en zilversmederij weer op en zeker uit diep tijd dagteekent het gezegde; *Als 't den boer goed gaat, gaat het allen goed* Maar deze rijkdom, hoe welkom aan de meesten onzer, had zijne schaduwzijde. Zij werd al te gemakkelijk ver

kregen. Men verwaarloosde het bedrijf, 't gaf immers toch geld genoeg? Aan de zuivelproducten werd geen voldoende zorg besteed, 't buitenland kon immers niet buiten ons?

Zelfs een koninklijk woord kon de landbouwers niet tot energie opwekken. Wijlen Z. M. Koning Willem III, een zeer ijverig belangstellende in alles wat den landbouw betref, sprak op een vergadering der afgevaardigden van de Landbouwmaatschappijen, de volgende merkwaardige woorden: „*Kennis is de grondslag van den landbouw en de aankweeking van wetenschap en praktijk moet voor den landbouw heilzaam werken*”

Spoedig genoeg kwam de terugslag. De beenen waren niet sterk genoeg geweest voor het dragen van deze weelde.

Terwijl de Regeering, getuige van den materiële voorspoed van den landbouw, de overtuiging kreeg, dat deze op eigen wieken kon drijven, trok zij meer en meer haar hulp terug.

De officiële Provinciale commissies van landbouw werden opgeheven, de bestaande reglementen op de paardenfokkerij ingetrokken, en niets werd gedaan tot verbetering der kleine rivieren in 't Oosten, wier water den landbouw in die streken zooveel schade berokkende. Aan landbouwonderwijs werd weinig of niets gedaan, ook al misschien omdat de landbouwers van gemeenschappelijke voorlichting niet gediend waren.

Werd er dus hier te lande weinig of niets gedaan, in 't buitenland werkte men dubbel zoo hard. Daar erkende men de waarde van Z. M. Willem's koninklijk woord. Zeer belangrijke sommen werden vooral in Duitschland en Denemarken voor den landbouw en 't wetenschappelijk landbouwonderwijs uitgegeven. Een enorme uitbreiding van den graanbouw in streken welke vroeger ontgonnen waren en beschermende rechten der omringende landen werkten mede om de prijzen onzer granen en zuivelproducten te drukken. In 't jaar 1893 bereikten de graanprijzen haar laagsten stand. Om te doen uitkomen hoe aanzienlijk de daling was, het volgende staatje;

	tusschen 1871-1880	1893
prijs per hectol.		
Tarwe	f 10,98	f 4,96
Rogge	„ 7,60	„ 8,60
Gerst	„ 6,76	„ 3,58
Haver	„ 4,56	„ 8,48

En op 't gebied der zuivelbereiding? Nederland het land „*overvloeiende van melk en boter*” werd overvleugeld, vooral door een klein land, met armen bodem, met slechter vee, door Denemarken. De centrifuge gaf den Denen zulk een grooten voorprong ¹⁴⁾ terwijl men hier te lande op den ouden roem bleef teren. De steeds dalende prijzen wekten eindelijk onze landbouwers en zuivelbereiders weer ten leven.

Daarbij kwam nog dat veelvuldig heerschende ziekten onder ons vee, wij herinneren aan de runderpest van 1863, den buitenlander, evenals nu bescher-

¹⁴ *Het koelsysteem - Swartz-systeem - zette deze ontwikkeling al eerder in (zhn.)*

mend gezind, de grenzen deden sluiten. Deze treurige toestand van onsen landbouw en veeteelt deed nu voor goed de oogen open gaan. Zooals de buitenlanders vroeger van ons hadden afgekeken, keken wij het van de buitenlanders af. In 1876, nadat reeds in 1863 de oprichting van een Rijkslandbouwschool verplichtend was gesteld, kwam de landbouwschool te Wageningen tot stand.

Een wet op den boterhandel (welke gelukkig, nu verbeterd en verscherpt zal worden), de aanstelling van Rijkslandbouw-leeraren, oprichting van landbouw cursussen (nu zijn er reeds 72) rijkslandbouwwinterscholen, oprichting van de proefstations te Hoorn, Groningen en Breda (Nu Goes en Maastricht), naast het reeds bestaande te Wageningen, bevordering van de paard- en vee-fokkerijen, de bevoeiingen, verbetering der kleine rivieren, aanstelling van **zuivelconsulenten** waren het gevolg van 's Regeerings bemoeiingen. En de vereeniging der landbouwbelangen in eene afdeeling van 't ministerie van Binnenlandsche Zaken, onder de ijverige en bekwame leiding van den heer Sickens is een nieuwe en gewichtige stap in de goede richting.

Zal dit de kroon op 't werk zetten ? wij hopen van neen. Er is nog zooveel te doen, aan zooveel billijke eischen te voldoen, men deukt slechte aan Kamers van Landbouw en 't opwekkend woord wan dr. Bruinsma, aan regeling van 't pachtcontract, aan landbouwcrediet en verzekering enz., enz.

Ook in onze provincie kunnen en moeten de landbouwers echter veel zaken zelve ter hand nemen. Zij moeten blijven de stuwende kracht. Bij de troonsbestijging onzer jeugdige Vorstin, ontvangen wij Brabantsche landbouwers haar kronings-geschenk Deze zelfde maand nl. zal de heer Theo. J. Klaverweiden ¹⁵ als zuivel consulent zijne diensten verleenen. Moge hij tot heil onzer maatschappij van landbouw en van onze boeren de activiteit ontwikkelen, welke wij met recht wan hem mogen verwachten!

En nu, allen tot feestvreugde! H. M. onze Koningin zal blijken hetzelfde belang in den landbouw te stellen als wijlen Z.M. Willem III, beschermheer der Holl. Mij. van Landbouw, en als hare geëerbiedigde Moeder, H. M. de Koningin-Regentes, beschermvrouwe dierselfde maatschappij.

Aanvaardt ook in dit opzicht, H. M. Wilhelmina, de traditiën van Haar Koninklijk Huis, dan klinkt, niet alleen op heden maar hopen wij nog lang na dezen, de hartelijke gemeente bede van den landbouw in Nederland: „God zegens H. M. onze Koningin.”

Keesie.

¹⁵ De juiste naam was Joh. C. Van Weijdom Claterbos - zie aanstelling 28 aug 1897 (zhn.)

Electrisch mijnen der boter.

Maastricht, 18 April. Heden was een bezoek aan onze stede in bloei toenevende botermijn dubbel interessant. Lukt de colossale aanvoer en het steeds groeiende aantal koopers al reedt tot een wel de moeite loonend bezoek uit, heden bood iets geheel nieuwe eene aantrekkelijkheid te meer. Voor het eerst toch zeu vandaag boter „electrisch” gemijnd worden. Nieuwsgierig evenals onze lezers voorzeker bij het zien van het opschrift boven dit artikel, begaven wij ons naar de mijn, alwaar een inderdaad verrassenden blik ons de nieuwe inrichting bood. Het oproepen bij afslag is gedaan en des oproepers werkzaamheid tot een minimum gereduceerd, zeker niet tot schade van 's mans longen en keel, die het bij de oude methode vrij hard te verantwoorden hadden. - Wat men daarvoor in de plaats heeft gesteld? - Luistert.

Verbeeld u tegenover den ingang van het helaas niet te ruime mijnlokaal boven op eene stevige houten stelling eene ruim een meter breedte en goed een halven meter hooge ijzeren kast met links en rechte eene ronde opening, waardoor ge inwendig een raderwerk ziet, en eene vierkante opening in het midden, waarin met zwarte letters op een witten achtergrond een zetel - de tientallen aanwijzend - aan uw linker en om daarmee corresponderend cijfer - de eenheden aangevend - aan uw rechterhand.

Onder die kast een zwaar ijzeren gewicht, kettingwerk en even als de slinger aan eene klok zoo iets - niet waar men een stootje aangeeft, doch iets waar men aan trekt om het soort uur of klokkenuurwerk in beweging te brengen, en dat we daarom toch maar slinger zullen noemen.

Vóór dat „klokkenepel” is een groot bord -het nummerbord - met veertig vierkante openingetjes in ieder van welke men - ik geloof - een inductietoestelletje ziet aangebracht en waarin een der getallen van 1-40 op een op en neer beweegbaar plaatje kan neervallen, evenals men deze nummersborden in de hotels met electriche geleidingen vindt aangebracht. Van boven en achter dat nummerbord uit, langs en rondom de klokkenkast, tegen den achtermuur op en naar plafond, linke en rechts en naar voren ziet ge in alle richtingen electriche draden of geleidingen, in gelijk aantal als de vakjes op het nummerbord van de zoldering afhangend en elk eindigend in een peervormig toestelletje vaneen indrukbaar beenen knopje voorzien, zoodat ge het idee krijgt, alsof het mijnlokaal in eene groote pianokast hervormd is, waarvan de snaren lange muren en zoldering loopen en omlaag hangen.

Daar waren die snaren of geleidingen omlaag hangen zijn de zitplaatsen der koopers aangebracht.

Netjes in rijen evenals de schoolknapen op hunne banken hebben ze plaats genomen, elk met een omlaag hangenden draad en het peervormig toestelletje met het boenen knopje in zijn of *haar* hand, elk een nummer voerend, dat voor heb mijnen aan de directie en administratie is opgegeven.

Alles klaar? - Opgepast. Het mijnen - altijd, bij afslag - begint. De oproeper roept den naam der centrifuge af, waarvan de boter zal gemijnd worden. De koopers hebben geproefd. Een kleine ruk aan den slinger, en het klokkenwerk zet zich in beweging. Kijk naar de vierkante opening in het midden der ijzeren kast.

De tientallen wijzen 11, het cijfer der eenheden 1 aan. Aldus *f* 1,11. Het eenheidscijfer verspringt, en er treedt een nul te voorschijn - aldus *f* 1.10. Daar verspringen tientallen en eenheden, en ge leest *f* 109 of 1.09 en achtereenvolgens 108, 107, 106, 105... enz.... 101.... Daar hoort ge een geluid als van een klok, die den laatsten slag van zeker uur heeft geslagen het raderwerk staat stil en tegelijk is op het nummerbord no. 16 neergevallen. De houder van draad 16, mijnheer die of die heeft op het beenen knopje van het peer-vormig uiteinde gedrukt, zijn nummer viel, en boven in in de vierkante opening van de klokkekkast leest ge den prijs aan, waaraan hij gekocht heeft.

Inderdaad practisch. Het geheel gaat bedaard, kalm en regelmatig in zijn werk, zonder de vele herrie van vroeger, tot gemak der controle of administratie en niet het minst van genoeg van den omroeper - machinist zoo willen wij hem thans doopen.

(L. K.)

Oproep voor ev. botermijn in Sittard

Naar aanleiding eener oproeping in de Sittard'sche Couranten door de Kamer van Koophandsl en Fabrieken alhier, gericht aan Voorzitters en Bestuursleden van coöperatieve Boterfabrieken. Boerenbonden, Veeverzekeringen, en voor eigen rekening, met of zonder centrifuge, boterbereidende landbouwers in het **Kanton Sittard**, waren Donderdag j.l in het lokaal van den hem Kiezers opgekomen een veertigtal belanghebbenden en belangstellenden, ten einde eene bespreking te houden of er met kans op succes, vooruitzicht zou bestaan, te Sittard eens coöperatieve Botermijn op te richten, in den aard der Botermijnen van **Maastricht** en **Roermond**.

De heer H. Dolhougne, Voorzitter der Kamer van K. en F. opende de vergadering met eene korte welkomstgroet aan de aanwezigen. Vervolgens werd door den geachten spreker op zeer duidelijke wijze uiteengezet, waarom het noodig was geworden alhier eene coöperatieve Botermijn op te richten; do Donderdagsche botermarkt toch, is tegenwoordig niet toereikend genoeg de vele consumenten de door hen benooidigde productie te leveren; in hoofdzaak is dit gelegen aan de in de buurt van Sittard, als paddestoelen uit den grond verrijzende coöperatieve boterfabrieken, die bijna zonder uitzondering allen aan de Maastrichtsche Mijn zijn of worden aangesloten. Hierbij moeten wij even aanstippen, dat in het Reglement der Maastrichtsche mijn een artikel voorkomt, behelzende, dat eene aan die mijn aangesloten boterfabriek hare overproductie, (van vijftig kilo, die zij verplicht zijn aan die mijn te leveren te boven gaande, wel aan particulieren, doch niet aan eene andere coöperatieve botermijn mogen van de hand doen.

Dit had tengevolge, dat er eens zwakke discussie plaats had, immers geen enkele der aanwezigen durfde zich beslist uitlaten; men was nog te zeer in het onzekere, of de mijn alhier slagen zou of niet.

Dit werd dan ook door het bestuur begrepen en op voorstel van den geachten voorzitter word eens voorloopige lijst opgemaakt van bekende op het gebied van Landbouw en Veeteelt invloed hebbende personen, (aanwezig of niet) uit de in den omtrek van Sittard gelegen dorpen en gehuchten, eens omtrek zich uitstreckende van Echt tot Beek en van Stein en Berg-Urmond tot Schinveld, Brussum en Schinnen, met alle daar tusschen gelegen plaatsen.

Aan die personen zal eene van wege de Kamer van K. en F. op te maken circulaire gezonden worden, waarin nogmaals duidelijk doel en inrichting der Sittardsche coöperatieve botermijn zal worden uiteengezet; tevens zal er eene vragenlijst aan verbonden worden, waarin o.m. het advies dier landbouwers zal gevraagd worden:

1. omtrent het aantal kilo's boter in hunne respectieve plaatsen, er vermoedelijk geproduceerd worden, met of zonder centrifuge-bereiding;
2. bestaande in hunne plaatsen coöperatieve boterfabrieken, zoo ja, hoeveel, en zijn die reeds aan de Maastrichtsche mijn aangesloten of niet.

3. op hoeveel kilo's boter zou dan de Sittardsche mijn nog vermoedelijk kunnen rekenen.

Verder werd besloten, niet alleen, aan bovenbedoelde landbouwers, doch ook aan alle, in genoemden omtrek wonende Burgemeesters deze circulaire te zenden, en ook hen tevens op te roepen tot eene tweede vergadering, welke zal gehouden worden op Maandag 10 Juli, ten 6 ure, namiddag. Het Bestuur der kamer v. K. en F. hoopt dan, (wanneer het in bezit is van meerdere en betere gegevens) dat de oprichting der mijn, die toch zonder twijfel aan den handel van Sittard niet alleen, maar ook aan de verschillende leveranciers ten goede zal komen, in een niet te ver verwijderd tijdstip, een voldongen feit zal wezen.

Wij ook hopen, dat de Kamer v. K. en F. hare met zoo veel ijver en moed aangevangen pogingen, met het grootste succes mag beloond zien. Dus landbouwers en veehouders, denkt er eens over na, slaat de handen aan het werk, het zal uwe schade niet wezen! integendeel, het welzijn van het gansche kanton Sittard zult gij er mede helpen bevorderen.

Nog werd door den Voorzitter, voorlezing gedaan van het Reglement der Roermondsche, om de vergaderden een beknopt idee van de werking en inrichting eener coöperatieve mijn te geven, en hun als leiddraad voor verder handelen te dienen.

Na nogmaals een woord van dank aan de aanwezigen gebracht te hebben, en hun aansporende met ijver aan het werk te gaan, sloot de Voorzitter deze interessante vergadering.

Internet Botermijn

<http://www.fotoarchiefdienst.nl/hmk/gebouwen/cu/maarten.html#>

LANDBOUW.

Centrifuge slib.

Bij Verschillende fabrieken bestaat de afkeurenswaardige gewoonte om het slib uit de centrifuges te gebruiken óf als voer voor varkens, die het eigendom van den fabrikant zijn, of dit slib, respectievelijk het spoelwater, waarmee de centrifuge is schoon gemaakt, aan den een of anderen afnemer te verkoopen.

Het past ons daaromtrent het volgende te doen opmerken!

Het centrifuge slib moet door een ieder worden aangezien als een zeer gevaarlijke en besmettelijke stof, die, vooral met het oog op de verbreiding der tuberculose onder het vee zooveel als onder de varkens, nooit zorgvuldig genoeg kan vernietigd worden.

Bacteriën zonder onderscheid zijn alle soortelijk zwaarder dan melk en worden dientengevolge door het centrifugeeren, naar den wand van den trommel geslingerd.

Werd het centrifugeeren lang genoeg voortgezet, dan zou daarvan zelfs eene belangrijke vermindering van het bacteriëngehalte der melk het gevolg zijn,

Het slib bevat dus in zeer geconcentreerden vorm alle ongerechtigheden, die de melk eigen zijn.

Waar de fabriek zelve varkens houdt, daar late men zich dus niet verleiden, door een verkeerd begrepen winstbejag, het slib of de zoogenaamde balspoeling aan de varkens te geven, want men dient zich rekenschap te geven van het feit, dat men door dergelijke behandeling de verbreiding vooral van tuberculose in de hard werkt.

Waar de fabriek, zij het ook voor nog zoo weinig geld, die balspoeling trachtte verkoopen, daar raden wij onzen lezers aan, onder geene voorwaarde, een dergelijk artikel aan te nemen, dat, zelfs op den meethoop gebracht, ook daar nog gevaren oplevert voor besmetting.

Boer blijf bij Uw ploeg. ¹⁶⁾

In zeker dorp hadden de boeren met de hulp van hun Pastoor een boerenbond opgericht. IJverige mannen zaten aan het bestuur. Niemand der bestuursleden kon geleerd genoemd worden, maar wat hun aan geleerdheid ontbrak, dat werd ruimschoots vergoed door hun ijver en eensgezindheid.

Alle boeren van het dorp stelden dan ook volkomen vertrouwen in den boerenbond en het duurde niet lang, of allen zonder uitzondering hadden zich daarbij aangesloten. En als iemand in eens herberg enig kwaad van den bond of van het bestuur durfde spreken, dan stonden alle boeren eenparig op, om den kwaadspreker of spotter den mond te stoppen.

Het kon niet anders of zulk een bond moest snel vooruitgaan. Waar zulk een ijver en eenheid is, moeten alle instellingsn bloeien. Weldra werd dan ook eene centrifuge aangeschaft, eens vee- en brandverzekering opgericht en alles ging naar wens Doch het spreekwoord zegt: al etende krijgt men honger” Ook onze boeren die door middel van den Boerenbond hogen winsten maakten, werden met den dag gretiger. Zij hadden nu eenmaal ondervonden, wat een kracht zij bezaten in den Boerenbond en nu werden nieuwe middelen verzonnen, om zich nog meer voordeelen te verschaffen.

Op een der vergaderingen word druk gesproken over de duurte van de koopwaren in de winkels. Een boer had een dorp bezocht, waar de boeren zelf een winkel hadden opgericht en hij wist veel te vertellen van het gemak en de voordeelen, die zulk een winkel kon opleveren. Dat viel in den smaak, en eenparig werd besloten, om zulk eene schoone zaak te ondernemen.

Het Bestuur had echter de hoffelijke gewoonte om bij alle gewichtige besluiten den Pastoor van het dorp, dien men als adviseur had aangenomen, raad te vragen, en men vond goed een drietal naar de Pastorie af te vaardigen, om het oordeel van den herder te vernemen. Nu vond het volgende gesprek plaats.

- Goeden dag, mijnheer Pastoor.

- Zoo, vrienden, komt ge nog eens praten, Dat is goed, komt binnen. Antje breng eens een kan bier. Gaat zitten jongens, gooit uw petten maar op een stoel. 't Is mooi weer, niet waar?

- Zeker, mijnheer Pastoor, zei Dirk, die de oudste was van de drie, terwijl hij zijn stoel wat dicht bij de tafel schoof. Zeker, mijnheer Pastoor, goed weer voor den boer. Wij hebben maar schoone jaren. Als het zoo voortgaat, dan zal de boer nog wal uit zijn schulden geraken.

- Dat wou ik ook zeggen, zei Jan. Maar als er de Boerenbond niet was, dan zou dat toch niet lukken. Wat hebben wij aan de schoone jaren en groote oogsten, als de Marktprijzen niet deugen ?

¹⁶⁾ Bovenstaand artikel ontleenen we aan den Almanak van den N.-Brabantshen Cristelijke Boerenbond voor 1900, dien we reeds in en der vorige nummers van dit blad hebben aanbevolen. Prijs 10 cent.

- Inderdaad, zei de Pastoor, Gij hebt gelijk, vrienden. Als gij alles duur koop- en moet, geen geld maakt van uw oogst en uw vee, en dan nog zware belas- tingen moet betalen, dan baten geen rijke jaren. Kom, drinkt uw glas eens uit.

- Dat is goed, mijnheer Pastoor, zei Willem. Dat spoelt de keel. Wij hebben nog veel te praten.

- Zoo zoo, antwoordde de Pastoor. Wat is dan het doel van uw komst? Gij maakt mij nieuwsgierig.

- Nou, mijnheer Pastoor, dat zal ik U eens zeggen, zei Dirk, terwijl hij zijn lip- pen afveegde. De Boerenbond heeft ons maar veel goed gedaan. De prijzen zijn veel beter geworden. Meststoffen en Koeken koopen wij voor de helft minder; de kalveren brengen veel geld op en boven alles heeft onze **boter- fabriek** goed gewerkt. Wij hebben schoone boter, maken goede prijzen, zijn vrij ven de winkels, die vroeger al onze boterprijzen opslokten en wij hebben nog, veel plezier van de ondermelk.

- O ja, zei de Pastoor. Dat heb ik u wel gezegd. Als ge het maar goed eens zijt, elkander maar helpt, elkander vertrouwt en den Christelijken Boerenbond met hart en ziel aanhangt, dan kunt gij veel. Daar zal uw xxxxxxxxxxxxlijk? Gij zult uwen Boerenbond toch niet afbreken? Hebt gij misschien ruzie ge- kregen ?

- Volstrekt niet, mijnheer Pastoor, herhaalde Dirk. Neen, wij willen den Boe- renbond nog sterker maken en wij kunnen dat gemakkelijk, omdat wij allen mekaar helpen. Wat de een wil, dat wil de ander. Wij zijn het goed eens. Wij hebben volstrekt geen ruzie en wat wij willen beginnen, dat is eenparig met algemeene stemmen goedgekeurd.

- Ja, mijnheer Pastoor, zeiden de anderen, dat is zoo, wij zijn erbij geweest.

- Maar dan ben ik nieuwsgierig te hooren, welk besluit gij genomen hebt, zei de Pastoor.

- Dat zal ik dadelijk zeggen, hernam Dirk.

Mijnheer Pastoor, gij hebt al dikwijls gepreekt over de weelde en de groote verteringen, die er tegenwoordig gemaakt worden. Dat is erg. Daar hebt gij Jan Pols. Hij heeft vier dochters, die Zondags met hoeden en bloemen en blinkende zijde over straat loopen. Dan hebt gij Bart Hobben. Zijn vrouw is de grootste dame van het dorp en hij zelf is bijna elke week dronken. Die winkeliers verdienen geld als slijk en 's is dan ook geen wonder, want ze la- ten alles peperduur betalen. De boeren moeten het maar opbrengen.

- Daar is veel van waar, zei de Pastoor, maar wat zult gij er aan doen? Wij kunnen die menschen toch niet dwingen tot spaarzaamheid. Ik weet er geen raad mee. Hebt gij er misschien een geneesmiddel voor gevonden ?

Ja, ja, mijnheer Pastoor, riepen zij alle drie.

- Wat is dat dan?

- Dat zal ik eens zeg zei Dirk alweer. Wij hadden gedacht zelf een winkel op te richten. Dan hielden wij ons geld bij ons. Dan konden die heeren en da- mes niet meer met ons geld gaan spelen. Dan zullen zij die trotschheid wel afleeren.

- Prachtig ! prachtig ! zei de Paskoor, dat is een mooi idee. Daar heb ik niet aan gedacht. Daar zijn tien of twaalf winkels in ons dorp. Daarvan leven tien of twaalf huishoudens. Al wat zij verdienen, dat kunt gij zelf in uwen zak steken. Prachtig ! prachtig ! Maar nu valt mij nog iets andere in. De groote verteringen geschieden vooral in de herbergen. Daar wordt niet alleen veel geld verdiend, maar ook veel kwaad gedaan. Als wij onder ons eens een herberg opzetten, was dat niet beter?

- Dat geloof ik ook, zei Willem. Maar de Boerenbond heeft nu alvast besloten een winkel te bouwen. Wij kunnen dat nu niet goed veranderen. Als wij maar eens met een winkel beginnen. Wat dunkt u, Dirk?

- O zeker, antwoordde Dirk, voor een herberg zou men later kunnen zorgen.

- Dat is ook mijne bedoeling, zei de Pastoor. Als ge toch bouwen moet, bouw dan groot genoeg. Het gaat in een moeite door. Dan kunt gij later met weinig onkosten een herberg erbij voegen. Ik zou zelfs nog verder gaan. Kijk jongers, gij moet altijd aan de toekomst denken. Voor tien jaren dacht men nog niet aan een Boerenbond, een boterfabriek enz. En nu zijn ze er. Alsoo zullen er ook later veel dingen komen, waaraan gij niet denkt. Wat dunkt u van mijn bier ?.. Is het niet lekker ?

- Lekker, fijn, keurig, smakelijk antwoordden zij door elkander.

Zeker, zei de Patoor, maar ik moet het uit de buurt halen. Gij weet beter dan ik, hoe slecht het bier van onzen brouwer is. Maar dan vraag ik, of het niet weeschelijk was, dat de boeren zelf een brouwerij hadden.

- Dat was heel plezierig, zei Willem.

- En voordeelig ook, voegde Jan er bij.

- Maar wij kunnen toch alles niet ineens doen, zei Dirk.

- Dat is ook mijne bedoeling niet, hernam de Pastoor. Ik wil maar zeggen, dat er op gelet moet worden, als ge aan 't bouwen slaat.

- Maar hoe groot zullen we 't gebouw dan toch moeten aanleggen, zei Dirk.

- Dat is moeilijk te zeggen, zei de Pastoor, terwijl hij opnieuw een glas bier voor allen inschonk. Dat hangt af van uwe plannen en daarom precies wil ik hebben, dat gij goed verzint eer gij begint. Daar zijn nog veel andere zaken, waaraan gij denken kunt. Bijvoorbeeld: Gij hebt daar in hot dorp vier of vijf bakkers, die er goed van leven, veel geld schijnen te verdienen en toch zeer slecht brood leveren. Gij weet niet meer, wat zij ons in de maag stoppen. Dan hebt gij die molenaars, die ook al van de centen der boeren leven en den heelen dag met den schepzak open staan. Wat zal ik zeggen van dien luien smid die niet anders schijnt te doen, dan zijn neus te warmen en groote rekeningen op te maken. Ga dan ook eens na, wat die schoen- en klompenmaker dagelijks verdienen en heb komt allemaal van de centen der boeren.

Maar, Pastoor, Pastoor, hou op ! riep Jan, waar moet het toch heen; als wij dat allemaal op onze schouders moeten nemen? Wat zal er dan van onze boerderijen worden? Dam zullen wij den heelen dag het gansohe bestuur van den boerenbond met nog misschien tien of twintig man toezicht moeten houden en het zijn allemaal zaken, die wij niet kennen.

- Ja, ja dat is zoo, zeiden Dirk en Willem. - Precies, hernam de Pastoor, nu zijn wij waar wij wezen moesten. Ik heb u eens duidelijk willen maken, dat een schoemaker bij zijn leest en een boer bij zijn ploeg moet blijven. Als gij u met andermans zaken gaat bemoeien, dan loopt het heelemaal verkeerd. Ze-

ker, daar zijn misbruiken bij bakkers en molenaars en brouwers en herbergiers en winkeliers. Maar daar is niets volmaakts ouder de zon. Ook onder de boeren is niet alles in den haak. Wilt gij anderen verbeteren, verbeter dan eerst u zelve.

-Gij hebt gelijk, mijnheer Pastoor, zei Dirk, Maandag heb ik op de markt een paard gekocht en hoe voorzichtig ik ook was, toch heb ik alweer ondervonden, dat er ook onder de boeren bedriegers zijn.

- En ik, zei Willem, ik weet, dat er met de boter geknoeid wordt.

- En dat er onder de boeren verkwisters en dronkaards en *trotschaards* zijn, dat zult gij ook wel weten, zei de Pastoor. Maar is dat nu een reden, om alle boeren van hun kostwinning te berooven?

Volstrekt niet, zeiden allen.

Welnu, dan moet ook de winkeliers en herbergiers en bakkers niet laten doodhonger, en gij moet niet vergeten, wat Jan daar zoeven zeide, dat de boerderij er niet beter op worden zou. Kijk eens vrienden, er zijn in de Maatschappij verschillende standen. Een persoon alleen kan niet alles doen. De Maatschappij is een lichaam met hoofd en handen en beenen, met oogen en ooren en tongen. Het hoofd moet denken, de oogen zien, de ooren hooren, de handen werken, de beenen gaan. Elk heeft zijn eigen werkzaamheid. Het moet daarbij blijven. Wat zou er gebeuren, als het hoofd wilde gaan, de ooren wilden zien, de beenen wilden denken. Dat kan immers niet. En nu, gij zoudt een winkel gaan opzetten, en dan een herberg, een brouwerij, een molen, een bakkerij. Gij wilt dus winkeliers worden, herbergiers, brouwers, molenaars, bakkers. Meent gij dan alles te kunnen doen? Zoudt gij misschien ook schoolmeester, dokter, notaris en pastoor willen worden? Denkt gij inderdaad, dat gij daaruit voordeelen zult trekken? 't is Immers te belachelijk, om er verder over te praten.

Kom, kom, drinkt nog maar eens uit, Gij hebt mij daar straks gezegd, dat de boerenbond u zooveel goed heeft gedaan, dat de boterfabriek u veel voordeel brengt en u verlost van do slavernij der winkeliers. Nu zou ik u aanraden daarmede tevreden te zijn. Als gij het onder elkander goed eens blijft dan hebt gij niets anders noodig, dan komt gij er binnenkort geheel en al bovenop. Maar als gij nu op uwe beurt winkeliers en herbergiers en molenaars en brouwers gaat vervolgen, het brood uit den mond gaat halen en het heele dorp ongelukkig maken, dan handelt gij alles behalve *Christelijk* en maakt u zelve ongelukkig. Begrijpt gij nu, waarom de Noordbrabantsche Boerenbond een Christelijke Boerenbond moet zijn?

- Hou op, mijnheer Pastoor, zei Dirk, 't is genoeg, 't is duidelijk. Wij zouden de winkeliers ongelukkig maken en ons zelve geen goed doen, vooreerst omdat wij de zaken niet genoeg kennen en ze dan aan iemand zouden moeten toevertrouwen, die ons even goed zou kunnen bedriegen en afzetten als anderen en als de saak gelukte, zouden wij nog een heele hoop huisgezinnen aan den armen brengen. En wie zou die armen moeten ondersteunen?

- Dat is nog het ergste niet, zei de Pastoor, maar gij brengt ook haat en tweedracht in het dorp en om dat te keeren, daarvoor zou ik mijn leven opofferen. Ik zeg dus nog eens: *Boeren blijft bij uwen ploeg*. Blijft getrouw aan den Christelijken Boerenbond. Dan zal het u welgaan en dan zult gij u vrijwaren

tegen de afzetterij van kooplieden, winkeliers enz, voor zover dit op deze wereld mogelijk is. Dan kunt gij op mijne hulp rekenen. Maar als gij gaat vechten tegen winkeliers,, herbergiers, brouwers en mol*enaars, dan trek ik mij terug, dan krijgt gij mij en het heele dorp aan den hals, dan is het met uwen Boerenbond gedaan. Wilt gij echter in vrede leven, door elkeen geacht en geëerd worden, bemoeit u dan met uw eigen zaken, blijf bij uwen ploeg, houdt u vast aan de reglementen van den Christelijlen Boerenbond. Dan maakt gij u zelve gelukkig en niemand ongelukkig. Dan zal het de boeren wel gaan en het heele dorp zal in uwe welvaart deelen; want als het den boer wel gaat, dan bloeit alles.

De drie boeren waren overtuigd, dronken hun glas uit, groetten den herder, gingen heen en spraken onderweg over het mooie weer.

Wat heeft de fabriekmatige Boterbereiding voor boven de boterbereiding op de boerderij?

In de laatste jaren zijn door geheel ons land tal van boterfabrieken opgericht. Zoo niet alle, verreweg de meesten hebben succes. Geen wonder ook, de voordeelen, verbonden aan eene fabriekmatige bereiding der boter, zijn niet gering te achten. Het doel van dit schrijven is, slechts op één dier voordeelen te wijzen. Het Voordeel, waarop ik hier wijzen wil, is dat de zuivelfabrikant in staat is meer boter uit de door de leveranciers geleverde melk te halen, dan de boer. Wij zullen daarom eerst de resultaten der bereiding op de boerderij nagaan, om daarna die der fabriek te behandelen.

1. Boerderij. Veronderstellen we, dat men melk heeft met 3 % vet, welke 36 uur staat uit te roomen, waarbij 15 % room afgescheiden wordt, en de afgeroomde of ondermelk 0,50 % vet bevat. Wij krijgen dan de volgende berekening.

100 KG. melk met 3 % vet bevat 3 KG. vet.

86 KG afgeroomde melk met 0.50 % vet bevat 0.425 KG. vet.

In den room bevindt zich dus 2.575 KG. vet.

Verder veronderstellen we, dat men van 15 KG. room 12 KG. karnemelk krijgt, en in de karnemelk 0,5% vet achterblijft, dan gaat er aan vet in de boter over:

In de room 2.57 K.G. vet,

In de karnemelk 0.06 K.G. vet.

In de boter 2.51 K.G. vet.

Volgens Helm en anderen bevat de boter ongeveer 84 % vet, dit is: uit 86 K.G. vet krijgt man 100 K.G. boter. Al. 84 K.G. vet 100 K.G. boter opleveren, dan worden uit 2.51 K.G. Vet (zie voorbeeld) : $100/84 \times 2.51 = 2.9 \times 1 \text{ K.G.}$ 9 K.G. boter verkregen.

Uit 100 K.G. melk met 3 % vet verkrijgt men derhalve 2 9 K.G. boter; voor 1 K.G. boter heeft dus in ons geval 33,4 K.G. melk noodig.

2. Fabriek. Door middel van de fabriekmatige bereiding varkrijgt men een veel scherpere afscheiding van vet. Bij genoemde bewerking blijft er in de afgeroomde of ondermelk geen 0,5 % vet doch slechte 0,20 % vet (soms nog minder, getallen ven 0,15, 17 zijn bekend) achter. Terloops zij vermeld, dat wij weder veronderstellen, dat men melk heeft met 3 % vet. Wij krijgen dan de volgende berekening:

100 K.G. melk met 3 % vet bevat 3 K.G. vet. 85 KG. afgeroomde melk met 0.20 % vet bevat 0.17 K. G. vet.

In den room bevindt zich dus 2.83 KG. vet.

15 KG. room bevat 2.83 KG. vet.

100 KG. room bevat $100/15 \times 2.575 = 17.16 \times 1 \text{ KG.} = 18.88 \text{ KG. vet.}$ Deze room heeft dus vetgehalte van 18 86 terwijl die op de boerderij om vetgehalte heeft van: $100/15 \times 2,575 = 17.16 \times 1 \text{ KG.} = 17.16 \text{ KG. vet} = 17,16$

Stellen we als in 1, dat uit 15 K.G. room 10 KG. karnemelk verkregen wordt met 0.6 % vet, dan gaat er aan vet in de boter over:

In den room 2.83 K. G. vet.

In dekarnemelk 0.06 K.G. vet.

In de boter dus 2.77 K.G. vet.

Leveren zooals reeds gezegd is, 84 KG. vet,

100 KG. boter op, dan leveren 2,77 K.G. vet:

$100/84 \times 2.72 = 330 \times 1 \text{ K.G.} = 8.80 \text{ K.G. boter op.}$

Uit 100 K.G. melk met 3 % vet verkrijgt men dus in ons geval 30 KG. melk noodig, terwijl men voldens de bereiding op de boerderij voor 1 KG. 33,4 KG. van dezelfde melk besteedt.

Stellen we, dat een leverancier 2000 K.G. melk met 3 % vet aan de fabriek levert.

Uit bovenstaande blijkt dat 100 K.G. melk 3.30 K.G. boter oplevert; uit de 2000 KG. melk dus $20 \times 3,30 = 66 \text{ KG. boter}$ gemaakt Verwerkte bij zijne melk op de boerderij. dan zou hij slechte $20 \times 2,9 = 58 \text{ K.G. boter}$ kunnen winnen.

De fabriek haalt dus uit die melk (zie 1) 8 K.G. boter meer dan de boer; 8 K.G. boter á *f* 1 berekend, vertegenwoordigt eere geldswaarde van *f* 8 aan den kant der fabriek.

In de Centrifuge I.

„'t Is Zaterdagavond”.

Op de dorpsstraat, waar het anders om dezen tijd erg rustig is, is het nu een heen- en weérloopen, en vooral een op- en neer rijden van alle mogelijke soorten van **kruiwagens**, **hondenwagens** en **stootwagens**, alle beladen met helder geschuurde blikken „tuiten” vol melk. En dat alles gaat naar een van onze beide centrifugen of „fabrieken.” Als ge niet weet, waar de centrifuge is, hoeft ge Zaterdagavonds niet ver te zoeken. Waar een lange rij wagens en wagentjes voor de deur staan; waar ge het snorren van een rusteloos rond-draaiend machientje, het zingen van jongens, het gebabbel van vrouwen en het gegiegel van meisjes hoort - in den zomer tenminste, want 's winters-avonds gaan de meisjes niet naar de „fabriek,”- dáár vindt ge de centrifuge.

Een uithangbord is er niet; maar als er ooit een noodig is, dan moet men er: *De krant van het dorp* opzetten. Er kan geen muis door het huis of geen vreemde over de straat loopen, of in de centrifuges weet men het, en wordt er over geredeneerd. Wat zou men ook anders doen, terwijl de boter „gedraaid” wordt ?

Ik ben graag waar volk is; en als ik met het avondeten klaar ben, en de pijp heb gestopt, ga ik nog wel eens Kobus aanroepen, om samen naar de „fabriek” te gaan; we treffen er dan altijd het bestuur, en dan kan mèn nog eens en uurtje over van alles en nog wat gezellig praten.

„'n Avond samen!” klonk het over en weer, toen we op de bank vóór de centrifuge gingen zitten, waar we kasteelsboer - den President van onze coöperatieve centrifuge - met een paar anderen vonden.

„Ge komt als geroepen, Oom Bertus”, zei kasteelsboer: “we hebben het hier juist over de centrifugen. Welké zouden voor de boeren de beste zijn de speculatieve, of de coöperatieve centrifuges ?”

„Jongens, wat een stadhuiswoorden !” riep. Toon, de bakker, die naast kasteelsboer zat; “zeg ons eerst eens wat is dat *speculatieve* en *coöperatieve*”.

„Dat zal ik je zeggen, Toon,” antwoordde kasteelsboer, “en 't is gemakkelijk te begrijpen, want van beide soorten is er een in het dorp.”

„Coöperatief is de centrifuge, als alle boeren, die de melk brengen, gezamenlijk eigenaar zijn van de centrifuge, en zoowel de winst als het verlies, na aftrek van alle onkosten, onder elkaar verdeelen. Als het zuiver coöperatief is, moeten ook alle boeren het bestuur kiezen, zoodat het de leden zijn, die alle macht in handen hebben, en een bestuur, dat niet goed is, kunnen afzetten, door er een ander voor in de plaats te kiezen. Zóó is de centrifuge, waar ik president van ben; „als ik u niet meer beval, kunt ge mij bij de eerste verkiezing aan den dijk zetten.”

„Daar is niet veel vrees voor,” meende Kobus: „op de, laatste vergadering was de rekening en verantwoording 'maar wat netjes in orde, en niemand klaagt over het bestuur.”

„Dat komt, omdat -er goede contróle is,” zei Toon, „maar wat is nu een speculatieve centrifuge ?” vroeg hij verder.

„Speculatief noemt men een centrifuge, als één of meer personen zoo'n fabriekje oprichten, om er geld meé te verdienen.

„Daar heb-je de centrifuge van Peer, den boterkooper; zoo-je weet, heeft Peer allang in boter gehandeld; hij verkoopt die in Luik en Brussel en waar hij ze maar kwijt kan worden.

„Nu zegt Peer tegen de boeren: bij mij kunt ge al uw melk brengen, en voor iederen liter van zóóveel graden krijgt ge zóóveel centen in den winter, en in den zomer wat minder. Dan weten de boeren juist wat ze krijgen. Als Peer nu de boter duur verkoopt, maakt hij veel winst; en als de boter, goedkooper wordt, dan hij gedacht had, verliest hij er natuurlijk op. Winst en verlies zijn dus niet, zooals bij de coöperatieve centrifugen voor de boeren, maar voor een of meer personen, die de centrifuge hebben opgericht!”

„Ha! zit dat zoo in elkaar?” zei Toon; „dan is het toch duidelijk, wat het beste is; dan zou ik altijd voor coöperatieve centrifugen zijn, want over het algemeen genomen zal toch wel iedereen, die een centrifuge voor eigen rekening houdt, er geld aan verdienen; en dan krijgen de boeren des te minder uitbetaald; vind-je ook niet, Oom Bertus ?”

„Dat zal gewoonlijk wel het geval zijn, Toon; maar ik heb toch nog een paar andere redenen, waarom ik een coöperatieve centrifuge boven elke andere verkies.

Zie-je, als de boeren gezamenlijk baas zijn, dan benoemen ze een bestuur, juist zooals ze het graag hebben; ze vragen rekening en verantwoording, en weten dus hoe de zaken staan, en of er geen onnoodige kosten worden gemaakt. Ze kunnen ook altijd zoo'n bestuur door een ander vervangen, als het noodig is; en dat alles gaat onmogelijk, als één of meér personen de centrifuge voor hunne rekening drijven. En dan zult ge gewoonlijk zien, dat iemand, die voor eigen rekening een centrifuge heeft, er een winkel op na houdt, je begrijpt wel waarom.”

„Ja, dat is nog al duidelijk,” meende Kobus. „Ik vind de centrifugen een prachtige uitvinding, voornamelijk, omdat nu het brengen van de boter naar de winkels gedaan is.”

„Weet je, hoe het vroeger ging?”

„Iedere week ging de boter naar den winkel; je verkocht ze daar, maar geld ervan zaagt ge niet gauw; men bracht aan winkelwaar mee, voor zoveel als de boter waard was; en de meesten waren gewoonlijk een heel eind vóór, want waar men de boter bracht, kon men ook op den „pof” koopen. Dat men op zulke manier niet al te goedkoop kocht, en men veel zaken meebracht, die men goed kon missen, en niet zou halen, als men met centen in de hand moest komen, dat begrijpt een kind wel. Maar nu de centrifugen er zijn, krijgen de lui om de acht of veertien dagen hun geld. Moet er pacht of huur be-

taald worden, dan kunnen ze ten minste wat bij elkaar krijgen, maar vroeger zagen ze gewoonlijk van de boter niet veel geld inkomen.

„Nu heb ik wel eens hooren zeggen, dat het juist hetzelfde is, of je in geld of wel in winkelwaar betaald wordt, maar die er ondervinding van hebben, spreken gansch anders.”

„Daar heb ik ondervinding van,” zei Toon, de bakker; „vroeger kocht ik ook boter, en als Zaterdags de boter gebracht werd, dan namen de vrouwen voor heel wat centen van dat klein gerei mee; de eene wat voor de kinderen, de andere voor zich zelf, en nu ? - ik verkoop er de helft niet meer van tegen vroeger.”

„Dan zul je de centrifugen wel naar de maan wenschen, is niet, Toon?” lachte kasteelsboer. „Och, men moet leven en laten leven,” meende Toon, „en als ik; soms de boter bekeek, die ze mij brachten, dan heb ik dikwijls gedacht: arme lui, die ze moeten eten; want 't is juist niet overal even proper, waar ze boter maken.”

„Wat properheit betreft, die heeft door de centrifuge heel wat gewonnen” zei Kobus, „dat is zeker. Want het is geen kleinigheid, om de boterstang of het draaivat, en alles waarin de boter bewerkt wordt, goed zuiver te houden. Nu zijn het maar een of een paar „tuiten”, die gespoeld hoeven te worden; en omdat ze in de „fabriek” moeten komen, zorgt ieder er wel goed voor; daar kun je op aan.”

„En wat wonder is, tegenwoordig is er ook geen boter meer „behekst”, riep Toon. „Als men vroeger geen boter uit de melk kon krijgen, dan waren er nog heel wat domme lui, die geloofden dat de boterstang behekst was; en er bestonden veel middeltjes - en alle niet van de properste - om de heks eruit te drijven. Maar nu heeft de centrifuge voor goed de heksen uit de boterstangen gejaagd, want krijgt er de melk wel uit.”

„Ja”, zei de kasteelsboer is geen melk, waar de centrifuge de boter niet uit haalt ; maar toch is er veel verschil tusschen de melk, Uit de eene kunt ge alle boter halen, in de andere maar een gedeelte.

Daarom hebben we hier den laatsten tijd ook een nieuwe contróle ingevoerd. Eerst wordt de melk gecontróleerd als ze komt, om te weten hoeveel graden vetgehalte de melk heeft; en als de melk uit de centrifuge komt, en dus ondermelk is geworden, wordt deze nog eens gecontroleerd, hoeveel graden er nog inzitten; en als men deze laatste dan aftrekt van de eerste, weet men juist hoeveel graden vetgehalte uit iedere melk voor de boter gebruikt zijn. En zoo krijgt iedereen wat hem rechtvaardig toekomt.”

„Kijk, dat is heel eenvoudig, en zoo secuur mogelijk,” zei ik; „'t is wél wat meer moeite, maar. die goed beloond wordt.”

„Krijgt ge tegenwoordig nog al een goeden prijs voor de boter?” vroeg Toon, die graag, goed op de hoogte is.

„Dat gaat wel genoeg, Toon,” zei kasteelsboer; „we sturen natuurlijk alles naar de botermijn te Maastricht; als men aangesloten is bij den Zuivelbond, heeft men op den duur de beste prijzen. En hoe meer cernifugen aangesloten worden, des te beter. Je hangt nu niet meer af van de kooplui; als die

mijn niet meet bestond, dan zou je eens zien, wat alle centrifugen slechter zaken maakten, want de mijn zorgt, dat de prijzen niet te laag komen. „Ik heb het altijd een van de groote voordeelen der centrifugen gevonden, dat de boeren nu alle boter bij elkaar kunnen brengen, en gezamenlijk verkoopen. Dan zijn de beste prijzen te krijgen. Jammer, dat ze dat nog niet allemaal inzien.”

„Dat is toch waár,” meende Kobus; „hoe meer centrifugen zich bij den Zuivelbond aansluiten, hoe minder de kosten zijn, en hoe hooger de prijzen zullen worden. Mettertijd zullen ze dan ook wel bijna allemaal komen, dunkt me.” „En mij dunkt, dat we haast naar bed moeten gaan; zie maar eens, de centrifuge staat al stil; we raken toch van avond over de centrifuge niet uitgepraat; we zullen er morgen avond nog eens op terug komen. Slaap wel.”

OOM BERTUS.

CENTRIFUGEN II

„Vrouw, ik ga eens naar de aardappelen kijken, want ze zeggen, dat er veel rotte onder tomen,” zei ik gisteren middag, toen we gegeten hadden. Want al boer ik zelf niet meer, toch heb ik nog een stukje met aardappelen gepoot voor eigen gerief.

Ik nam mijn „distelschópke”, want de zon had pas de wolken uit elkaar gejaagd, en door den regen waren de veldpaden glibberig. En als men de zes kruisjes al lang achter den rug heeft, is men niet meer zoo vast ter been, als toen men er nog plezier in had voor een glas bier te wedden, wie het hardst loopen kon.

Ik had nog nauwelijks een paar passen in het veld gezet, of ik hoor achter me roepen: „Oom Bertus, Oom Bertus”. Ik kijk om, en daar kwam Peer van de Zandstraat achter me aanzetten, zoo hard zijn groote klompen het toelieten.

„Je gaat zeker naar het veld kijken, is niet?” vroeg Peer, toen hij me had ingehaald, en zonder mijn antwoord af te wachten, zei hij, dat hij meeding, want hij had een appeltje met „Oom Bertus” te schillen.

„Zoo, Peer, wat zit je dan op de maag ? vooruit er mee”, antwoorde ik hem lachend, want ik ken Peer al lang als een doorgoede man, die geen dier kwaad zal doen, al kan hij soms een leven maken, alsof een heele troep dragonders bezig is.

„Oom Bertus, je hebt laatst geschreven over de centrifuge, maar meen je, dat ik er voordeel in zie! Gekheid; ik moet niets van die pruldingen hebben; ze maken 'n mensch arm; *spikkeletief* of *coöpeletief*; het kan me niks, niemandal schelea; .ze deugen allemaal niet; zie je dat wou ik je zeggen en al zei de koningin dat het anders was dan xxxxxx dat ze ongelijk heeft, want ik ga naar de centrifuge en de koningin doet het niet.”

„Peer, Peer, wat ben je weer aan 't doordraven! En dat nog wel om je eigen domheid aan de groote klok te hangen; waarom blijf je niet thuis van de centrifuge, als je er geen voordeel in ziet?” vroeg ik onzen centrifuge-hater.

Maar Peer is niet gauw om een antwoord verlegen.

„Ben je getrouwd, Oom Bertus ?” vroeg ie. „Wat'n vraag, Peer; dat weet-je toch evengoed alt ik.”

„En ben-je dan altijd alléén baas in huis ? Heeft je vrouw niks te zeggen ? Ik zal je dan, wel verklaren, dat ik al honderd keer met de vuist op tafel heb geslagen, en geroepen, ja zelfs geschreeuwd, dat ik baas ben, en toch ben ik het, onder ons gezegd, nog niet. Begrijp je nu, waarom ik naar die rommel-centrifuge ga !”

Ik had plezier van Peer's openhartigheid, hoewel ik toch al lang wist, dat Peer de Zondagscenten aan zijn vrouw moest vragen, wat ook noodig was, want hij trakteerde zoolang hij wat op zak had.

„Maar nu zeg toch eens op, wat je zoo vreeselijk tegen die centrifugen hebt?” vroeg ik Peer.

„Wat ik er tegen heb? Moet je dat nog vragen? Die „fusen” maken al het vrouwvolk half gek van afgunst. Als de één melk heeft van een halve graad beter dan de andere, dan zijn alle anderen jaloersch, dat ze niet weten waar ze kijken. En dan wordt de koe gevoerd, of ze een worstmachine was, waarin je duwen kunt zooveel als je wil. Het hooi, dat ik laatst gepacht heb voor den winter, is al half op, en toch gaat mijn vrouw bijna iederen dag met den zak „kroeien”, en het meel, dat opgevoerd wordt, is een schand. En weet je waarom? Omdat den laatsten keer Kaat van Drikus 3.2 graden had en zij maar 2.9.

En meen je nu, dat ik voordeel heb? Het voer voor de koe kost veel meer, dan ik er van trek En ik zal nog blij zijn, als mijn koe niet kapot gevoerd wordt! En dat alles om die drommelsche afgunst van het vrouwvolk.”

„Haha! Peer, daar heb ik je gevangen! je zegt zelf, dat de schuld aan het vrouwvolk ligt; waarom ga je dan de centrifuge beschuldigen?” vroeg ik hem.

„Ja, - och - zie je, oom Bertus; als er geen centrifugen waren, dan was de oorzaak van die afgunst weg en daarom.....

„Wel Peer, viel ik hem in de rede, waarom sla je niet alle koeien dood, dan is ook de oorzaak van die afgunst weg en de melk en de centrifuge erbij.”

Nu kreeg ik Peer aan het lachen, en was ik ver genoeg.

„Je hebt toch nog gelijk, Oom Bertus; de vrouwen moeten meer verstand. gaan gebruiken, en om een paar centen in de veertien dagen meer te krijgen, geen paar merken aan voer uitgeven; maar ik wou wel, dat je dat bij mijn vrouw eens kwaamt zeggen, en toch...: ik twijfel, of ze zich dan nog beterde. Want het is niet om een paar centen meer te hebben, maar om meer graden te krijgen dan Kaat. En haal die afgunst eens eruit, knap als je het klaar speelde.”

Goed, Peer, maar je ziet dus in, dat de centrifugen voordeel zijn, als de vrouwen maar verstandig willen wezen....

„Hola! Oom Bertus; zoo ver zijn we nog niet. Weet je wel, dat wij, kleine menschen, tegenwoordig geen „smeer” meer hebben voor den boterham? Van centrifugemelk kun-je geen kaas maken; dat gaat alleen van botermelk. En het wil heel wat zeggen, voor een groot huishouden „smeer” te koopen, en het zou me niet verwonderen, als het vet nog ging opslaan, nu het zooveel meer dan vroeger gebruikt wordt.

„Peer, dat moet ik je toegeven! „Smeer” kost meer geld dan vroeger, maar zeg eens, ken je iets, wat alleen voordeelen en geen nadeelen heeft? Je moet bij zoo'n zaken altijd zien, of de voordeelen grooter zijn dan de, nadelen, en dan zul-je toch wel moeten bekennen, dat de centrifugen veel verbetering hebben gebracht, meende ik.

„Zoo! wat dan? zei Peer, die graag naar den bekenden weg vraagt.

„Moet je dat nog, vragen, Peer?

Eerstens heb je geen uitgaven meer voor den boterstand, en voor al het gerei, dat er bij behoort. Dan krijgt ge uw winkelwaar beter en goedkooper, nu ge

met de centen in de hand naar den winkel kunt gaan, tegen vroeger, toen ge de boter naar den winkel moest brengen.

En hoe dikwijls werd de boter niet verbrand, doordat de vrouw er te veel heet water bij goot, om boter uit de melk te krijgen ? Dat was toch ook geen voordeel.

Vergeet ook niet het lange werk van de boter te draaien; nu heeft de vrouw meer tijd.... . .

„Om te buurten en te babbelen! vulde Peer, aan die zelf een echte babbelkous is, en niet kan uitstaan, dat zijn vrouw eens een buurpraatje houdt. “Peer, dat hangt alweer van de vrouw af, juist zooals ik te straks zei van het voeren; als een paar vrouwen onverstandig zijn, daarom zijn ze het allemaal nog' niet.”

„Dan schijn ik het slecht getroffen te hebben,” bromde Peer, hoewel hij niet meende, wat hij zei want hij is maar wat gek met zijn Neelke.

-

„De ondermelk is ook nog goed te gebruiken, Peer,” zei ik verder; ik heb dikwijls gehoord,- dat, als men ze met rijst of tarwemeel kookt, ze zeker zoo goed is als botermelk met brokken.”

„Als je een half uur van de centrifuge afwoonde, net als ik, zou je dat niet zeggen, oom Bertus; in deze zomer kan ik ze gewoonlijk op den mesthoop gooien; de varkens willen ze dan nog niet,” riep' Peer.

„Dat kan wel gebeuren, Peer, maar je zult toch wel moeten toegeven dat de meesten dichter bij de fabriek wonen, en dan blijft ze heel goed; jij rekent te veel met uitzonderingen; het kan zeker gebeuren, dat voor den een of anderen boer de centrifuge geen voordeel geeft, maar je zult me nooit wijs maken, dat de centrifuge voor de groote menigte boeren niet goed zijn; dat heb-je mis Peer.”

„Hoor eens, Oom Bertus, tegen jou win ik het toch niet, maar nu zal ik je ook eens een voordeel van de centrifuge noemen, waar ge nog niet aan gedacht hebt”. zei Peer.

“Voor den draad er mee Peer; laat eens hooren.”

“Wel, de boeren worden nu niet zoo dom als vroeger.”

„Hoe dat, Peer ?”

„Je weet toch wel, dat de boeren dikwijls, voor dom gescholden worden, en dat kwam, zei grootvader zaliger, omdat , ze te veel botermelk aten; wat zullen ze dus slim worden, nu er bijna geen botermelk meer te krijgen is.”

„Dat heb je goed gevonden, Peer; maar waarom hou je je niet aan grootmoeders raad? Ik dacht dat gij zooveel van botermelk hieldt, Peer ?”

„Zeker, en daarom blijf ik ook zoo dun, Oom Bertus” lachte Peer? „als je nog een half jaar de centrifugen bleeft aanprijzen, ging ik er nog niet heen; nu moet ik wel, omdat de vrouw het wil. en er ruzie voor maken doe ik niet meer, want dat helpt me toch niet.”

„Groot gelijk,, Peer; als de vrouw slimmer is dan jij-zelf, moet je, maar toegeven. Er is niets beter, dan vrede in huis ; laat je, dat gezegd zijn van

OOM BERTUS

Landbouw.

Behandeling der melk.

De behandeling der, melk is in twee hoofdregels samen te vatten, nl.:

1e. Zorg, dat er zoo weinig mogelijk bacteriën in de melk komen.

2°. Zorg, dat die, welke er niettegenstaande de grootste zorg steeds nog inkomen, zich zoo weinig mogelijk kunnen vermenigvuldigen.

Bacteriën komen in de melk uit de lucht, uit onzuiverheden van het vaatwerk en van buiten, als haren, huidschilfers van de koe, onzuiverheden van de handen van den melker, enz. Dus het uier en de spenen der koe behooren schoon te zijn, de handen van den melker, het vaatwerk, kortom alles wat met de melk in aanraking komt, en verder brenge men de melk, die aldus met zorg is gemolken, zoo spoedig mogelijk in een ruimte, waar de lucht zoo zuiver mogelijk is. Ook worde de melk nog tot verwijdering van tijdens en na het melken ingevallen onzuiverheden gezeefd door een doelmatige zeef, waarbij fijn doek goede diensten kan bewijzen.

Wat den tweeden regel betreft, daaraan is te voldoen, wanneer men weet, hoe de bacteriën zich het best ontwikkelen. Dit nu geschiedt door een matigen warmtegraad, juist de warmte, welke de melk heeft, wanneer ze uit het uier komt, en deze temperatuur behoort dus de melk zoo kort mogelijk te behouden.

Van hoe grooten invloed genoemde factoren zijn, mogen een paar voorbeelden aantoonen. In melk, welke met buitengewoon groots zorg was gemolken, werden kort na het melken gevonden 2000 bacteriën per c.M², in melk, welke slordig gemolken was, 100,000 bacteriën per c.M².

In melk, die oorspronkelijk ± 10.000 bacteriën bevatte, werden gevonden, terwijl ze werd bewaard bij:

	12,5° Celsius	25° Celsius
na 2 uren	40.000	230.000
„ 3 „	60.000	600.000
„ 4 „	80.000	2.150.000
„ 5 „	260.000	18.130.000
„ 6 „	435.000	38.000.000

De eenvoudigste wijze van afkoelen der melk is wel deze, dat men de emmers, welke dan van metaal moeten zijn, plaatst in stroomend koud water. Daar men dit in ons land niet altijd heeft, zal men zijn toevlucht moeten nemen tot stilstaand, doch dit moet dan af en toe ververscht worden; de eerste maal vooral spoedig na het inzetten der koewarme melk.

Sneller bereikt men het doel door z.g. melkkoelers, waardoor koud water heenstroomt, terwijl de melk er over heen loopt.

Wanneer deze koelers zijn opgesteld in een lokaal, waar de lucht zuiver is, zijn ze uitstekend, en bieden ze ook nog het voordeel, dat de melk op deze wijze goed „uitlicht,” dat is de dierlijke lucht, welke er dadelijk na het melken vrij sterk aan is, verliest.

Een werktuig van deze soort, dat op boerderijen wel de aandacht verdient wegens eenvoudigheid en goedkoopste, is onlangs door Böggild, den zuivelconsulent der Koninklijke Deensche Landbouwmaatschappij, aangegeven, vooral niet het oog op leveranciers aan zuivelfabrieken. Het werkt door de langstroomende lucht en zal dus in den zomer niet zoo werkzaam zijn als bij lagere temperatuur.

Een hoofdzaak bij alle afkoeling is, dat ze zoo spoedig mogelijk, liefst dadelijk na het melken, geschiedt; immers juist in den eersten tijd, terwijl de melk nog koewarm is, ontwikkelen de ingekomen bacteriën zich het snelst, en hoe korter men deze periode maakt, hoe beter het doel wordt bereikt.

Voor zuivelfabrieken is dus de beste wijze van werken, dat de melk, althans indien er eenigen tijd moet verlopen voor ze aan de fabriek komt, *dadelijk* op de boerderij wordt afgekoeld; er dienen dan natuurlijk maatregelen te worden genomen, dat re onderweg naar de fabriek niet weer warmer wordt.

Verder dient er bij het vervoer nog op te worden gelet, dat de melk niet al te zeer geschud wordt, daar er anders gevaar voor bestaat, dat zich reeds een deel der vetbolletjes verzamelt, waardoor de latere verwerking bemoeilijkt wordt. In het kort dus: alles dient in het werk te worden gesteld, om de melk zoo goed als onveranderd aan de fabriek te krijgen.

Korte gedachten voor den veehouder.

Een slechte melker bederft een goede melkkoe.
Hij of *zij*, die zindelijk is, kan fijne boter bereiden.
Het licht is nadeelig aan de boterbewaring.

Een doelmatige vetmesting eischt: weinig oefening, matige warmte, niet te helder licht, overvloedig en verscheidenheid van voedsel.
Wie twee grashalmpjes deed groeien op de plaats, waar er vroeger maar één stond, heeft meer gedaan voor het menschedom dan hij, die twintig veldslagen won.

(Swift).

De Stoomzuivelfabrieken en de kwaliteit der Boter.

Wie bekend in met onze Nederlandsche toestanden, weet, dat tegenwoordig de productie van boter een der grootste bronnen van inkomsten is voor onze landbouwende bevolking

Wel eene reden, om te zorgen, dat de Nederlandsche boter een product worde, waarmede men tegen welke boter ook, op de buitenlandsche markten . kan concureren.

Tengevolge van den zoogenaamden boteroorlog en zijne gevolgen in Noord-Brabant, heeft de Federatieve Nederlandsche Zuivelbond. (F.N.Z.) een onderzoek doen instellen te Berlijn Parijs en Kopenhagen (Denemarken).

Vooraf in Denemarken, de grootste concurrent der Hollandsche boter, werden zeer belangrijke gegevens verzameld, waarvan wij er enkelen onder de oogen onzer lezers menen te moeten brengen.

In Denemarken bestaan 1314 zuivelfabrieken, waarin *overal* de boter uit gepasteuriseerde grondstof bereid wordt.

In het boekjaar 1903-04 werd 163 miljoen pond boter geproduceerd, en voor Nederland vinden wij in dit tijdvak ongeveer 114 miljoen pond.

De oorzaken van deze grootere productie in Denemarken liggen voor de hand.

1. Is de melk veestapel in Denemarken iets groter dan in Nederland (Denemarken had in 1898 1.067.138 stuk melkvee, terwijl Nederland in 1903 er 971.126 had);
2. Is de boterproductie per koe in Denemarken naar alle waarschijnlijkheid hooger dan het gemiddelde in Nederland;
3. Wordt in Nederland een aanzienlijke hoeveelheid melk gebruikt bij de kaasbereiding en bij de margarinefabricage;
4. Is het aantal inwoners van Denemarken belangrijk kleiner dan dat van Nederland; daardoor wordt minder melk voor de directe consumptie verbruikt (Denemarken had bij de volkstelling van 1900 slechte 2.449.540 inwoners, terwijl Nederland er op 1 Jan. 1904 5.420.973 telde.)

Over de kwaliteit der Deensche boter, en over de gevolgtrekkingen, daaruit te maken, nl. de oprichting van stoomzuivelfabrieken, lezen wij in het Rapport het volgende :

Algemeen is bekend dat de Deensche boter van uitstekende kwaliteit is. Op de Engelsche markten wordt zij naast de Normandische voor de allerbeste gehouden. In Duitschland wordt de Deensche boter voor verreweg de beste aangezien en doorgaans boven die van Sleeswijk-Holstein gesteld. Vraagt men het oordeel van hen (Nederlandere zoowel als buitenlanders) die in de gelegenheid waren de kwaliteit der Nederl. boter met die van de Deensche te vergelijken, dan zal men moeten erkennen dat de betere qualiteiten Hollandse boter toch altijd nog ten achter staan bij het gemiddelde van het Deensche product. Vooral geldt dit ten aanzien van de stevigheid; in dat opzicht

staat de Deensche boter hoog en laat ons vaderlandsche product veel te wenschen over. Dat in verband met deze meerdere stevigheid eene betere bewerking van de boter mogelijk is en dat dit laatste weer ten goede komt aan kwaliteit en duurzaamheid der boter, zal voor ieder duidelijk zijn.

Als oorzaken voor deze groote stevigheid meenen wij op grond van eigen en anderer ervaring te mogen noemen:

1e. Het ruimschoots gebruiken van lage temperaturen bij de bereiding en de verzending der boter.

2e Invloeden van den bodem en de voeding. Merkwaardig is zeker het volgende:

Sprekende over onze weiden, zei een zeer bekende Deen „als we die er nog bij hadden, dan zou U nog eens wat van ons zien”. De voordeelen dezer weiden schatte hij dus boven de nadeelen ten opzichte van de stevigheid der boter. Een correctief voor dit laatste zou daarbij in het voederen gevonden worden.

Deze groote regelmaat in de hoedanigheid is een punt van onschatbare waarde voor het aanknoopen van goede handelsrelaties. Herhaaldelijk waren wij in staat deze regelmaat in de kwaliteit der Deensche boter te constateeren. In de eerste, plaats namen wij zulke waar bij het bezoek aan een boter-tentoonstelling, welke juist tijdens ons verblijf te Kopenhagen gehouden werd. In de tweede plaats namen wij zulks waar bij het bezoek aan meerdere boterbewaarplaatsten van Kopenhagener groothandelaars, terwijl wij in de derde plaats van meerdere groote kooplui kenmerkende uitspraken in dien geest opvingen.

Wij zullen een paar voorbeelden uit velen aanhalen. Zoo beweerde handelaar A., dat hij dank zij de regelmatig goede hoedanigheid er allermintst bezwaar in zag boter te koopen van een fabriek zonder dat hij het product vooraf gezien had. Afgezien de mogelijkheid, van het tijdelijk optreden van een botergebrek, kon men altijd verzekerd zijn goede waar te ontvangen.

Aan den directeur eener groote Engelsche boter-firma deden wij de vraag: Is 't waar, dat de kwaliteit der Deensche boter regelmatig goed is”? Het antwoord luidde: „Yes as a rule”.

De directeur van eene tweede groote Engelsche boterfirma te Kopenhagen beweerde: „There is any diffrence between it, bat not mach”.

Ook uit de jaarrapporten der boter-tentoonstellingen in Kopenhagen kan deze gelijkmatigheid der Deensche boter blijken.

Het is in dit rapport niet de plaats, om over de oorzaken der gelijkmatige kwaliteit van de Deensche boter uit te wijden. Wij willen alleen enkele der meest belangrijke punten dienaangaande noemen en wel:

1. De vrij groote overeenkomst in grondsoort bij de verschillende onderdeelen van Denemarken. Alleen tusschen Jutland eenerzijds en de eilanden anderzijde bestaat een meer sterk sprekend verschil;
2. De vrij groots gelijkmatigheid in voeding en verpleging van het vee;
3. Het algemeen pasteuriseeren van de grondstof voor de boterbereiding en het gebruik van reincultuur bij de roomzuring.

4. De vrijwel uniforme opleiding van de beheerders der zuivelfabrieken (niemand wordt meer directeur, die niet na zijn practieche opleiding de Zuivelschool te Ladelund of te Dalum bezocht heeft), gepaard gaande met het feit, dat bijna alle directeuren uit het tijdperk van eerste opkomst der Deensche Zuivelfabrieken hun plaats hebben ingeruimd voor jongeren.
5. De invloed der van rijkswege bekostigde botertentoonstellingen in Kopenhagen en de provinciale en locale boterkeuringen, waardoor iedere fabriek circa 10 – 15 boterkeuringen per jaar medemaakt;
6. Het feit, dat jaarlijks ± 150 zuivelfabrieks-directeuren, op kosten van het Rijk, in de gelegenheid gesteld worden gedurende ongeveer 3 weken op 5 à 6 uitstekende zuivelfabrieken, buiten de streek hunner inwoning, den gang van zaken te bestudeeren.
7. Het feit, dat de Deensche boter bijna uitsluitend voor de Engelshe markten vervaardigd wordt

Boven hebben wij gezien, dat Denemarken ook een aanzienlijken boterinvoer heeft. Hoofdzakelijk zijn het producten van Zweedschen en Russischen oorsprong, welke worden ingevoerd. Vooral de laatste staat in qualiteit verre ten achter bij , de Deensche boter. Het is al weder een eigenaardig feit, dat wij hierbij moeten constateeren, namelijk dat deze boter van inferieure qualiteit voor een groot deel aangewend wordt voor de binnenlandsche consumptie, waardoor, het waardevolle eigen product gespaard wordt en meer daarvan overblijft - voor den uitvoer. Het werpt een eigenaardig licht op den, geest die het Deensche volk bezielt, wanneer men waarneemt, hoe allen, losstaande van elkaar, toch gevoelen, welke gezamenlijke plichten zij in het belang van het algemeen moeten vervullen.

Trekken wij, ook ten aanzien van de gelijkmatigheid in qualiteit der boter, een vergelijking tusschen Nederland en Denemarken, dan moeten wij alweder erkennen ook, in dat opzicht achteraan te komen. a. boerenboter, b. gepasteuriseerde roomboter uit Friesland, c. idem uit Groningen, d. idem uit Drenthe, Overijssel en Gelderland, c: boter uit niet-gepasteuriseerde room uit Limburg, Noord-Brabant, Gelderland, Overijssel en Drenthe; ziedaar een zeer voor de hand liggende verdeling van de in Nederland bereide boter.

Wij kunnen niet nalaten bij deze gelegenheid de opmerking te maken, dat een der grootste hinderpalen voor eene spoedige verbetering in de waardeering van onze botpr in het buitenland, gelegen is in het afleveren van bōter uit niet gepasteuriceerde room, door de meeste landkrachtfabrieken.

Deze ongezonde uitwassen van de fabriekmatige zuivelfabricage hier te lande veroorzaken bij menigen buitenlandschen boterhandelaar, die met het product ervan in aanraking komt, de meening, dat Nederland, bij uitstek vischige, tanige, olieachtige boter produceert. En waar nu de ervaring in de laatste jaren herhaaldelijk heeft bewezen, dat ze met succes vervangen kunnen worden door stoomzuivelfabrieken of fabriekjes, daar spreken wij hier den hartgrondigen wensoh uit, dat ieder, die den Nederlandschen boterhan-

del in de naaste toekomst wil helpen bevorderen, zoo ernstig mogelijk zal medestrijden, om de handkrachtfabrieken te doen verdwijnen.

Voor hen, die erop zouden willen wijzen, dat het melkvervoer, naar een stoomzuivelfabriek in het Zuiden van ons land, tengevolge van het heuvelachtige terrein, met te veel moeite gepaard zou gaan, wijzen wij op het feit, dat een gedeelte van Jutland minstens even heuvelachtig is als Limburg en dat in eerstgenoemde streek slechts stoomzuivelfabrieken worden aangetroffen en met succes werkzaam zijn.

Mochten er plaatsen zijn, waar men vooralsnog nog te veel gehecht is aan het behoud der handkrachtfabrieken, laat men daar dan ten minste voor zorgen, door het pasteuriseeren der room en een oordeelkundige zuring, het fijnste te maken, wat bereikbaar is.

Gezondheidscommissie

Klein stukje uit verslag.....

Fabrieken en Werkplaatsen.

De toestand in de zuivelfabriek te Linne liet zooveel te wenschen over dat de Inspecteur, Dr. Romijn, deze fabriek wenschte opgeheven te zien. Hij wendde zich daarom tot onzen voorzitter met de vraag of er mogelijkheid zou bestaan, dat de bewoners der gemeente zich konden aansluiten bij de nieuw opgerichte zuivelfabriek te Roermond. Deze vroeg de bemiddeling van den zuivelconsulent, den heer Ament, om het bestuur der Roermondsche fabriek over dat voorstel te willen polsen. Toen bleek dat dit bestuur daar niet toe genegen was, stelde de heer Ament voor om te bewerken, dat een nieuwe stoomzuivelfabriek mocht opgericht worden voor de gemeenten Linne, maasbracht en Montfort.

Onze voorzitter trok opnieuw uit, en kwam tot de overtuiging, dat het plan kans van slagen had, indien het van de commissie uitging. Daarom werd in overleg met dr. Romijn, den zuivelconsulent en den Burgemeester van Linne besloten, om eene vergadering met de inwoners van Linne te beleggen, in welke vergadering de Inspecteur en de zuivelconsulent hunne zienswijze zouden blootleggen. Deze vergadering had zooveel succes, dat besloten werd dergelijke vergaderingen ook te houden te Montfort en Maasbracht. De genomen moeiten waren niet vergeefs, want spoedig daarna werd besloten om een stoomzuivelfabriek voor de drie gemeenten op te richten. Van deze plaats dient een bijzondere hulde gebracht te worden aan den heer E. Jansens, Burgemeester van Linne, aan wien voor een groot deel het succes te danken is. Krachtig werd hij evenwel gesteund door enkele inwoners van Linne en Maasbracht.

Tegen de tuberculose.

De afdeling Limburg der Maatschappij ter Bevordering der Veeartsenijkunde in Nederland heeft in haar 4de vergadering te Roermond gehouden, onder voorzitterschap van den heer K. Houba, na een inleiding van den heer G. B. Goossens districtsveearts voor Limburg – de volgende conclusies aangenomen met 17 stemmen tegen één:

1°. De **samenmelkerijen**, zooals ze thans genoemd worden, zijn dikwijls gevaarlijk omdat ze vaak de gelegenheid bieden tot verspreiding der tuberculose.

2°. **Samenmelkerijen**, behoorlijk gereguleerd, en waar een veeartsenijkundige controle op vee- en stallen wordt uitgeoefend, kunnen zeker nuttig werkzaam zijn in den strijd tegen de tuberculose.

NMR 1910-12-22

Ned. Rundveestamboek, afd. Limburg.

Gelijk wij Dinsdag meldden sprak de heer Dr. H. Remmelts, inspecteur van het Veeartsenijkundig Staatstoezicht in den Haag in de namiddagvergadering van de vergadering der afd. Limburg van het Ned. Rundveestamboek over Tuberculose in het algemeen en het nieuwe Kon. Besluit aangaande tuberculose.

Ontbreken ca 10 regels op www

vertrouwelijke samenwerking, waarmee zoo veel wordt bereikt.

Door drang van belanghebbenden kan meer worden gedaan en verkregen.

Hoe goed zuivelfabrieken zijn, ze hebben veel gedaan tot verspreiding der tuberculose maar het was niet te voorzien, maar hoezeer onbewust, hebben zij een schuld op zich geladen en hebben ze nu den plicht mede te werken.

Dat niet algemeen gepasteuriseerd wordt, is misschien ook te wijten aan het verschil in de uitspraken van de deskundigen in deze zaak. Door overleg ruimt men de bezwaren uit den weg.

Spr. raadt aan, de ondermelk enz. voor ze te voeden hoog te verhitten.

Pasteurisatie ten minste voor de tuberculosebestrijding is overbodig, als men zeker is, dat er geen bacillen in zijn, vandaar geen melk leveren van dieren, lijdende aan open tuberculose, luchtige stallen, degelijk veeartsenijkundig toezicht.

Maar zoover is men nog niet. Om de tuberculose uit den stal te krijgen, is pasteurisatie noodig. Is ze er uit, dan kan men zeggen: de pasteurisatie overboord.

Dan beschouwt spr. de taak van het verenigingsleven in deze, bevordering van ontwikkeling, van pasteurisatie, tuberculatie van kalveren, stalwedstrijden enz. Krachtige samenwerking is een gebiedende eisch.

Spr. eindigt met de hoop uit te spreken, dat waar noodig, door spr. niet te vergeefs een beroep zal worden gedaan op medewerking in het belang dezer zaak.

Nadat door de heeren Beel, Haan en Ament, eenige vragen zijn gesteld, hoofdzakelijk loopende over de tarieven van kosten, dankt de voorzitter den heer Remmelts voor zijn duidelijke uiteenzetting. Spr. hoopt, dat de rede haar uitwerking niet zal missen. Spr. sluit hierna de vergadering.

NMR 1911-01-19

Ingezonden.

(Buiten verantwoordelijkheid der Redactie)

Van Ingezonden stukken, ook als zij niet worden opgenomen, wordt de copie niet teruggegeven

Geachte Redactie.

Nogmaals kom ik u beleefd verzoeken om eenige plaatsruimte, teneinde op het ingezonden stuk, voorkomende in uw blad van Zaterdag 28 Januari, onderteekend H. H. P., te antwoorden.¹⁷

De inzender, dien ik gemakshalve P. zal noemen, zegt dat hij komt met een „kleine” opmerking aan mijn adres. Hij neemt echter eerst een aanloop van een heele kolom en begint dan met zijne opmerking, die hij zelf klein noemt.

Nu ter zake:

P. vermoedt dat mijn geschrift niet anders bedoelt dan critiek uit te oefenen op den persoon van den heer Goossens.

Niets is minder waar! Ik heb absoluut niets tegen den heer Goossens, maar wel tegen de manier en den toon, waarop in bedoelde vergadering over zuivelfabrieken gesproken wordt; daartegen vooral heb ik willen pretesteeren en dit zal ik blijven doen. Over een tak van landbouw, welke zooveel nut gesticht heeft, vooral ook in onze provincie, behoeft niet kleinerend gesproken te worden.

Dan handelt de regeering heel anders. In de nieuwe brochure, betreffende de tuberculose onder het rundvee, uitgegeven vanwege het Departement van Landbouw, kan men op blz. 16 het volgende lezen:

„Dat Zuivelfabrieken voor de veehouders van onberekenbaar nut zijn geweest en nog altijd zijn, behoeft voorzeker geen betoog.”

Dat ze veel tot de verspreiding der tuberculose onder het rundvee hebben bijgedragen vermeldt de brochure ook. Hiermede ben ik het volkomen eens, doch dit kan alleen gezegd worden ten opzichte van die fabrieken welke de afvalproducten niet pasteuriseeren.

Het geheele verslag echter van de vergadering der afdeeling Limburg van de Mij. ter Bevordering der Veeartsenijkunde in Nederland, getuigt van zeer weinig sympathie ten opzichte der Zuivelfabrieken, dit getuigen de woorden : „Samenmelkerijen”, „mooie gebouwen”, „mooie machinerien”, „geen modellen van sanitairen aard”.

¹⁷ Voorgaande artikelen, waar naar wordt verwezen, net als de eerste inzending van practicus niet kunnen vinden op [www](http://www.zuivelhistorienederland.nl)

P. geeft een heele definitie van het woord samenmelkerijen die echter kant noch wal raakt. Het woord „samenmelkerij” sprekende van een zuivelfabriek is eenvoudig onzin. Laat P. eens een juiste definitie geven van dit woord.

P. zegt, als de heer Houba gesproken had over ziekten onder de menschen, zou Practicus uitgeroepen hebben: „Houba, man, hou je bij je leest (in casu vee).” Maar waarom riep ik dit dan ook niet tegen den heer Sala toen hij over typhusepidemie sprak. P wees voorzichtig en ga niet te licht uw hoofd verwedden of hecht u daar niet zooveel waarde aan? Enfin, die taxatie kan het best aan u zelf overgelaten worden.

Verder heeft P. heel wat te zeggen over datgene, wat ik zeide omtrent het gesprokene van den heer Goossens in de vergadering der afdeeling Limburg van het N. R. S. (27 Dec. 1909). De conclusie welke P. hieruit trekt luidt: „Ziezoo, mijnheer Goossens, afgedaan als wetenschappelijk man”. Hoe hij echter tot deze conclusie komt is mij een raadsel. Niet alleen de heer Goossens beweert dat tuberculose niet altijd te onderkennen is, dit weet iedereen, de ondervinding leert zulks, ik heb dit toch duidelijk genoeg aangetoond. En dat het zoo is, bewijst het verslag van de Rijksseruminrichting over 1907. In dat verslag kan men lezen op blz. 126 dat van de door het rijk overgenomen niet-getuberculineerde dieren 17% vrij was van tuberculose, terwijl van de runderen die aan de tuberculinatiproef onderworpen werden 14% vrij was, dus het zesde gedeelte van de overgenomen dieren was vrij van tuberculose.

Is hiermede dan niet duidelijk bewezen dat dieren, welke door veeartsen lijdende aan tuberculose werden verklaard, hiervan vrij waren? Het omgekeerde is echter ook waar, menig rund werd van tuberculose vrij verklaard, terwijl zulks niet het geval was. Is nu door dit alles de heer Goossens minder wetenschappelijk? Dat ik een man der practijk ben, wil P. gaarne gelooven zegt bij. Ja zeker P ik ben een man der practijk en nu zou ik wel eens willen weten, wie aan de practijk het recht van meespreken in deze zaak mag ontzeggen? Is niet de heele nieuwe tuberculosebestrijding, aangegeven door de regeering, gebaseerd op medewerking van de practijk ?

Wil men die medewerking verlangen dan moet de wetenschap niet beginnen met die practijk uit te schakelen. Of is het niet het goed recht van coöp. zuivelfabrieken en dergelijke instellingen in deze belangrijke kwestie een woordje mee te spreken! Verder zegt P.: de redeneering van den heer Goossens is aldus: als bij de samenmelkerij koeien aangesloten zijn die lijden aan tuberculose, dan kan de melk dezer koeien, die met de melk der gezonde koeien vermengd wordt de tuberculose verspreiden, hetzij door ongepasteuriseerde melk bij de menschen, of door ongepasteuriseerde ondermelk bij het vee.

Juist, en daarom zeg ik: pasteuriseer, dan voorkomt men toch het verspreiden der ziekte, en is dit ook geen bestrijding ?

Het mooiste komt echter nu. In het stuk van P. staat letterlijk het volgende: „Want”, zegt de heer Goossens verder, „als gij - samenmelkerijen - pasteuriseert, dan zal geen enkel boer zich meer om de tuberculose bekommeren, omdat men heeft gezegd, dat door de pasteurisatie alle ziektekiemen worden gedood en de melk zijner tuberculeuze koe evenveel waarde heeft voor de sa-

menmelkerij als die eener gezonde koe.” Dus eerst moet men pasteuriseeren, ten einde verspreiding te voorkomen, dan mag men het weer niet want dan zullen de boeren zich niet meer om de tuberculose bekommeren.

In het verslag der vergadering staat dit echter niet en voor den heer Goossens is het te hopen, dat hij dien onzin niet heeft uitgesproken. Want wie hecht geloof aan een dergelijke bewering? Meent P. dan dat de boeren nog zoo dom zijn, te veronderstellen dat door pasteuriseeren *alleen de tuberculose onder het rundvee* voldoende bestreden wordt.

Of werden op plaatsen waar Stoomzuivelfabrieken zijn geen dieren ter overname aangeboden?

De heer Goossens, allerm minst, zegt P. verder - zal uit een volksgezondheidsoogpunt iets tegen de zuivelfabrieken hebben, en dat kan hij ook niet, omdat hij als veearts niet kan oordeelen over datgene wat des dokters is.

Maar mijn waarde P. deze zin is hier niet uit! U zegt de heer Goossens zal uit een volksgezondheidsoogpunt niets tegen de zuivelfabriek hebben. Daaruit volgt dan toch dat bij uit een veegezondheidsoogpunt er wel iets tegen heeft, doch dan vraag ik wat en waarom? Dat men daar dan eens mee voor den dag kome. P. wil ook herhaaldelijk doen uitkomen dat het maar alleen ging over tuberculose onder het rundvee. wanneer het *enkel en alleen* daarom ging, waarom dan gesproken over modellen van sanitairen aard. Me dunkt men had zich dan duidelijker kunnen uitdrukken.

Verder komt P. nog voor den dag met eenige aanhalingen uit het Verslag van het veeartsenijkundig staatstoezicht over 1909. Hij haalt er hier en daar iets uit wat vooral wind op zijn molen is Hij begint met iets wat de Districts-veearts in Friesland heeft gezegd. Maar hij zegt er niet bij wat een paar regels later staat n.l. dat de zuivelfabrieken in Friesland de bijproducten ongepasteuriseerd hebben afgeleverd. Hoe wil men dan aan het voorkomen van verspreiding meewerken?

Waarom vermeldt P. niet wat de districtsveearts van Overijssel in datzelfde verslag zegt (bl 24): „Opmerkelijk is het dat bij de varkens afkomstig uit de gemeente Lonneker slechts zelden tuberculose wordt waargenomen, welke gunstige omstandigheid moet worden toegeschreven aan de op zoo voortreffelijke wijze ingerichte en geëxploiteerde Lonneker Coöp. Melkinrichting en Boterfabriek.”

Waarom verzwijgt ge dit P. ? Het komt zeker niet in uw kraam te pas. Vermakelijk is de bewering van P., dat de melkinrichting Vredewold te Groningen, een samenmelkerij, doch geen stoomzuivelfabriek is. Hierdoor bewijst P. dat hij over iets spreekt, waarvan hij absoluut niets weet. Bedoelde melkinrichting toch is een der grootste stoomzuivelfabrieken in ons land.

Van alles wat ik verder in mijn vorig stuk heb gezegd heeft P. absoluut niets weerlegd, ik behoef dus niet in herhalingen te treden en meen te mogen veronderstellen dat P. met dat alles accoord gaat.

Ik wil ten slotte nog de verzekering geven dat ik volstrekt niet tegen tuberculosebestrijding ben in den zin als door de Regeering voorgesteld. Integendeel, ik wil die bestrijding zooveel mogelijk in de hand werken.

Ik geloof dat P. en anderen die het wel meenen met de bestrijding dezer, voor onzen veestapel zoo verderfelijke ziekte, goed zullen doen door hulp en steun bij de zuivelfabrieken te zoeken, in plaats van die inrichtingen in een verkeerd licht te stellen, welke zij - dit is genoeg gebleken - niet voldoende kennen om daarover een oordeel te vellen.

U, geachte redactie, dankend voor de verleende plaatsruimte.

PRACTICUS.

ZUIVELORGANISATIES.

Van de Maandag te Venlo gehouden vergadering van den Zuid- Ned. Zuivelbond en het Botercontrolestation Maastricht deelden wij reeds de voor- naamste besluiten mede. Hieronder volge een uitvoeriger verslag:

Zuid-Ned. Zuivelbond.

De voorzitter de heer Jan Truijen, burgemeester te Meijel, opent de drukbe- zochte vergadering met den christelijken groet en het de aanwezigen welkom, bijzonder de autoriteiten op zuivelgebied als de heeren Reitsma algemeen se- cretaris van den Fed. Ned. Zuivelbond en Keiser, rijksbotervisiteur.

De secretaris, de heer Ament, Roermond doet mededeeling van de door de **verschillende kringen** benoemde leden der commissies van aankoop en van comptabiliteit. Verder wordt mededeeling gedaan, dat op de algemeene ver- gaderingen gestemd zal worden overeenkomstig de hoeveelheid door de fa- brie ken verwerkte melk. Het bestuur stelt voor dat deze wijze van stemmen ook zal worden ingevoerd voor de kringsvergaderingen.

Een der aanwezigen vreest, dat de stoom zuivelfabrieken daardoor een over- wegende meerderheid zullen verkrijgen boven de hand krachtfabrieken. De voorzitter antwoordt, dat geen vereeniging meer dan vijf stemmen kan verkrijgen.

Overigens is het niet billijk, dat b.v. een fabriek, die 3 miljoen K.G. melk ver- werkt, slechts evenveel stemmen uitbrengt als een fabriek met 300.000 KG. Daar geen stemming wordt gevraagd, wordt het bestuursvoorstel zonder stemming aangenomen.

2. De stoomzuivelfabrieken **Boekel, Eersel, Uden en Oostrum Venray** wor- den als nieuwe leden aangenomen.

3. De secretaris deelt mede, dat het nieuwe gebouw der botermijn te Maas- tricht, gebouwd door de Mij. tot Expl. van Staatsspoorwegen binnenkort zal worden geopend. De inventaris van het oude gebouw kan niet meer worden gebruikt. Het bestuur stelt voor, de oude banken te schenken aan een instel- ling als kerk, patronaat of school, daar ze voor een ander doel weinig waarde hebben. Zoo kan ook de bond een goed werk doen. Voor de houten loodsen is een prijsaanbieding ingekomen. De aankoopcommissie heeft ze ook ge- vraagd. Het bestuur stelt voor, ze tegen den door anderen geboden prijs aan deze commissie af te staan.

De heer Koten, **Grevenbicht**, stelt voor, het bondsbestuur te machtigen, de houten loodsen gratis af te staan aan de aankoopcommissie, een afd. van den bond, als het hoofdbestuur dit goed oordeelt.

De secretaris meent, dat de prijs, die aan de aankoopcommissie zal worden gevraagd, niet hoog is. Spr. weet niet, of het wenschelijk is, dat de Bond aan

de Aankoopcommissie een geschenk geeft, daar alle vereenigingen vrij blijven, om al of niet van de aankoopcommissie gebruik te maken.

De voorzitter neemt de aanvulling van den heer Koten over, waarna de bestuursvoorstellen worden aangenomen.

4. Begrooting 1913. De inkomsten en uitgaven worden op *f* 42.000 geraamd. Tot de inkomsten behoort een post van *f* 36.000 voor inhoudingen naar de geproduceerde boter. De onvoorziene uitgaven worden op *f* 4220 geraamd, waaruit o.m. zal betaald worden de huur van het nieuwe mijn gebouw, welke nog niet is vastgesteld, doch vermoedelijk *f* 2500 zal bedragen.

De begrooting wordt goedgekeurd.

Besloten wordt verder *f* 1.200 uit te trekken voor de vertegenwoordiging op de Wereldtentoonstelling 1913 te Gent, van groot belang voor den Z. N. Zuivelbond, wegens den afzet van boter naar België. Ook de Friesche exportvereeniging zal daar exposeeren in het belang van den afzet van kaas en het plan dezer vereeniging is, daarvoor ook *f* 1200 te besteden terwijl de Fed. Ned. Zuivelbond *f* 1200 geeft voor beider expositiën.

De voorzitter acht aan deze expositie veel voordeelen verbonden voor den bond. Ze zal in het belang, zijn der boterprijzen,

Daar sluit de voorzitter de vergadering en opent die van het Botercontrôlestation Maastricht.

1. Door een uitgevaardigd Kon. Besluit zijn enkele kleine wijzigingen noodig in het reglement doch hoe deze wijziging zal worden geformuleerd, is nog niet uitgemaakt. Een commissie van deskundigen is het daarover nog niet eens.

Daar deze wijzigingen aan de wijze der centrale niets veranderen, stelt het bestuur voor, het bestuur te machtigen de noodige wijzigingen aan te brengen. De voorzitter zich bij deze woorden aansluitende, licht dit voorstel nog eenigszins toe, waarna het wordt aan genomen.

2 Begrooting 1913 De ontvangsten, en uitgaven worden geraamd op *f* 10.250. De uitkomsten naar de geproduceerde boter worden op *f* 7450 geraamd (30 cent per 100 KG.) de contributie (*f* 10 per aangesloten vereeniging) op *f* 1200.

De begrooting wordt goedgekeurd.

De heer Retsma verzoekt een nauwkeurige invulling der vragenlijsten met het oog op de Ongevallenverzekering, daar moet worden nagegaan, of er al of niet reden voor premiebetaling bestaat. Het is voorgekomen, dat een melkvervoeder, waarvoor jarenlang premie was betaald, geen uitkeering kreeg, toen hem een ongeval overkwam, omdat ten onrechte premie was betaald.

De leeraar-machinist van den Fed. Ned. Zuivelbond geeft een aantal nuttige wenken over de behandeling der machinerieën, in verband ook met te houden machinisten-cursussen.

Nadat nog eenige huishoudelijke zaken zijn besproken, sluit de voorzitter de vergadering met een woord van dank voor de belangstelling.

Het pasteuriseeren der melk.

Eene beslissing van groot gewicht voor de zuivelfabrieken is door de Tweede Kamer jl. Dinsdag genomen.

Toen werd het wetsvoorstel aangenomen, waarbij aan de zuivelfabrieken de verplichting *kan* opgelegd worden om hare nevenproducten (wei, ondermelk) zóó te behandelen, dat zij ongevaarlijk worden gemaakt ter wille van de gezondheid van de ingezetenen en het behoud van den veestapel.

Volgens vele geleerden wordt het mond- en klauwzeer overgebracht door de melk; wordt echter de wei of de afgeroomde melk, welke aan de veehouders wordt teruggegeven, tot een zekeren graad verhit of gepasteuriseerd, dan zou het gevaar voor besmetting verdwenen zijn.

Deze meening wordt door zeer velen gedeeld, en steunt op wetenschappelijke waarnemingen, al is men in landbouwkringen nog niet overal ten volle overtuigd van de noodzakelijkheid van den maatregel, die thans door de Tweede Kamer is aangenomen!

Voor vele fabrieken brengt deze maatregel groote kosten mede.

In het Verslag, door de Commissie van Rapporteurs uitgebracht., lezen we dat sommige kamerleden zeiden: „*Eene inrichting voor de pasteurisatie van de wei (of afgeroomde melk) zal op zichzelf reeds aanzienlijke uitgaven vorderen; voor vele fabrieken zullen daar nog bij komen de kosten van aanschaffing van grootere stoomketels, van verbouwing van het ketelhuis, verandering van den schoorsteen enz.*”

Andere leden daarentegen verdedigden het voorstel en oordeelden „*dat deze bepaling ter, volle gerechtvaardigd, en in het belang der gezondheid van mensch en vee onmisbaar is. Zij wezen erop, dat het zuivelbedrijf ten onzent zooveel welvaart heeft verspreid, dat waarlijk wel verlangd kan worden. dat de fabrieken aan hooge eischen van hygiëne beantwoorden.*”

Men houde in het oog, dat deze wet het pasteuriseeren niet overal en onmiddellijk voorschrijft, maar aan de Regeering de bevoegdheid verleent, om het pasteuriseeren te kunnen vorderen, als er mond- en klauwzeer uitbreekt.

Hieruit volgt, dat de zuivelfabrieken zich hebben voor te bereiden op de mogelijkheid van te kunnen pasteuriseeren, willen zij geen gevaar loopen in tijden van besmetelijke veeziekten gesloten te worden.

Een Zilveren Feest.

Met recht wordt er a.s. Maandag te Tungelroy feest gevierd. Want er wordt dan herdacht, hoe 25 jaar geleden eenige vooruitstrevende personen door onderling vertrouwen en bewonderenswaardig doorzettingsvermogen de idee van samenwerking in een daad belichaamden, die van de grootste betekenis is geworden voor de landbouwende bevolking van Limburg, van geheel het Zuiden

Het betrof de oprichting van een geheel onderling werkende zuivelfabriek. Iets geheel nieuws was het voor onze xxx gezinde bewoners; en de tegenwerking van dit nieuwe kwam van velerlei kant. Maar er is vastgehouden met taaie volharding en het nieuwe werd goedbevonden, werd verbeterd en uitgebreid, en als men overal de zoo uitstekend werkende Stoomzuivelfabrieken welvaart hebben verspreid en wat nog meer zegt, als thans coöperaties van allerlei aard zijn verzezen, dan is zulks voor een groot deel te danken aan de mannen, die door de daad bewezen, dat samenwerking ook onder xx mogelijk was, en de zoo hard noodige verbetering kan brengen.

De ziel en stuwkracht van deze eerste coöperatie is de heer Ament geweest; en nu nog staat hij in de eerste gelederen van de bevorderaars der coöperatie, die hij in wetenschappelijk beproefde banen heeft weten te leiden. Hem geldt dan ook op de eerste plaats het feest; en hem, met zijne kranige eerste medewerkers, bieden wij heden onze oprechte gelukwensen.

Bron: NMR 1917-05-24

Deel Jubileumfeest Tungelroy 25 jr (1892 - 1917)

(Origineel erg slecht nog verder uitwerken!)

Toespraak van voorzitter (oud?) Peerlings

xxxxxxx

xxxxxxx

de heer Ament en Ik
Melott in Rémicourt,
noodige machinerieën
binnen eenige we
veertien dagen, geleverd
machienerieën en benodigdheden
op den gestelden dag aan, wer-
in een bakhuis van mij en
te leveren, Acht boeren brach
elk. Echter niet ontmoedigd, de
aan 't rollen en het getal van
allengst toe.

de boter verkocht worden,
boter, zooals men toen zeide.
Peerlings vertelde ons, dat hij
ander persoon een geheelen
Weert was rondgegaan om boter
ter verkopen dat zij op den geheelen
badden verkocht. (De zusters
verklaarden nog liever
te eten, dan fabrieksboter.)
afkeer erin.

Ook daarin kwam verbetering
vond de zuiver toe bereide fabrieksboter
een ruim afzetgebied.
op Biesterkermis te Weert, zoo
ons de heer Peerlings, dat de
Ament en ik bij Jos. Teunissen op
aanliepen en aldaar den heer
wis ontmoetten, die ons zeide, ~
heeft zich een zomersche broek
laten aanpassen, waarop de
Ament antwoordde, dat Tungelroy
wist wat het deed, en dat de zomerbroek
nog wel eens zou blijken het
uit te houden.

Werkte voort en met succes.
contracten met boterkoopers afgesloten.

Lieverlede volgden tal van coöperatieve zuivelfabrieken in het Land van en verre daarbuiten. In Tungelroy werd weldra een nieuw gebouw bexxxx Uit Limburg en Noord-Brabant kwamen tal van personen in Tungelroy xxx in de zuivelbereiding. Soms xxx fabriek vol met nieuwe ontroomers uit andere plaatsen om te probeeren

Toen de stoom de handkracht verving was Tungelroy weer een der eerste xxxx die zich aan de nieuwere xxxx aanpaste en een mooi ingerichtte zuivelfabriek bouwde. Toen de tram ons Maandagochtend in Tungelroy (?) bracht, merkten we daar onder de autoriteiten op de heeren Dr. xxx directeur proefstation, Verhaeg, , xxxxid., Th. Verheggen, lid Ged. Xxx Voorzitter Landbouwb., J. Truyen Ged. Staten, voorzitter Z. N. Z., Peexxx Well, ondervoorzitter id., Ament, Zuivelconsulent, Baron de Bounam de xxxx voorzitter kring Weert Limb., xxx Bulder, directeur Rijkslandbouwwinterschool, de Gier, Rijkslandbouwleraar, Timmermans, veeteeltconsulent, xx Hoek, directeur gen. v. d. xxxx Bieleman, Rijksbotervisiteur, xxxxx rector' Heel. vroeger tungelroy, rector J. H. Rijs, adv.xxx Gorris de eerste geregelde afnemer, Baron' Collot d'Escury, Alg. Ned, Zuivelbond F. N. Z., Mr. Zzzman burgemeester van Weert. En nog een groot aantal medebestuurders van de diverse coöperaties, van zuivelfabrieken, belang xxxx enz.

Inwoners van Tungelroy hadden xxx beentje voorgezet met de versieden haag van versierde boompke eerepoorten kwistig met groen in vlaggen versierd, langs den ~ weg. Van iedere woning wapd nationale dundoek. ~ bezoek gold de oorspronrivelfabriek in het bakhuis van i Peerlings. Een 2-tal jonge da de ouderwetsche kleederdracht i Osdk, stonden aan den ingang, kak, haspel en spinnewiel. e troffen we daar de oor „Melotte," door de fabriek ~ ht, maar nu weer teruggeM oude kneedtafel, de karn, de ~ ~de machineketel, de bascule en ~ellen voor oontrole e rin ^s der ~ las op zijne oorspronkelijke plaats Isr ²⁵ jaar dat leven ontwaakte. ~ die moderne stoomiabrie

.
~len weder terug lange de ij» handkraohtfabriek en langs S doch in allén deele modern in~oomzuivelfabriek naar de tent, al is ingericht. Cde autoriteiten en +belang- .- .orgmerQ. 1)e ruime tent was ~

PC 1h. Verheggen, presideerde f ode deze feestelijke bijeenkomst ; ¹ woord vin welkom. Spr. zegt

,
leest niet van zoo groote hetee- ~ a zijn, als de gevolgen niet zoo groot waren geweest, nl. de ~ 1Sder zuivelindustrie in het 4~ e organisatie der boeren in ~• Hij schetst de moeilijkhe4e overwinnen waren. Spr. dankt j~ de heeren H. Peerlings, ~ Michiels v. Kessenich, in het 4, en heer Ament, den ontwer~er en -oprichter der

fabriek, hm Z. N. Z. en ook den heer F. kden eersten werkman der falk controleur van den Z. N. Z.
welkom den heer dir.-gen: het Dag. Bestuur van den
~'van verhindering en geluk!~n ingekomen o.m. van Z.Exc P'4bethma en van
Z.Exc. den 1 !!* der Koningin.
~~ H. Peerlings, voorzitter zuilageU
~ ~oy heette namens zy
~~en allen welkom en dankte
blijken van belangstelling
-L 1`rayen, voorzitter van den
aahetst als oud-Weertenaar
fth"het plaatsje, waar hij voor
ewkeo3- vertoeide en waar
bij beei vti~ had.

J. Truyen, voorzitter van den xxx, schetst als oud-Weertenaar xxx, als het plaatsje, waar hij voor xxvoorkeur vertoefde en waar xxx deren hij beste vrienden had.

Xxxxx boerenstand toen arm was, en de menschen in den zomer voor 20 in den winter voor 12 cent en den kost gingen werken waren er toch maar een of twee bedeeden.

Spr. Schetst de verschillen der boterprijzen tusschen Leeuwarden en Limburg vanaf de jaren 40, om ten slotte aan te toonen, de hooge vlucht, die ,de mijn te Maastricht nam.

Spr. wenscht bestuur en leden der Tungelroysche fabriek geluk.

De directeur-generaal van Landbouw feliciteerd namens den Minister. Spr. zegt, dat Noord-Brabant en Limburg veel leerden van Tungelroy, wijst op de bezwaren en vooroordeelen voor 20 à 25 jaar tegen de centrifuges. De zuivelbereiding zoovele jaren homogeen met landbouwbedrijf, moest daarvan los gemaakt worden.

Voor de boerinnen verzetten zich daar vaak tegen. Echter zij heeft toch nog genoeg te doen. Zij moet zijn, zegt spr., vrouw van den boer, moeder van het gezin, bestierster van het huishouden.

Een groot bezwaar was ook, dat vele boeren onder den druk zaten, gebonden aan den winkelier, omdat er geen geregelden boterhandel was. In het noorden des lands golden die bezwaren niet zoozeer.

Spr. brengt een eeresaluut aan de mannen, maar niet minder aan de vrouwen van Tungelroy, dat men hier zoo goed durfde aanpakken. Met Tungelroy moet het heele land van Weert, moet heel Noord-Brabant en Limburg feest vieren, want Tungelroy bewees, wat eendracht in een klein plaatsje vermag.

Baron Collot d'Escury, dankt voor de uitnoodiging en feliciteert Tungelroy met het feest. Spr. brengt hulde vooral aan de heeren Peerlings en Ament, voor wat zij onder zoo enorme moeilijkheden, deden voor Tungelroy en daarmee voor het geheele Zuiden. De Z. N. Z. is eene der hechtste steunpilaren voor den F. N. Z. en daarom zegt spr., in alles den steun van den F. N. Z. toe, waar dat mogelijk kan zijn.

Mr. W. F. W. Kolkman, burgemeester van Weert, feliciteert namens de gemeente en spreekt de beste wenschen uit voor den bloei van Tungelroy. De voorzitter van den Bond van Directeuren van Zuivelfabrieken brengt namens den Bond ook hulde aan Tungelroy, dat onder zoo moeilijke omstandigheden kloek volhardde, zoodat hier geldt „van Tungelroy begint de victorie”, vooral den heer Veuskens, den eersten fungeerenden directeur, brengt spr. Hulde.¹⁸

Baron de Bounam de Ryckholt, voorzitter kring Weert Landbouwbond, brengt zijne gelukwenschen aan Tungelroy.

De heer Ament verklaart zeer gevoelig te zijn voor de hulde; vooral waar die gebracht door zoo eminente personen als hier het woord voerden, heeft die veel waarde. Het doet goed, als gebeurtenissen als deze herdacht worden, vooral om de groote beteekenis, om de zoo groote gevolgen. Spr. wijst op de krachtige hulp die later geboden werd bij de stichting van den Z. N. Z., waardoor de zuivelindustrie zulke hooge vlucht nam.

De Z.E. Pastoor uit Lierop dankt den heer Ament nog voor de zoo gewillig verstrekte inlichtingen toen men in Cuyk, waar Z.E. destijds kapelaan was, eene fabriek bouwen moest.

De heer Verheggen rekent het zich tot plicht dank te brengen aan de verschillende woordvoerders, dank te brengen voor de schoone ontvangst in Tungelroy en de hoop uit te spreken, dat Tungelroy in dezelfde eendracht zal blijven samenwerken en voortgaan op den weg der verbetering van de zuivelbereiding.

Den verschillenden sprekers viel een luid applaus ten deel.

Hiermede was de feestvergadering ten einde. De fanfare St. Willebrordus van Stramproy bracht eenige nummers ten gehoor.

In den namiddag gaf dit gezelschap een welgeslaagd concert.

De genoodigden vereenigden zich te Weert circa zes uur aan een feestdiner, aangeboden door den Z. N. Z.

¹⁸ P. Veuskens was op dat moment botercontroleur te Roermond. En zou (NMR 1917-06-30) als blijk van waardering een gouden horloge, met inscriptie – 1892 Tungelroy 1917 - krijgen.

De strijd tegen het nieuwe.

***Wat nieuw is vindt altijd bestrijders
En het komt vaak niet op in bun geest
Dat het oude, waarmee zij zoo dwepen,
Toch ook eens wat nieuws is geweest.***

.....
(Hierna volgt een lang verhaal over de algemene neiging van de mens, om tegen ingrijpende veranderingen te zijn. Door de slechte kopie is deze tekst niet geheel overgenomen, wel het als slot gebruikte voorbeeld van tegenwerking.

De gebeurtenissen uit de beginperiode, van het eerste handkrachtboterfabriekje in het Limburgse Tungelroy – dit bestond in 1917 25 jaar!

.....
Eerste fabriekje in Limburg – Tungelroy

En daarom is het wel eens goed de dwaasheden, welke op dit gebied worden begaan, met een voorbeeld in het, licht te stellen. Ik ontleen dit voorbeeld aan een brochure, uitgegeven naar aanleiding der herdenking van het 25-jarig bestaan der eerste Coöperatieve Zuivelfabriek in Limburg, namelijk die te Tungelroy, welk in een boekje, geschreven door W. Verhey, wordt beschreven!

De tegenwoordige zuivelconsulent – *J. J. Ament* - in Limburg, destijds hoofd der school te Tungelroy. Heeft op het tot stand komen dier fabriek een grooten invloed uitgeoefend. Hij is de „meester”, waar van in de onderstaande aanhaling wordt gesproken. Die aanhaling getuigt verder in den gang van mijn betoog voor zich zelve. Opgemerkt zij nog dat met draaien en machines, bedoeld wordt op een handkrachtmachine, die aanvankelijk in het bakhuis van den voorzitter werd geplaatst, omdat er geen gebouw was.

„Er waren veel technische moeilijkheden, maar deze waren nog te overwinnen. De leden lieten zich hierdoor niet afschrikken. Erger was echter wat men te verduren had van den kant der burgers en bevooroordeelde boeren. De laatsten vormden hemeltergend dat men zoo met de voorvaderlijke gebruiken brak. Anderen maakten de zaak verdacht, door te vertellen, dat voor zulke boter niet anders kun verkrijgen dan door geheime middelen, door vergiftige stoffen aan de melk toe te voegen, immers ‘t draaien kon ‘t niet alleen doen.

Kalveren, die de ondermelk van zulke bewerkte melk zouden drinken, zouden kapot gaan: menschen die deze boter zouden gebruiken, zouden ziek worden. Men beweerde zelfs dat kinderen die gevoed werden met ondermelk, de tering zouden krijgen. Een leverancier uit Stramproy moest ophouden met het leveren van melk, omdat zijn knecht weigerde pap te eten, die gekookt was van centrifugemelk, enz. Ook was ‘t product niet bruikbaar. De boter was slecht te smeren: vleesch er mee bakken was onmogelijk.

Men kende in Duitsland voorbeelden genoeg dat deze machines weer waren van de hand gedaan, daar ze op den duur niets waart bleken. De kooplieden waren ook zeer wantrouwig tegenover het nieuwe product. Daarbij waren de prijzen van de boter in dien tijd niet hoog. De fabriek kon de boter niet verkoopen en de leden moesten ieder zelf hun deel maar aan den man zien te brengen. Maar dat ging ook niet gemakkelijk. De winkeliers beschouwden deze boter als margarine of fabrieksboter; zoo ook de burgers. Bij eene poging om boter in 't klein te verkoopen aan de gegoede burgerij te Weert, waarvoor de voorzitter met een bestuurslid deze persoonlijk bezocht, kon niet meer afgezet worden dan 3 K.G. per week.

„Een hooggeplaatst persoon” gaf bij deze gelegenheid het volgende te kennen: „Ik wil u gaarne helpen, doch gij kunt van mij toch niet verlangen, dat ik fabrieksboter ga eten”. Een ander inwoner van Weert beweerde dat de Tungelroysche boer „zich een boks veur einen zeumersche daag liet aanmeten”.

„Of men al met zijn mandje naar Weert trok, 's avonds keerde men meestal met 't mandje vol boter naar huis terug. Dat duurde ongeveer 2 of drie weken. Het was om moedeloos te worden en de meester deed alle moeite om de boeren een riem onder 't hart te steken. Kon hij toch maar een koopman vinden voor hun boter! en jawel, zijn ijverig zoeken werd eindelijk beloond. Te Tongerlo (België), even over de grens, ontmoette hij op 16 Juni een opkooper van boter, die zeer verlegen om dergelijke boter was. Deze was niet bang voor de machineboter. De koop werd gesloten en Ament was in de wolven dat hij een gedeelte van de boter verkocht had voor 95 centimes per pond.

„Intusschen was het nieuwe gebouw klaar gekomen. Men moet nu niet denken dat dit een moderne zuivelfabriek was, zooals men ze heden in bijna elk dorp aantreft. Alles was nog maar heel eenvoudig ingericht. Men had het zoo gebouwd, dat, mocht de zaak eens niet meer goed gaan, men het kon verhuren of verkoopen als woonhuis, wat het thans ook is.

„Twee weken had men zich beholpen in het bakhuis, thans had men tenminste wat meer ruimte.

„Men was nu een gedeelte der boter kwijt, maar dat was toch maar half werk, om er op te vertrouwen nu en dan eens aan een kooplustigen koopman de boter te verkoopen.

„Het plan werd geopperd naar Roermond te gaan en ze te veilen op de daar bestaande Botermijn. Op een Zaterdagmorgen trok een der bestuurders per huifkar naar Roermond. Met spanning werd te Tungelroy de uitslag afgewacht en 's avonds zag men de leege kar terugkeeren. Bovenop wapperde de roode zakdoek als vlag, ten teeken, dat de boter verkocht was tegen een goeden prijs, n.l. 48-50-52 cent per pond.

„Den daaropvolgenden Zaterdag trok men er weer heen met hetzelfde resultaat. De fabrieksboter vond er gretig aftrek. Maar het zou nog beter worden. Op de mijn te Roermond kocht de heer Chr. Gorris voor zijn broer te Brussel meermalen de boter op. Deze wilde maar wat graag de Tungelroysche boter, en Ament was er als de kippen bij om met dezen koopman zaken te doen. De heer Gorris kwam zelfs uit Brussel over om de zaak te regelen. Men sloot met

hem een contract voor één jaar tegen 1,20 gld. per K.G. boter, te leveren in Brussel. Gorris was er zeer tevreden over, De boeren eveneens en elf jaar werd het contract hernieuwd tot 1903 toe. Dus zelfs toen reeds de Botermijn te Maastricht was opgericht, werd er nog geregeld een gedeelte der boter naar Brussel gezonden".

A. P.

Het 25-jarig bestaan van den Nederlandschen Boerenbond.

Den 31en Januari, - Maandag a.s. -

-zal het 25 jaar geleden zijn, dat de eerste vergadering plaats had, waarop besloten werd tot stichting van den Nederlandschen Boerenbond.

Deze dag zal niet ongemerkt voorbijgaan; en er is dan ook alle reden om dezen dag feestelijk te herdenken, want de stichting van den Nederlandschen Boerenbond is het begin en de oorzaak geweest van de herleving van den Nederlandschen boerenstand.

Men moet op de hoogte zijn van den toestand onzer landbouwers in de jaren 1880-1895 om het verschil te kunnen begrijpen van toen en thans. De landbouwcrisis, in 1880 begonnen, bleef jaren en jaren aanhouden; de landbouwers ontvingen zeer weinig voor hunne producten, gingen gebukt onder grooten schuldenlast, ontvingen geen voldoende voorlichting om hun toestand te verbeteren, terwijl er van den kant der Regeering en wetgeving weinig of niets gedaan werd tot opheffing van den landbouwenden stand.

Wel waren er verschillende Maatschappijen van Landbouw, maar deze bestonden voor het overgrootste gedeelte uit „heeren” (Mr. Doornbos schatte hun aantal op 85 % tegen 15 % „boeren”) en hielden zich veel meer bezig met de verbetering van den „landbouw” dan met de verbetering van den toestand der „landbouwers”.

Toen de toestand hoe langer zoo slechter werd, waren er verschillende landbouwvrienden, die enkel heil zagen in de vereeniging en samenwerking der landbouwers zelve. Eender baanbrekers in deze richting was de heer J. Claessen, hoofd der school te Sittard; onder meerdere schuilnamen verdedigde hij dit denkbeeld in vele bladen en tijdschriften, en reeds in 1885 trad hij met dit denkbeeld op in het landbouwkundig Congres te Assen. Maar het zou nog verschillende jaren duren, vooraleer het verwezenlijkt werd.

Tal van strijdvaardige helpers voor dit denkbeeld stonden op: in Noord-Brabant de bekende **Pater van den Elsen**, die in 1892 zijn eerste artikel over de oprichting van boerenbonden schreef, en in Limburg de heer **Jan Truyen**. In zijne geschiedenis van den Nederlandschen Boerenbond, zegt de Z.E. Heer G. van den Elsen:

Veel meer werkte, en veel meer invloed had de heer Jan Truyen, lid der 2e Kamer te Meijel dien men niet zonder reden den boerenkoning van Limburg heeft genoemd, die niet slechts in verschillende kranten schreef over allerlei agrarische kwesties, maar die ook de handen aan den ploeg sloeg, in 1893 den Zuid-Nederlandschen Zuivelbond stichtte, op verschillende dorpen zuivelfabrieken in het leven riep, en daardoor aan het vereenigingsleven den eersten stoot gaf.

Maar ook meer in het Noorden voelde men, dat van vereeniging de redding moest komen. In Gelderland hadden zich ook eenige boerenvrienden met hetzelfde denkbeeld bezig gehouden en toen eindelijk van daaruit de eerste oproep uitging, vond deze overal, maar vooral in het Zuiden, weerklink.

Aan de heeren Jhr. L. Ridder de van der Schueren, J. Pauwen en J. Th. Pruis komt de eer toe den eersten stoot gegeven te hebben tot algemeene oprichting van boerenvereenigingen; deze oproep werd gepubliceerd in December 1895 en had ten gevolge, dat den 31en Januari 1896 mannen uit alle oorden des lands te zamen kwam en, en besloten over te gaan tot de stichting van een Nederlandschen Boerenbond.

Het groote verschil, dat de Boerenbond van de Maatschappijen van Landbouw onderscheidde, lag in twee punten:

Eerstens zouden van den Boerenbond uitsluitend boeren deel uitmaken. Op de vergadering, waar de Statuten werden vastgesteld, zeide onze groote Dr. Schaepman onder luide bravo's: *“De Boerenbond moet op de eerste, tweede en derde plaats bestaan uit boeren.”*

En dan zoude men breken met de neutraliteit der vroegere boerenvereenigingen, om zich geheel op christelijk standpunt te plaatsen.

Dit christelijk standpunt heeft steele de voornaamste plaats ingenomen. Op het Congres van den Nederlandschen Boerenbond van 1904 zeide de voorzitter:

Wilt gij, dat onze bonden zullen blijven voortbestaan, groeien en bloeien, houdt dan immer hoog en in eere de Christen banier, waaronder wij ons hebben geschaard. De zege Gods zal steeds rusten op elk werk, in christelijken geest ondernomen en voortgezet

De ontwikkeling van zoovele andere Christelijke bonden is ook in den Nederlandschen Boerenbond tot stand gekomen, zoodat thans de Nederlandsche Boerenbond katholiek is geworden, en er naast een Protestantsohe Bond is opgericht.

Behoeven wij, die het opgewekt leven in de verschillende Boerenbonden zien, in bijzonderheden na te gaan, wat er in die 25 jaren van noesten arbeid is tot stand gekomen?

Geen gemeente, geen gehucht, of het heeft zijn Boerenbond met de verschillende instellingen van gezamenlijken aan- en verkoop, van verzekeringswezen, van boerenleenbanken en daarenboven nog de provinciale instellingen van landbouwonderwijs, van orgaan, van rechtskundige adviezen enz, enz.

Mogen we, als een der meest sprekende voorbeelden van het goede, dat de Nederlandsche Boerenbond tot stand bracht, de aandacht vestigen op de boerenleenbanken, waarvan de huidige hoogleraar, Mr. E. M. Meyers, zeide:

De organisatie van ons landbouwcrediet is ongetwijfeld het beste, onder het vele, dat de Boerenbond tot heden voor den landbouw heeft gedaan.

En verder:

Dat de boerenleenbanken in zoo korten tijd een zoo groote vlucht in ons land genomen hebben, is niet het minst aan de Roomsche Katholieke geestelijkheid te danken. Slechts eene organisatie als de Roomsche Katholieke Kerk was in staat in het Zuiden van ons land een gansch systeem van landbouw-crediet als 't ware te voorschijn te tooveren en daarmede aan het Noorden de mogelijkheid en het nut van deze - boerenleenbanken te leeren.

Als wij vermelden, dat er thans in ons land een 1200 boerenleenbanken bestaan, hoewel er slechts 1120 gemeenten zijn, dan mag men wel zeggen, dat geen land ter wereld zulk intensief landbouw-credietwezen kent. Hoeveel tienduizenden landbouwers en tuinders zijn door deze instellingen tot welvaart gebracht of voor ondergang behoed!

Het feest van den Boerenbond zal op waardige wijze worden herdacht. De feestdag zal begonnen worden met een plechtige Hoogmis, om den goeden God dank te zeggen voor den zegen in de afgelopen jaren aan den Nederlandschen Boerenbond gegeven, en om zich verder te stellen onder de hoede van de Goddelijke Voorzienigheid.

Dan zal het Congres, bij deze gelegenheid te houden, een aanvang nemen. In vier afdelingen zullen besproken worden: Bevordering van den socialen vrede ten plattelande, (Prof. L. van Aken). De organisatie van de R. K. boerenjeugd en de ontwikkeling van het Katholiek landbouw-, tuinbouw- en landbouwhuishoudonderwijs. (Rector J. Rijs, Haelen). Het pachtvraagstuk (Mr. Witlox) en De sociale verzekering en de Landbouw. (G. Peters).

In den namiddag zal de groote vergadering worden gehouden, waarbij o.a. Z. D. H. de Aartsbisschop en Z. Exc. de Minister van Landbouw tegenwoordig zullen zijn, en waarin het Tweede Kamerlid, Dr Deckers, de feestrede zal houden.

Zulke feestviering zal ongetwijfeld den geest van onderlinge samenwerking en onderling vertrouwen, die de Boerenbonden steeds heeft gekenmerkt nog meer bevorderen.

Na dank gebracht te hebben aan God, die alléén wasdom kan geven, mogen wij toch ook hulde brengen aan de mannen, die geplant hebben en de jeugdige planten hebben verzorgd.

Helaas! Velen van de werkers der eerste ure mogen op aarde dit feest niet meer beleven; een Jhr. de van der Schueren, een Jan Truyen, een Vincent van den Heuvel, en zoovele anderen zijn het loon voor hun edelmoedig werken gaan ontvangen.

Maar een Pater van den Elsen, den onvermoeibaren soms zelfs wat al te vurigen strijder, een Th. Verheggen, den huidigen knappen voorzitter, en nog menige anderen mogen dit feest beleven, en laten wij hopen, nog lang getuigen zijn van den bloei van den Boerenbond.

Dit feest zal ook overal de geestdrift moeten wekken van de jongeren, die de opengevallen plaatsen moeten aanvullen, en van wie het zal afhangen, of de Nederlandsche Boerenbond, de plaats zal blijven innemen, die hem door zijn belangrijkheid en historie toekomt

Moge deze herdenkdag, onder Gods zegen, de kracht en de eenheid van den Nederlandschen Boerenbond bevestigen.

De moderne Zuivelindustrie in N.-Brabant en Limburg.

In de Juni-aflevering van het Tijdschrift voor Economische Geografie beschrijft de heer H. van Velthoven de vestiging van de moderne zuivelindustrie in Noordbrabant en Limburg. Hij staat eerst stil bij de landbouwtoestanden in Noordbrabant en Limburg een veertig jaar geleden, toen op elke boerderij de melk tot boter werd verwerkt, zoover ze niet diende voor het vetmesten van kalveren. Dit laatste was in sommige dorpen zoover doorgevoerd, dat men bijna geen boter maakte. De kalveren werden in donkere hokken op latten geplaatst, zoodat ze even de ruimte hadden om op te staan en te gaan liggen. Bij gebrek aan het noodige licht leden de dieren aan bloedarmoede en gaven bij het slachten „blank” vleesch. Deze vetmesterij was niet erg loonend omdat de prijzen bepaald werden door enkele koopers, die het monopolie hadden. Doch in andere dorpen werd slechts een deel der melk voor het mesten gebruikt, de andere gekarnd, en in enkele streken was het karnen der melk hoofddoel.

De primitieve wijze van boterbereiding van dien tijd wordt nagegaan; er werd een product geleverd zeer afwisselend van kleur en smaak en met verschillend watergehalte, dat naar de winkels gebracht werd, en waarvoor de boeren winkelwaren inruilden. De prijs, aldus ontvangen, was laag. En de winkeliers mengden het mengelmoes van boterkluiten door elkander, reinigden en kleurden het naar de eischen van den afzet. De boeren waren aan handen en voeten gebonden door de winkeliers, die ook niet zelden geld op hypotheek aan de kleine boertjes leenden, en dezen geheel in hun macht kregen, terwijl de boter een slecht fabrikaat was.

De schrijver gaat na hoe sedert 1886 de moderne zuivelindustrie in Nederland opkwam, en in 1892 de handcentrifuges in Noordbrabant en Limburg allengs in gebruik 'werden gesteld. Toen de machinale zuivelbewerking in zwang kwam, was er samenwerking noodig, en daardoor ontstond de coöperatie. Enkele voormannen, als J. Claessen te Sittard, J. Truyen te Meyel, Pater van den Elsen te Heeswijk e.a. traden op om de beweging in nieuwe richting te leiden, en de geheele landbouw werd allengs verbeterd door het krachtig en practisch optreden van mannen als P. van Hoek, destijds Rijkslandbouwleeraar in Noord-Brabant en F. R. Corten, landbouwconsulent voor Limburg. Deze mannen zijn de pioniers geweest, om den boerenstand in Noord-Brabant en Limburg tot nieuw leven te wekken.

Toen kwam men ook tot de fabriekmatige boterbereiding; door J. J. C. Ament, destijds hoofd der school te Tungalroy, werd in 1892 het eerste coöperatieve handkrachtboterfabriekje opgericht. Van dit armoedige heidedorpje moest het initiatief uitgaan door de kracht van één persoon, die de boeren door zijn overredend woord wist te overtuigen, dat samenwerking bij fabricage en het leveren van beter product grooter voordeelen zou geven.

Toen de technische moeilijkheden waren overwonnen en het eerste fabriekje was opgericht, stond men voor de moeilijkheid, dien afzet van het product te verzekeren. Want de winkeliers en de boterkooplieden trachtten de nieuwe vereeniging zooveel mogelijk afbreuk te doen, omdat zij zagen, dat daardoor hun voordeelige ruilhandel zou worden bedreigd. Er ontstond weldra een boteroorlog in Noord-Brabant, gevoerd tusschen de coöperatieve fabrieken en de handelaren in boter. Maar de coöperatie won veld, er werden steeds meer boterfabriekjes opgericht, in 1893 was het aantal fabriekjes reeds 53 en elk jaar kwamen er nieuwe bij. Het waren meest kleine, handkrachtfabriekjes.

En in 1893 besloten de coöperatieve fabrieken een zuivelbond op te richten, teneinde door samenwerking zich beter op de hoogte te houden van de ontwikkeling van het zuivelbedrijf, en gezamenlijk sterker te staan in den strijd tegen de handelaren in boter, die steeds trachtten den afzet geheel te beheerschen.

De oprichting van den Zuid-Nederlandschen Zuivelbond (Z.N.Z.), een vereeniging van 31 fabriekjes van Limburg en Noord-Brabant, was hiervan het gevolg. En uit een kaartje van de zuivelfabrieken in 1893 blijkt, dat toen de Meyerij van den Bosch en het midden van Limburg nog het gebied vormden van de krachtigste coöperatieve beweging. In de schraalste gedeelten des lands is die opgekomen.

De uitbreiding der coöperatie bij de zuivelindustrie in Noord-Brabant en Limburg, de strijd met de boterhandelaren, de opkomst van de botermarkten en van de botermijnen worden in dit artikel beschreven. Een kaartje van 1903 wijst in vergelijking met dat van 1893 een grooten vooruitgang in de zuivelindustrie in de provincies Noord-Brabant en Limburg, die in het laatste jaar geheel met fabrieken overdekt zijn, vele coöperatieve met stoomkracht, terwijl de kleinere met handkracht, allengs verdwijnen. De strijd tegen de bottervervalsching, waaraan enkele handelaren zich op ergerlijke wijze schuldig maakten, werd van overheidswege met kracht begonnen, en de **heer F. E. Posthuma**, destijds regeeringszuivelconsulent, heeft door onvermoeid optreden en sterke overtuiging de boeren voor zijn beginselen gewonnen, om de knoeierij te onderdrukken. Hierdoor is de zuivelindustrie in deze gewesten van! een treurigen toestand binnen een dertigtal jaren tot grooten bloei gekomen, en het kaartje der boterfabrieken in Noord-Brabant en Limburg in 1924 geeft een beeld van deze levendige nijverheid en haar verbreiding. De kleine fabriekjes verdwijnen meer en meer en het worden flinke inrichtingen, volgens wetenschappelijke methoden werkend.

De sterk in bevolking toenemende **industriesteden** doen een steeds grootere vraag naar melk en boter ontstaan. Daarom leggen thans de zuivelfabrieken in deze centra zich minder toe op verzending naar de mijnen; zelfs wordt de boterfabricage meer en meer bijzaak en zijn het **melkinrichtingen**. Voor hun boteromzet koopen ze meerendeels bij van mijnen en van de fabrieken. De belangrijkste botermijnen zijn die van Maastricht, Roosendaal en den Bosch.

De afzet van de botermijn te Maastricht had in 1923 plaats voor 27 pct. naar Nederland, voor bijna 65 pct. naar België ,bijna 4 pct. naar Frankrijk en 0.5 pct. naar Duitschland. Met een litteratuurlijst besluit dit interessante artikel.

Melkbehandeling op de boerderij

Voordat de zuivelfabrieken bekend waren, werd de melk op de boerderij zelf tot boter verwerkt. Toen zag men den roompot achter de kachel staan om te zuren, en werd de room gekarnd in de **draai- of stootkarn** en de boter in de teil gekneed; en gezouten, waarna ze in de stad op de markt of bij particulieren werd te gelde gemaakt. En als de boter eens een Mark per pond haalde, was men uiterst tevreden. En 's avonds kwam geregeld bij den boer de karnemelk op tafel, want de boer had niet gegeten, als hij niet om den anderen avond aardappelen met karnemelk en karnemelk met aardappelen kreeg.

Hoe zijn de tijden in de laatste 25 jaren veranderd. Overal verrezen zuivelfabrieken, aanvankelijk met handkracht nu algemeen door stoom gedreven, waar iederen dag de melk der veehouders tot boter wordt verwerkt.

Dat gaf een heele verlichting op de boerderij. Toch eischt de melk, voordat ze naar de fabriek vervoerd wordt, een zindelijke behandeling. Want evenmin als men van een goed bemesten en bewerkten akker een goeden oogst verwachten kan, als het zaaizaad niet deugt, evenmin kan de centrifuge eerste kwaliteit boter leveren, als de behandeling op de boerderij niet in orde is.

Melk bevat alle noodzakelijke voedingsbestanddeelen in gemakkelijk opneembaren vorm. Daarom neemt ze uit de omgeving ook zoo spoedig verkeerde eigenschappen, over, en het is dus zaak, bij de melkbehandeling op de boerderij de grootst mogelijke zindelijkheid te betrachten.

Een noodzakelijke vereischte is dus een zindelijke, luchtige stal en zindelijke dieren. In dit opzicht is dus de verandering der potstallen, waar de mest langen, tijd in den stal verbleef en zich ophoopte, door geplaveide stallen en groepstallen een groote vooruitgang.

Bij het melken dient men te zorgen, voor zuiver melkgereedschap en zindelijke handen en kleeven. De handen dienen tevoren flink met zeep gewaschen te worden en de nagels gereinigd, en zeer aan te bevelen is het gebruik van aparte klompen en een lange blauwe boezelaar. Meer en meer komt in gebruik de eenpootige melkstoel met handvat, die bij het verplaatsen, der koe eenige beweging toelaat en gemakkelijk kan opgenomen worden.

Met een schoonen doek wordt de uier met omgeving met zuiver water gewaschen en afgedroogd. Dan kan het melken beginnen. De eerste stralen worden in een apart potje gemolken. De eerste stralen toch bevatten bijna geen vet, maar wel veel bacteriën, die door het tepelkanaal in den uier zijn gedrongen. Bij het onderzoek van monsters melk, achtereenvolgens bij het melken genomen, bleek, dat de eerste stralen een vetgehalte hadden, van nog geen half percent, de laatste stralen van ruim 10 %. „De laatste drop is de boterknop,” zegt het spreekwoord. De uier moet dus goed leeggemolken worden. Slecht leegmelken heeft ook nog dit nadeel, dat de melkgift er spoedig

door vermindert. Een koe toch, die men wil droogzetten melkt men ook maar half leeg.

Een goed melker trekt niet aan de tepels, maar drukt ze. Veel melkers houden den duim te hoog. Deze moet geplaatst worden tegenover den wijsvinger, niet erboven.

Men melke regelmatig, in niet te vlug tempo, zoodat de melk met een flinke laag schuim bedekt wordt.

Gemakkelijk te begrijpen is het, dat men kort voor het melken geen stalstrooisel moet aanbrengen of de dieren moet poetsen. Daardoor brengt men heel wat stof en bacteriën in de lucht, die de melk verontreinigen.

Na het melken komt de melk direct van den stal. De stal is een heele slechte bewaarplaats voor de melk. Men laat den emmer even uitluchten of men schudt de melk van den eenen emmer in den anderen over. En daarna schudt men ze door een teems in de kan. In de teems stroomt de melk eerst door kopergaas of een groven linnen doek, Daarop blijven de groote onrein- heden liggen. Dan sijpelt ze door een flanelle of watten doekje, waarop de kleine resten achterblijven.

De beste kannen zijn die zonder naad. In de naden blijven soms melkresten over, die verzuren en de versche melk spoedigdoen bederven. De kannen worden goed schoongemaakt met heet sodawater en nagespoeld met zuiver, koud water, waarna men ze op een zindelijke plaats laat uitdruppen. Is de melk in de kan, dan kamt deze in koud water om af te koelen. Hoe sterker ze afkoelt, hoe beter. Dan wordt de ontwikkeling van schadelijke bacteriën sterk vertraagd. Op vele boerderijen heeft men aparte waterbakken, om de melk af te koelen. Wie dan nog aan den bovenkant door een opening het warme water kan laten afvloeien en door een buis aan den onderkant koud water kan aanvoeren, heeft zeker een idealen melkafkoeler. Door het afstaan der warmte toch wordt het water warm En warm water komt boven daar het lichter is. Waar het warme water niet kan afvloeien dient men na een minuut of tien het weer door koud te vervangen, anders blijft de temperatuur nog langen tijd tot boven 20 °C., en dat is veel te hoog.

Nu worden de kannen afgedekt met een zuiver doekje, of het deksel komt er schuin op, om te verhinderen dat verkeerde dingen in de kannen kamen, Vooral waar kinderen in de buurt spelen, kunnen soms op geheimzinnige wijze allerlei voorwerpen verdwijnen. De directeur eener zuivelfabriek zou u daar eigenaardige staaltjes van kunnen vertellen. Ook zal hij, u erop wijzen, dat de kannen niet alleen van binnen, maar ook van buiten en vooral van onder eens terdege moeten nagezien worden

Als op deze manier de melk verzorgd is heeft de boer „Seine Schuldigkeit getan,” en kan hij ze met een gerust geweten aan de zuivelfabriek toevertrouwen.

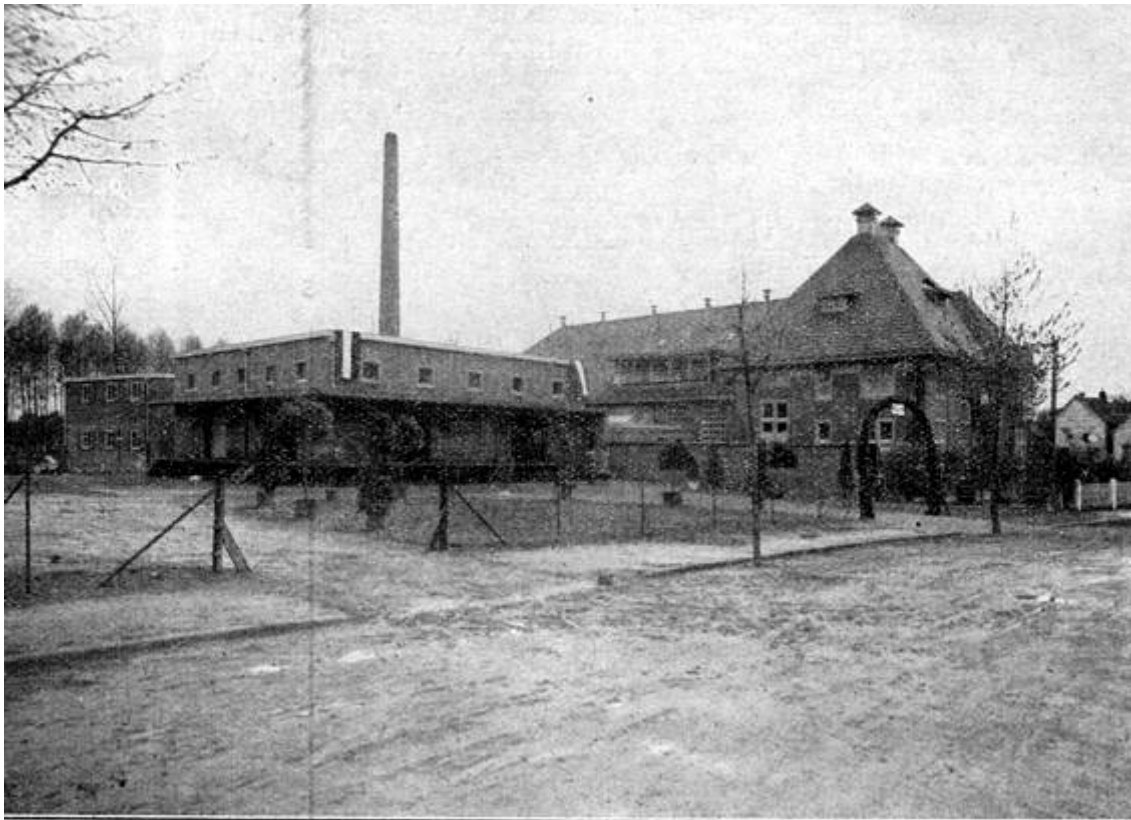
A.

D.

Sittard Kaasfabriek

De Eerste Coöperatieve Kaasfabriek in Limburg.

Op maandag 25 april jl. deed de coöperatieve kaasbereiding haar intrede in de provincie Limburg, doordat de coöperatieve zuivelfabriek „St. Rosa” te Sittard de aan haar bedrijf toegevoegde machinale kaasmakerij die dag officieel opende.



Coöperatieve Zuivelfabriek „St. Rosa” te Sittard.

Nadat in de voormiddag de inrichting door de Hoog Eerw. Heer Deken Tjissen was ingezegend om de Godszeggen op het nieuwe bedrijf te doen nederdalen, had om half twee de officiële opening plaats.

De opening, welke op verzoek van het Bestuur geschiedde door Zijne Excellentie de Minister van Binnenlandse Zaken en Landbouw, werd bijgewoond door tal van autoriteiten en belangstellenden. Behalve de reeds genoemde Minister waren o.a. aanwezig de Commissaris der Koningin in Limburg Mr. Baron van Hövell tot Westerflie; de Inspecteur van het Zuivelwezen, Dr. Swaving; de Voorzitter van de Zuid-Ned. Zuivelbond, de heer J. J. C. Ament; de Rijkszuivelconsulent, de heer Zuidema; de Directeuren van het Botercontrolestation te Maastricht, van de Warenkeuringsdienst en van het Rijkslandbouwproefstation te Maastricht; de Inspecteur van de Veeartsenijkundi-

ge Dienst en verder vele provinciale en plaatselijke autoriteiten, alsmede het Bestuur van de Zuid-Nederlandschen Zuivelbond.

Toespraak van de Voorzitter.

De Voorzitter der fabriek, de heer L. Haan, heette allen welkom, in het bijzonder Z. Ex. Minister Kan en schetste daarna het ontstaan en de groei der fabriek.

De Vereniging begon haar bedrijf als boterfabriek en melkinrichting in 1912 in een gehuurd gebouwtje met de melk van plm. 200 koeien. Al spoedig kwam er behoefte aan uitbreiding. In 1915 werd dan ook een nieuwe fabriek gebouwd, welke aan de eisen van het bedrijf beantwoordde.

De groei bleef steeds aanhouden en naast het zich steeds uitbreidende zuivelbedrijf begon de vereniging in een speciaal daartoe gesticht gebouw een coöperatieven aankoop van veevoedermiddelen.

De capaciteit en de ruimte der fabriek waren spoedig weer te klein voor de verwerking der aangevoerde melk. Ook werd behoefte gevoeld aan een gelegenheid om van meer melk de nevenproducten tot waarde te brengen. Teneinde daaraan te



Genoodigden bij de opening der Kaasfabriek.

voldoen, werd de bestaande fabriek uitgebreid en er een kaasmakerij aan verbonden. Een en ander is nu gereed gekomen, waardoor de vereniging, welke thans 980 leden telt met ruim 2300 koeien, naast botermakerij, melkinrichting en veevoederhandel ook een kaasmakerij heeft gekregen en wel de eerste coöperatieve kaasfabriek in Limburg.

Spreker verzoekt vervolgens de Minister het nieuwe bedrijf te willen openen.

Toespraak van Minister Kan.

Zijne Excellentie verklaarde gaarne iedere gelegenheid aan te grijpen om naar Limburg te komen; hij heeft grote bewondering voor al hetgeen hier op landbouwgebied gedaan wordt. Spreker achtte de nieuwe instelling van onbetwistbaar nut voor deze streek en prijst het Bestuur voor zijn energieke daad. Na nog de beste wensen voor de vereniging geuit te hebben verklaart Zijne Exc. de eerste coöperatieve Kaasfabriek in Limburg geopend.

Onmiddellijk na de opening door de Minister werd het in werking zijnde bedrijf bezichtigd.

De kaasmakerij, welke gebouwd en geïnstalleerd is onder leiding van het Technisch Bureau van de Alg. Ned. Zuivelbond, maakte een uitstekenden indruk.

Allen die betrokken zijn geweest bij het ontwerpen en tot stand brengen der inrichting hebben eer van hun werk. De lokalen zijn praktisch en ruim. De installatie bestaat uit twee machinale kaasbakken, elk van 3500 L. en verder de nodige persen, pekelbakken enz.

De feestmaaltijd,

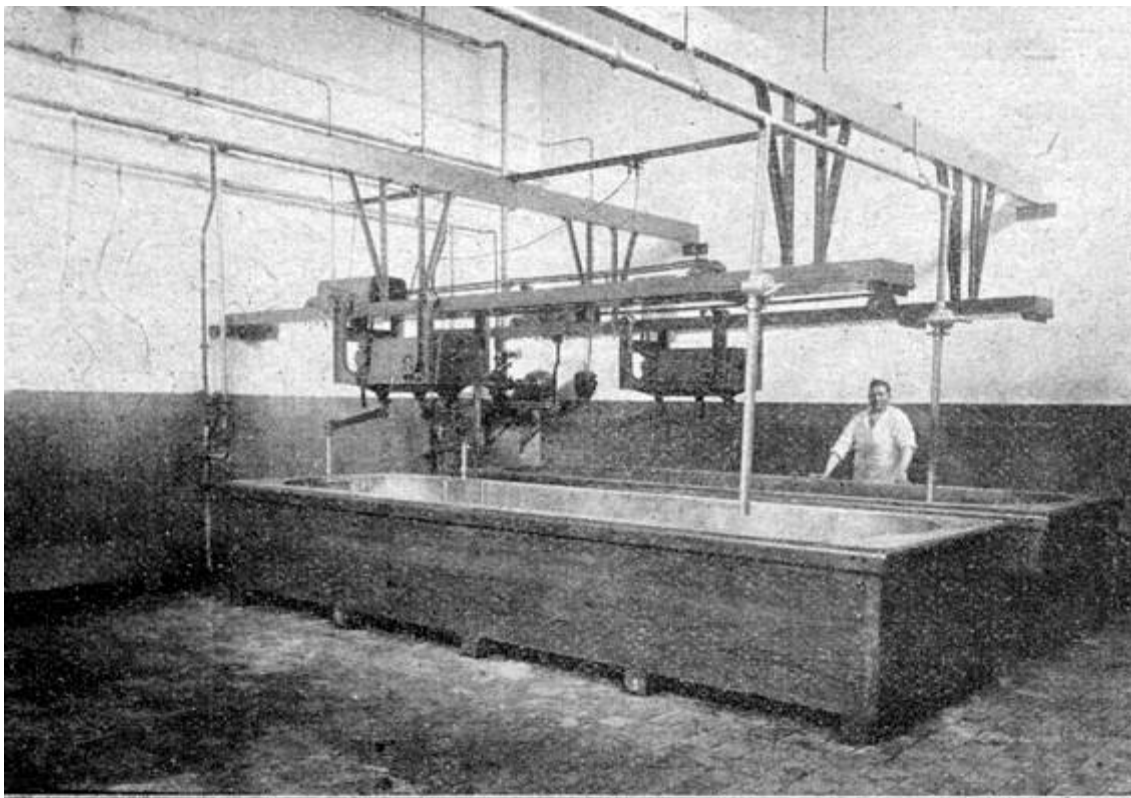
Te ongeveer drie uur verzamelden het Bestuur der Vereniging, de Minister en de verdere genodigden, te samen plm. 60 personen, zich aan een feestmaaltijd, in Hotel De Zwaan".

De heer L. Haan, Ridder in de Orde van Oranje Nassau

Na het openingswoord door de Voorzitter, nam Z. Exc. Minister Kan het woord en deelde mee, dat het Hare Majesteit de Koningin behaagd heeft, de Voorzitter der Vereniging, de heer L. Haan, die zoveel voor de landbouw in dit gewest gedaan heeft, (speciaal op het gebied van rundvee en paardenfokkerij, en i.z. de toepassing van de wetenschap in het landbouwbedrijf) bij deze gelegenheid te benoemen tot Ridder in de orde van Oranje Nassau.

Diverse toespraken.

Tijdens de maaltijd werden nog vele toespraken gehouden, welke, zoals vanzelf spreekt, alle gelukwensen inhielden voor de feestvierende Vereniging en haar geridderde Voorzitter.

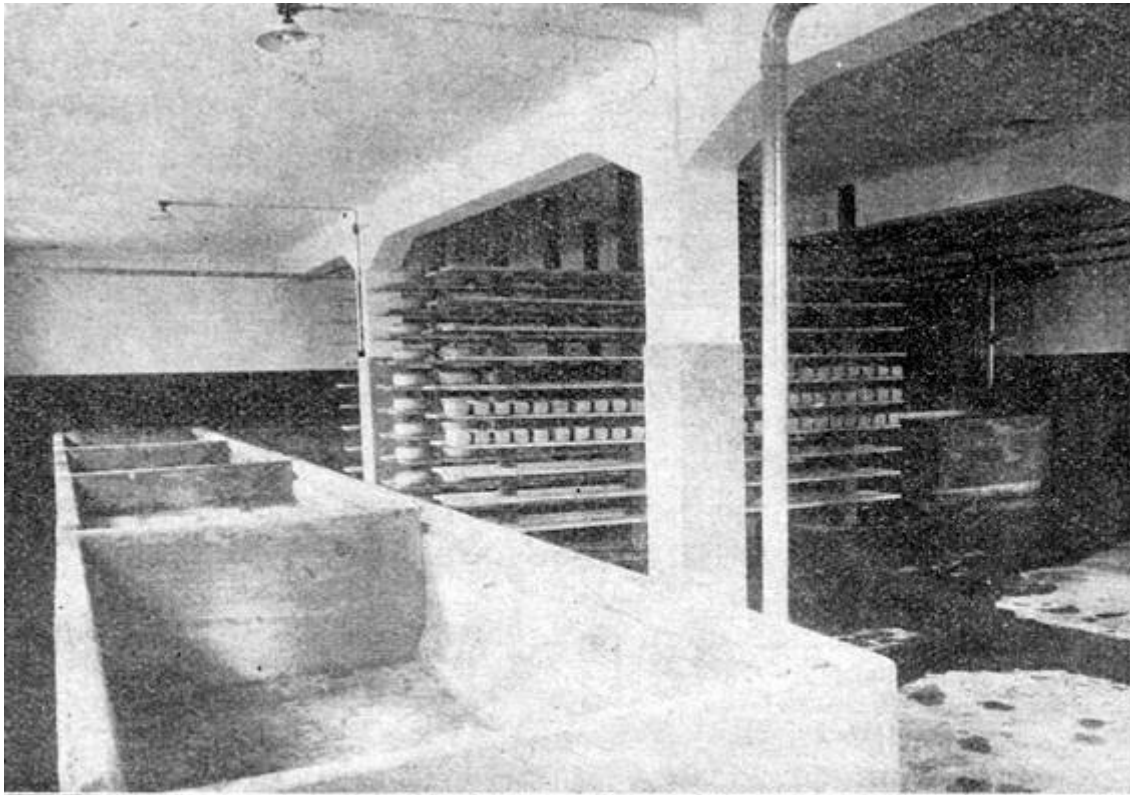


Kaaslokaal met Kaasmachine.

De Inspecteur van het Zuivelwezen, Dr. Swaving, strekte zijn gelukwensen iets verder uit en wenste ook de provincie Limburg, en de Zuid-Ned. Zuivelbond geluk met de nieuwe instelling; hij sprak de hoop uit, dat het de Z. N. Z. eenmaal moge gelukken de coöperatieve zuivelbereiding op een of andere wijze ingang te doen vinden in het meer zuidelijk gedeelte van de provincie Limburg, waar de zuivelbereiding nog te wensen overlaat.

De heer Ament, Voorzitter van de Z.N.Z., zei, dat het Bestuur van de Zuivelbond bijzonder belang stelt in hetgeen de Vereniging „St. Rosa" heeft ondernomen; dit Bestuur heeft zulks willen tonen door tot het slagen van dit feest mee te werken op een wijze, als voor deze nog slechts bij een enkele gelegenheid plaats had. Vervolgens bracht spreker hulde aan het Bestuur der Vereniging voor het tot stand gebrachte werk en sprak de wens uit dat de nieuwe onderneming succes mag hebben. Het slagen mag met reden verwacht worden, omdat de zuivelfabriek te Sittard reeds veel deed voor een goede melkwinning, wat voor de, kaasbereiding een eerste vereiste is.

Vervolgens wees spr. er op, dat in de provincie Limburg, waar de coöperatieve zuivelbereiding reeds meer dan 30 jaren algemeen ingevoerd is, eerst nu de coöperatieve kaasbereiding haar intrede doet. Dit uitblijven van de kaasbereiding schrijft spreker toe in de eerste plaats aan de aard der Limburgse landbouwbedrijven (deze zijn n.l. voor het overgrote deel gemengde bedrijven van zeer kleinen omvang, met betrekkelijk weinig, en daarbij nog verspreid liggende weidegronden).



Pekellokaal met droogrekken.

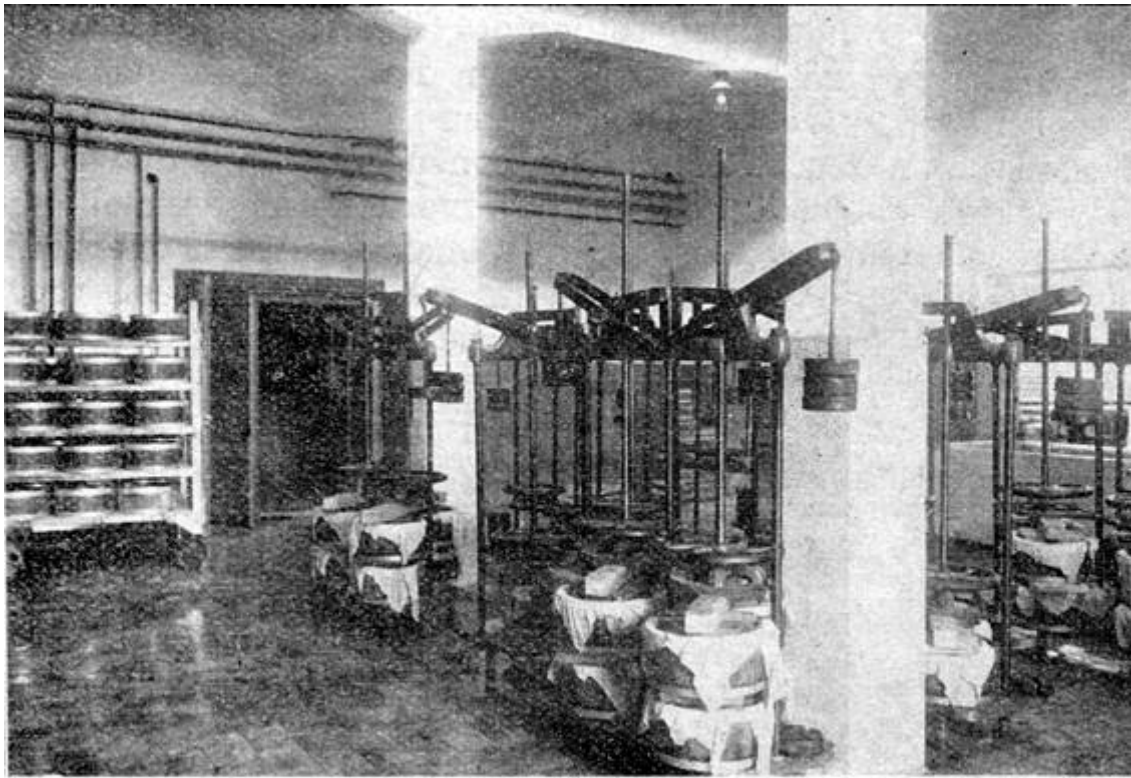
In de tweede plaats vindt dat uitblijven volgens spr. zijn oorzaak in het succes, dat de boterbereiding in dit gewest had.

De boter uit deze streken, voorzien van het merk „Z.N.Z.”, is in het buitenland, vooral in de nabij gelegen Rijnprovincie, algemeen gewild.

Nadat nog enkele mededelingen waren gedaan o.a. dat de Voorzitter van de Alg. Ned. Zuivelbond, Dr. F.E. Posthuma, verhinderd was de opening bij te wonen, werd de officiële viering met een woord van dank voor de vele blijken van belangstelling gesloten.

De betekenis van de Eerste Coöperatieve Kaasfabriek in Limburg.

Het tot stand komen van de kaasfabriek te Sittard is door velen uit landbouw- en vooral uit zuivelbereiderskringen, zowel in de provincie Limburg als daarbuiten, met belangstelling gevolgd. Velen zullen zich hebben afgevraagd, of de eerste coöperatieve kaasfabriek in Limburg spoedig door meerdere zal gevolgd worden. Mogelijk dat enkelen verwachtten, dat we nu weer hetzelfde verschijnsel zullen krijgen als bij het ontstaan van onze eerste handkrachtfabrieken, toen het eerste fabriekje spoedig door een groot aantal andere gevolgd werd. Wij verwachten geen tegenspraak, als wij een herhaling van dat verschijnsel in deze als uitgesloten beschouwen. Het spreekwoord: „Als één schaap over de dam is, volgen de andere van zelf”, zal hier wel niet bewaarheid worden.



Perslokaal met stoomkast.

Als wij het uiterste Zuiden van Limburg, het gebied waarop Dr. Swaving in zijn toespraak doelde, uitsluiten, zijn de landbouwbedrijven in Limburg voor het overgrote deel kleine gemengde bedrijfjes. Veefokkerij en melkveehouderij gaan meestal gepaard met akkerbouw, met varkensfokkerij- en mesterij, met pluimveehouderij en nog andere takken van het boerenbedrijf. Het kwantum melk, dat op een betrekkelijk kleine boerderij kan worden geproduceerd, wordt hier nog kleiner, doordat de bedrijfjes in zoveel onderdelen gesplitst zijn.

Daarbij komt, dat de nevenproducten van de boterbereiding in de gemengde bedrijven, vooral bij de varkensmesterij, voor een groter of kleiner gedeelte productief gemaakt kunnen worden. Door de zich steeds nog uitbreidende melkveehouderij en doordat bij de varkensmesterij de ondermelk meer wordt vervangen door andere eiwitrijke voedermiddelen van dierlijken oorsprong, kunnen de gemengde bedrijven weliswaar meer melk voor algehele verwerking afleveren dan vroeger, doch de hoeveelheden, die daardoor aan de fabrieken kunnen worden samengebracht zijn nog te klein om een uitbreiding van betekenis voor de kaasmakerij te verwachten

Men zou grotere kwantum bij elkaar kunnen, brengen, door de fabrieken over grotere gebieden te laten werken, doch daartegen doet zich het bezwaar gelden, om nog maar niet te spreken van de meerdere vervoerkosten, dat de melk, die van vele kleine en onregelmatig verspreid liggende boerderijtjes moet worden verzameld, vooral in de zomer te veel te lijden heeft tijdens het transport.

Verder mag ook niet over het hoofd worden gezien, dat op vele bedrijven, wegens gebrek aan geschikte weiden, terwille van de mest of om andere redenen, het vee gedurende een groot gedeelte van het jaar op stal wordt gehouden, wat niet bevorderlijk is voor een goede melkwinning, welke voor de kaasbereiding van zoveel belang is. Dit weegt nog te zwaarder, omdat het op de meeste plaatsen ondoenlijk is de melk van de vele kleine en verspreid liggende boerderijtjes tweemaal per dag te doen aanvoeren. Met het pasteuriseren der kaasmelk, wat tegenwoordig op sommige plaatsen geschiedt, zal dat bezwaar wel niet geheel weg te nemen zijn.

Alles bij elkaar genomen lijkt het niet waarschijnlijk, dat het voorbeeld van Sittard in de naaste toekomst vele navolgers zal vinden, of het zou moeten zijn - wat echter niet te verwachten is - dat de zuivel- en speciaal de kaasprijzen bijzonder gunstig zouden gaan afsteken tegenover de prijzen van vlees en van diverse landbouwproducten.

De meeste levensvatbaarheid voor een kaasfabriek, althans wat de aard der boerenbedrijven betreft, zou te vinden zijn in het uiterste zuiden der provincie waar betrekkelijk grote veebeslagen gehouden worden, en de koeien algemeen het gehele zomerseizoen in de weide blijven. In deze streek is echter de geest van samenwerking onder de boeren heel wat minder dan in het midden en in het Noorden van de provincie, zodat onze verwachtingen hier ook niet hoog gespannen zijn.

Intussen willen wij hopen, dat de resultaten van de coöperatieve zuivelbereiding in het algemeen, en van de kaasfabriek te Sittard in 't bijzonder, zo gunstig zullen zijn, dat velen, vooral in Zuid-Limburg, zich getrokken zullen gevoelen het gegeven voorbeeld na te volgen.

Cr.

Het zevende lustrum van den Zuid Ned. Zuivelbond.

ZIJN ONTSTAAN. (Deel I)

De oprichting van den Zuid-Nederlandschen Zuivelbond, thans vijf en dertig jaren geleden -op 26 September wordt ze met enige feestelijkheid herdacht - was voor de organisatie van den boerenstand van bijzondere beteekenis.

In den tijd immers der oprichting van den Z.N.Z. was er van het vereenigingsleven onder de landbouwers, dat weldra zulke heerlijke vruchten van samenwerking op allerlei gebied zou opleveren, nog zoo goed als niets te bespeuren. Al hetgeen wij in onze dagen kennen aan provinciale landbouwcoöperaties en landbouwverzekeringen, waaraan de boer zijn hoogere welvaart te danken heeft, is na de oprichting van dezen pionier onder de eigenlijke boerenorganisaties ontstaan.

Wil men zich een denkbeeld vormen van hetgeen een organisatie als de Z.N.Z., waarin de coöperatieve boterbereiding en de coöperatieve boterafzet belichaamd is, voor onze landbouwende bevolking beteekent, dan behoeft men den tijd van 35 jaren geleden maar te vergelijken met den onzen.

Toen was de landbouwer zoo goed als geheel aangewezen op de eigen individueele kracht. Had hij voor zijn bedrijf financiële hulp noodig van een medemensch, dan was hij dikwijls te beklagen.

De akkerbouw gaf maar een schrale opbrengst. Er was een tekort aan meststoffen, Laag waren de prijzen der voortbrengselen van den landbouw. Met harden arbeid won de boer slechts een sober gewin.

Uit de melk van eenige koeien karnden de vrouwelijke huisgenooten de boter en eenmaal in de week trok veelal een harer met de boter en wat eieren naar den winkel in het dorp of de naburige stad Daar werden deze zuivelproducten voor winkelwaren in geruild en met een paar centen en dikwijls met schuld keerde de boerin huiswaarts.

Anderen leverden aan opkoopters en hier en daar werd de boter aan kleine mijnen verkocht. Maar in al deze gevallen had de boer weinig zeggenschap over den prijs. Wat er verder met de boter gebeurde, ging buiten den boer om. Maar gelukkig ook !

Want stond de botermaking destijds nog op zeer lagen trap, ook na de aflevering onderging het product, alvorens bij den consument op tafel te komen, veelal nog bewerkingen, die niet alle strekten om zijne waarde te verhoogen. De botervervalsching geschiedde op groote schaal en slechts door een bijzonder krachtig ingrijpen van wetgever en institutie is daaraan een einde gemaakt.

De onderlinge samenwerking van den boerenstand heeft in deze slechte positie van den boer langzamerhand een gunstigen keer gebracht.

En die voorbeeldige samenwerking heeft haar eersten stoot gekregen door de oprichting van den Z. N. Z. En de kiem daarvan heeft gelegen in het dorpje Tungelroy, een gehucht om de gemeente Weert.

Hier werden voor het eerst de landbouwers tot onderlinge samenwerking gebracht. In 1892 werd er de eerste coöperatieve handkrachtboterfabriek in 't Zuiden van ons land opgericht, waardoor tusschen een 30-tal boeren eenige organisatieband werd gelegd. Het was een begin voor het verkrijgen van een steeds beter product, waarop weldra een voortdurend verbeterenden afzet zou volgen. Die eerste maanden en jaren, de kinderjaren van het landbouwverenigingsleven, dat in betrekkelijk korten tijd een geheelen ommekeer heeft gebracht in het economisch bestaan van den boerenstand in het zuiden, vormen een aantrekkelijke geschiedenis, waarin hulpvaardigheid streed met vooroordeel, vooruitstrevendheid met traditie en sleur. Met moeite waren de samenwerkenden van Tungelroy bijeengebracht door den tegenwoordigen voorzitter van den Z. N. Z., den heer J. J. C. Ament, lid van de Tweede kamer.

Met moeite moest een afzetgebied gevonden worden voor het product van het fabriekje, waarop aanvankelijk met den naam fabrieksboter een stempel van minderwaardigheid werd gedrukt.

Maar eindelijk werd ook deze moeilijkheid overwonnen, vooral sinds op een Zaterdagavond de Tungelroysche kar uit Roermond terugkeerde met een rooden zakdoek in top, ten teeken, dat de proef, om de boter aan de Roermondsche botermijn te verkoopen, was geslaagd.

Het Tungelroysche fabriekje was van kleinen omvang. Op 20 Mei 1892 werd er de eerste melk ontroomd en in de eerste week werd 3420 liter melk ontvangen, waaruit 122,2 K.G. boter werd gemaakt.

Maar van Tungelroy begon de victorie! De vooruitstrevende landbouwers van dat gehucht kregen weldra navolgers. Nog hetzelfde jaar kwamen dergelijke roomboterfabriekjes tot stand te **Meyel, Buggenum, Hunsel** en **Stramproy**, terwijl in Noord-Brabant de eerste fabriek op 1 Mei 1893 te **Liessel** in werking werd gesteld.

Weldra werd de wenschelijkheid gevoeld, eener samenwerking tusschen de verschillende zuivelfabriekjes. Een viertal vooraanstaande mannen in de coöperatieve zuivelbeweging de heeren **J. Truyen, te Meyel, Th. Verheggen, te Buggenum, J. J. C. Ament, te Tungelroy** en **R. F. Corten, waarnemend rijkslandbouwleeraar** in Limburg te Sittard, riepen de coöperatieve boterfabriekjes op Zondag 9 Juli 1893 in vergadering te Roermond bijeen.

Ruim 80 personen uit Limburg, Noord-Brabant en zelfs uit België gaven aan den oproep gehoor

Welken geest de promotors bezielde, kan blijken uit het feit, dat de onderwerpen, die ter vergadering behandeld werden, gericht waren op de verkrijging van een goed product.

Door den heer Truyen word op deze vergadering het voorstel tot oprichting van een bond in omvraag gebracht, welke tot resultaat had, dat alle voorzit-

ters der vertegenwoordigde melkerijen zich voor de oprichting van een bond verklaarden. Het ging om het verkrijgen van een uniform product, met uitbreiding der handelsrelaties wilde men zich nog niet bezig houden, tenzij de productie te groot zou worden voor de gewone koopers.

Op 28 September werd op een tweede vergadering de bond definitief opgericht. Hier waren 31 coöperatieve melkerijen vertegenwoordigd, w.o 9 uit Noord-Brabant. Alle sloten zich als lid aan.

Reeds onmiddellijk bij zijne oprichting werkte de bond dus over twee provincies: Limburg en oostelijk Noord-Brabant. Hij kreeg daarom den naam van den Zuid-Ned. Zuirelbond.

Zijn groei en ontwikkeling waren voorspoedig. Maar daarover een volgenden keer.

Het zevende lustrum van den Zuid Ned. Zuivelbond.

ZIJN ONTWIKKELING. (Deel II)

Eenige dagen geleden hebben wij het ontstaan geschetst van den Zuid-Nederlandschen Zuivelbond, de groote organisatie in het Zuiden, die de coöperatieve boterbereiding en den coöperatieven boterafzet leidt.

Bij de oprichting zagen wij een 40-tal coöperatieve melkerijen met handkracht tot den Z.N.Z. toetreden.

De verdere ontwikkeling van den bond is de eerstvolgende jaren zeer voorspoedig gegaan. In 1894, het eerste volle jaar van zijn bestaan, vereenigde de bond 47 fabrieken, die samen 2737 leden telden. Van de melk hunner 7529 koeien werd dat jaar 629.050 K.G. boter geproduceerd.

In 1900 waren deze cijfers als volgt: 128 fabrieken, 6423 leden met 19.984 koeien en 1.558.722 Kg. boter.

In 1910 waren ze gestegen tot: 201 fabrieken, 19.096 leden met 55.853 koeien en 5.575.372 Kg. boter.

In 1920 waren er: 132 fabrieken, 27.510 leden met 78.058 koeien en 6.037.195 Kg. boter.

En in het laatstverloopen kalenderjaar 1927: 108 fabrieken, 29.683 leden met 95.470 koeien en 9.845.136 Kg. boter.

Deze cijfers geven een beeld van den gestadigen groei van den Z. N. Z. Zooals de getallen toonen, houdt de vermeerdering van het aantal fabrieken geen gelijken tred met die van de leden en de productie. Het grootste aantal aangesloten fabrieken telde de bond in 1909, toen er 215 in den Z.N.Z. vereenigd waren, in 1927 nog slechts 108.

Men begrijpt aanstonds, dat de oorzaak daarvan gelegen is in de omzetting van de plaatselijke handkrachtfabrieken in stoomzuivelfabrieken, welke voor een rayon werken.

Op de eerste vergadering voor de oprichting van den Z. N. Z., die van 9 Juli 1893, werd de meening uitgesproken, dat aan de oprichting van stoomzuivelfabrieken, zooals er in Friesland al enkele, bestonden, vooralsnog niet te denken viel.

Ook wilde men zich, zoals we reeds zagen, voorloopig niet met de uitbreiding der handeldelsrelaties bezig houden.

Maar juist in deze beide aangelegenheden heeft de bond zich al spoedig op groote schaal ontwikkeld.

In 1900 kwam de eerste **stoomzuivelfabriek** tot stand, toen de handkrachtfabriek te **Stramproy** in een stoombedrijf werd omgezet. Weldra volgden andere en in 1909 waren er al 45 stoomzuivelfabrieken, welk aantal voortdurend toenam, zoodat er op dit oogenblik bij den Z. N. Z. 103 stoomzuivelfabrieken en nog slechts 2 handkrachtfabrieken aangesloten zijn.

Weldra werd ook de boterafzet der fabrieken, die in den aanvang tot vele moeilijkheden aanleiding gaf, in betere banen geleid.

Men had niet alleen last met de gelegheidskoopers, waarop vele fabriekjes waren aangewezen, maar ook nog al eens met vaste afnemers, die menigmaal hun contracten verbraken, wanneer de boterprijs terugliep.

Reeds binnen het jaar na de oprichting dacht men over plannen tot verbetering van den afzet en toen het sluiten eener overeenkomst met de te Roermond bestaande botermijn mislukte, werd besloten tot de stichting van een eigen **mijn te Maastricht**, dat het meest geschikte punt werd geacht met het oog op de verzending naar België, Duitschland en Frankrijk.

Op 19 Maart 1895 werd te Maastricht de eerste mijndag gehouden, waarop 2000 K.G. boter werd aangevoerd.

De mijn stond aanvankelijk bij de kooplieden niet in de gunst. Het vlotte niet met den verkoop; dikwijls bleef een gedeelte van den aanvoer onverkocht.

Maar weldra ging het beter en reeds na een drietal maanden klaagden de kooplieden, dat zij hun benoodigde kwantum niet konden krijgen. Het bestaan der mijn was van toen af verzekerd.

Na een bestaan van 1½ jaar nam de mijn van den Z.N.Z. met een wekelijkschen aanvoer van 11.000 a 13.500 K.G. reeds de vijfde plaats in onder de botermarkten van ons land.

Het tegenwoordige practische mijngebouw, dat door de Staatsspoorwegen werd gebouwd, werd in 1911 in gebruik genomen; tevoren was de mijn achtereenvolgens in drie andere lokalen gevestigd geweest.

De wereldoorlog en het einde daarvan brachten voor de mijn en den bond groote moeilijkheden mede, maar deze werden te boven gekomen, al bleef het aantal kooplieden, dat geregeld naar de mijn kwam om hun benoodigd kwantum boter te koopen veel minder dan voor den oorlog. Gedeeltelijk was dit een gevolg van de valuta-inzinking in België.

Er moesten andere afzetmogelijkheden gezocht worden op grooteren afstand. De taak der door den Z. N. Z. benoemde mijnagenten, die ten dienste stonden van boterhandelaren, die zelf niet naar de mijn konden komen, werd daardoor geheel anders en veel zwaarder. Zij moesten meer optreden als rechtstreeksche verkoopers van boter, die zij op de mijn hadden aangemijnd.

Hoezeer de boteromzet toenam, blijkt uit eenige cijfers. In de hieronder genoemde jaren bedroeg de aanvoer, de middenprijs en het aan de boterfabrieken uitbetaalde bedrag, resp.:

1895	244.836 Kg.	f 1.06	f	258.399
1900	1.290.101 Kg.	f 1.15	f	1.485.551
1910	4.482.585 Kg.	f 1.35	f	6.053.552
1920	4.022.940 Kg.	f 2.82	f	11.348.290
1927	7.138.350 Kg.	f 2.03	f	14.504.530

Bleef in 1910 7.4 pct. der door de Maastrichtsche mijn verkochte boter in ons land, 54.2 pct. ging naar België, 30.1 pct. naar Duitschland en 2.3 pct. naar andere landen.

In 1927 daarentegen bleef 8.3 pct, in ons land, nog slechts 2 pct. ging naar België, terwijl de afzet naar Duitschland tot 87.6 pct. steeg; naar andere landen ging 21 pct.

We zien hieruit, welk een groote wijziging er kwam in het afzetgebied der mijn.

De groote zorg der leiders van den Z.N.Z. is steeds geweest, dat de aangesloten fabrieken een zuiver product zouden leveren en dat dit als goede onvervalschte boter zijn weg zou vinden naar den consument en als zoodanig zou erkend worden.

Daarom werd de te veilen boter van den aanvang af aan controle onderworpen. De fabriekjes en later de stoomzuivelfabrieken hebben steeds haar betrouwbaarheid getoond. In de ruim 35 jaren is nooit een van de vele coöperatieve zuivelfabrieken bij den Z.N.Z. aangesloten, van eenige botervervalsing beticht.

Reeds in 1896 voerde de Z.N.Z. zelf een controlemerk in en ging daarmee in de richting van het tegenwoordige rijksmerk. Te Maastricht werd de scheikundige controle ingesteld, waartoe uit alle voor de mijn aankomende geplombeerde manden een monster genomen werd. Sinds 1901 kon deze controle in het laboratorium der mijn voorgoed worden ingevoerd. Van 1904 dateert het onder rijkstoezicht staande Botercontrolestation.

In 1902 werd naast de controle op eventuele vervalsching met vreemde vetten een controle op het watergehalte der boter ingevoerd.

Het gevolg der besprekingen tusschen de zuivelorganisaties en controle-instellingen om tot afdoende bestrijding te komen der botervervalschingen, alsmede van de actie in de Tweede Kamer door Jan Truyen en bij de regeering is geweest, dat in 1904 de Nederlandsche Botercontrole onder Rijkstoezicht tot stand kwam, welke voor den Z.N.Z. een voortzetting en vervolmaking van de reeds bestaande controle beteekenen.

De Z.N.Z. was de eerste, die Nederlandsche boter met het rijksmerk in het buitenland bracht en daar de Nederlandsche botercontrôle demonstreerde, zooals op de Internationale Zuiveltentoonstelling op 23 en 24 April 1904 te Brussel geschiedde.

De omvang van dit artikel noodzaakt ons, eenige verdere instellingen van den Z. N. Z. slechts even aan te stippen.

Bij het vieren van het 25-jarig bestaan van den Z.N.Z. op 3 October 1918 werd de onderlinge pensioenverzekering gesticht, die den naam Jan Truyenfonds kreeg en tot stand werd gebracht om voor den Z.N.Z. en de daarbij aangesloten vereenigingen de gelegenheid te scheppen voor hunne werknemers bij een eigen instelling een pensioenverzekering te sluiten. Bij de oprichting werden drie vierden der verstreken dienstjaren van het personeel

van den bond en van de aangesloten fabrieken, voor zoover dat tot het pensioenfonds zou toetreden, op kosten van den Z. N. Z. ingekocht. Een prachtig voorbeeld van sociaal voelen!

Thans zijn 255 personen verzekerd, terwijl 25 oud-verzekerden of nagelaten betrekkingen pensioen genieten. In verband met de invoering van de wet op het levensverzekeringsbedrijf wordt het fonds gereorganiseerd, waarvoor het plan bij het 35-jarig bestaan van den bond en het 10-jarig bestaan van het fonds de algemeene vergadering van den Z. N. Z. ter goedkeuring zal worden aangeboden.

Op 4 Mei 1908 werd besloten aan het lidmaatschap van den Z. N. Z. de verplichting te verbinden, een controle der administratie toe te laten en de boekhouding, voor zoover noodig uniform in te richten.

In 1910 werden twee inspecteurs aangesteld. Alle aangeslotenen hebben thans een behoorlijke zg. dubbele boekhouding, die behoorlijk in orde is. Verder zij nog vermeld, dat de Z. N. Z. werkzaam was voor de opleiding van personeel voor de aangesloten fabrieken, voor den aankoop van benodigdheden voor de aangesloten fabrieken, voor de verbetering van de melkwinning, voor de veeverbetering en in het algemeen voor de belangen der aangeslotenen.

Wij hebben hiermede een kort overzicht gegeven van het ontstaan en de grootsche ontwikkeling dezer machtige organisatie, wier leden - de boeren die hun melkfabriekjes begonnen te exploiteren - den weg hebben bereid voor de andere landbouworganisaties, als boerenbonden en boerenleenbanken, die op hun terrein zooveel hebben gedaan in het belang van het platteland.

Hulde aan de oprichters: het driemanschap wijlen Jan Truyen en de heeren Th. Verheggen en J. J. C. Ament, die beiden nog hun krachten wijden aan het belang van den Z.N.Z. en aan andere landbouworganisaties, hulde ook aan de pioniers van Tungelroy!

Boek Geluk

(Zie meer over dit boek uit 1967 bij „boeken”) op ondergenoemde site

[081] Hoofdstuk II

Limburg en oostelijk Noord-Brabant

Ook in dit gebied had men zich van oudsher niet zozeer toegelegd op melkproduktie en zuivel (boterbereiding), maar was het hoofddoel der veehouderij [082] het maken van mest, omdat men deze nodig had voor het (wat meer) vruchtbaar maken van de schrale grond. Zomin de stallen als de behuizing waren er op ingericht om een goed produkt uit de verkregen melk te maken. Men miste een goede melkbewaarplaats, maar bovendien de nodige kennis om goede boter te maken. De meeste bedrijfjes waren te klein en de verkregen hoeveelheid melk was te gering om daarvan elke dag boter te maken, zodat dit maar enkele dagen per week plaats vond.

Hier kwam nog bij dat in vele gevallen een vrij grote hoeveelheid melk voor het mesten van kalveren gebruikt werd. De kleine hoeveelheid boter die gemaakt werd, was dan ook van zeer minderwaardige kwaliteit en werd bij de winkelier in het dorp tegen kruidenierswaren geruild, zodat hierbij van enige betaling naar kwaliteit geen sprake was en er dus ook geen prikkel aanwezig was om een beter produkt te maken. Ook overigens gaf deze ruilhandel volgens *Mr. J.J. Wintermans*¹⁾ aanleiding tot velerlei uitwassen, waarbij de boer de lijdende rol speelde, omdat hij hoegenaamd over geen middelen van verweer beschikte. De prijs die men op deze wijze voor de boter ontving, lag volgens *J.J.C. Ament* omstreeks 1890 tussen 28 en 50 cent per pond.

Maar ook voor de winkeliers was deze toestand ongunstig, daar zij een zeer onregelmatig en slecht produkt ontvingen. De ontvangen „klotten" boter verkochten zij ten dele door aan grotere winkeliers of grossiers, die er vaak een mengbedrijf op na hielden om de kleine partijtjes opnieuw te bewerken teneinde er een beter verkoopbaar produkt van te maken.

Om de handel te vergemakkelijken, werden op vele plaatsen botermarkten gehouden, waar de boer met zijn boter heen kon gaan om deze aan de meest biedende te verkopen. Hierin zat de mogelijkheid van een betaling naar kwaliteit, maar veel kwam daarvan toch niet terecht. De kopers op deze markten of mijnen¹⁹⁾ waren vaak dezelfde, die ook de boter rechtstreeks van de boeren kochten, zodat er in de verhouding boer/afnemer niet zo heel veel verandering kwam. De winkeliers hielden er rekening mee van wie de boter kwam die aangeboden werd en als tegenzet van de zijde der boeren kwam het ook wel voor dat men, voordat de mijn begon, naar de winkelier ging om winkelwaren te bestellen of naar de prijs hiervan te informeren, teneinde van de betrokken winkelier op de mijn een hogere prijs voor zijn boter te kunnen verwachten²⁰⁾.

¹⁹⁾ De naam „mijn” is ontleend aan het roepen van „mijn”, wanneer de afslager van boven naar beneden de prijzen afriep. Dit werd „afmijnen” genoemd.

Volgens *Croesen*²¹⁾ werd door het geven van onderwijs en voorlichting aan de boeren wel getracht verbetering in de kwaliteit der boter te brengen, maar men stuitte daarbij op de moeilijkheid dat de voorwaarden voor een goede melkbehandeling op de vele kleine boerderijtjes ontbraken. [083] De geldelijke omstandigheden, waarin de boeren verkeerden, lieten niet toe dat men kostbare verbeteringen ging aanbrenge, nog afgezien van het feit dat deze kostenverhoging veel te zwaar op het produkt van elk (klein) bedrijf zou drukken. *Jan Truijen*²²⁾ berekende in 1893 uit gegevens van het landbouwverslag dat 97 % der boeren in Limburg en Noord-Brabant niet meer dan 2 à 3 koeien had.

Ongeveer te zelfder tijd werd uit België vernomen dat men daar de boterbereiding voor gezamenlijke rekening ging uitoefenen. De mogelijkheid opende zich hiertoe toen de centrifugale ontroming der melk mogelijk werd. In **Tungelroy** woonde de eerder genoemde **J.J.C. Ament**, die hoofdonderwijzer ter plaatse was. In 1891 was de oogst in zijn omgeving grotendeels door hagel vernield en dit was mede aanleiding dat hij zich de moeilijke omstandigheden, waarin vooral de kleine Peelboeren verkeerden, ging aantrekken. Hij toog naar het Belgische dorpje Bree om te gaan zien hoe men daar voor gezamenlijke rekening boterbereiding toepaste.

Hij deed hiervan verslag in zijn dorp en vond 33 boeren bereid om met deze nieuwe vorm van melkverwerking te beginnen. Men besloot - evenals in Bree - voor gezamenlijke rekening een centrifuge en verdere benodigdheden aan te schaffen. Men kocht deze bij Jules Melotte te Rémicourt voor 1200 frs. Er was echter in Tungelroy nog geen gebouwtje om de „boterfabriek” in te beginnen en zo werd deze centrifuge voorlopig geplaatst in het bakhuisje van *H. Peerlings*, die voorzitter van de inmiddels door *Ament* opgerichte vereniging was geworden. De boter werd opgeslagen in de kelder van de „bovenmeester”.

Wij zullen niet op de voet volgen welke moeilijkheden deze pioniers allemaal hadden te overwinnen, maar menen nog wel te moeten vermelden dat men met de in de „fabriek” gemaakte boter aanvankelijk lelijk overhoop kwam te zitten, want niemand in de omgeving wilde deze boter kopen. Men zou vergiftigde stoffen aan de melk toevoegen en beweerde zelfs dat kinderen, die gevoed werden met de ondermelk, daarvan de tering zouden krijgen. Een boer moest de levering van zijn melk aan de fabriek staken, omdat zijn knecht weigerde pap te eten, die gekookt was van centrifugemelk. Men kon aanvankelijk de boter niet kwijt en besloten werd dat ieder der boeren maar zou trachten zijn eigen boter in de omgeving aan de man te brengen. Maar ook dit was geen succes. Dit duurde enkele weken totdat „*Meester Ament*” in België een koper voor de Tungelroyse boter vond. Van die tijd af liep het vlot. Er werd een geregelde afnemer in Brussel gevonden, waarmede een jaarcontract werd afgesloten en f 1,20 per kg boter franco Brussel werd overeengekomen.

²⁰⁾ Volgens *H. van Ve/thoven* (Tijdschrift voor Economische Geographie van 15 juni 1924) waren er in 1893 in Noord-Brabant ongeveer vijftig van deze botermijnen.

²¹⁾ Eerder genoemd.

²²⁾ Landbouwer en belastingdeskundige te Meijel.

De handkrachtboterfabriekjes, die al spoedig in vele dorpen en gehuchten **[084]** tot stand kwamen, waren zo eenvoudig en zó gebouwd dat ze altijd weer als woonhuis gebruikt zouden kunnen worden. Niet zelden werd met deze bedrijfjes zelfs in een oude schuur of een oud woonhuis begonnen ²³). De inventaris bepaalde zich in hoofdzaak tot een bascule, een kookpot en een handcentrifuge, vaten voor het bewaren van de room, benevens een tui-melkarn en een kneedbord. De boeren moesten zelf hun melk naar de fabriek brengen en namen de ondermelk mee terug naar huis ²⁴). De verenigingsvorm was meestal volgens de wet van 1855. Men betaalde de stichtingskosten gezamenlijk naar verhouding van de geleverde melk en nieuwe deelnemers liet men entreegeld betalen, waaruit een reservefondsje werd gevormd. Van een boekhouding was aanvankelijk nauwelijks sprake.

Het fabriekje te Tungelroy diende als voorbeeld voor vele andere. Er werden ook vele jongelui opgeleid om als werkbaas in andere fabriekjes te kunnen optreden. *H.A. Huender*, die in 1894 het fabriekje te Tungelroy bezocht, zegt dat deze fabriekjes de welvaart der streek in grote mate bevorderen (zie ook pag. 77).

De ontwikkeling der coöperatieve boterbereiding ging echter niet ongestoord. Vele boterkopers zagen in de nieuw ingeslagen richting een gevaar en trachtten door bedreiging de samenwerking te stuiten, zegt *Wintermans*. In het na-jaar van 1892 werd in de Meijerij, de Peel en Kempenland een circulaire verspreid, waarin de verenigde boterkopers op de mijnen te Uden, Zeeland, Mill, Boekel, Erp enz. mededeelden „dat in het belang der landbouwers door hen besloten is voortaan bij het kopen der boter er bijzonder op te letten, welke landbouwers lid ener „landbouwclub" zijn of bij een club hun benodigde waren halen" ²⁵).

Ook ondernemende boterkopers en winkeliers gingen ertoe over boterfabriekjes te stichten, maar ook kwamen er vele handkrachtboterfabriekjes door onderlinge samenwerking der boeren tot stand. Dit was vaak het gevolg van overleg in de plaatselijke landbouwverenigingen, in Noord-Brabant „clubs" en in Limburg „casino's" genoemd. Deze werden voorgelicht door de landbouwleraren, die omstreeks 1890 door de Limburgsche Landbouwbond en de Noord-Brabantsche Maatschappij van Landbouw waren aangesteld ²⁶). Zij bevorderden in sterke mate de zelfwerkzaamheid der boeren, waarbij burgemeesters, gemeentesecretarissen en onderwijzers, gesteund door de plaatselijke geestelijkheid, vaak een leidinggevende rol vervulden. **[085]** Dit was ook wel nodig, want met de stichting van boterfabriekjes alleen was men er niet. Er bestonden in die tijd in dit gedeelte des lands vele misstanden. Vol-

²³) In sommige dorpen werden wel twee, drie of soms vier van zulke fabriekjes gesticht (*Verslag Noord-Brabantsche Zuivelbond*).

²⁴) Een boertje uit Mildert kwam dagelijks anderhalf uur gaans met zijn melk in een bus op de rug naar de fabriek en nam zijn ondermelk weer mee naar huis.

²⁵) Dit was feitelijk het begin van de zgn. „boteroorlog", waarop wij in het derde hoofdstuk terugkomen.

²⁶) In Limburg was dit R. *Corten*, in Noord-Brabant P. *van Hoek*. Laatstgenoemde werd later inspecteur en vervolgens Directeur-Generaal van de Landbouw.

gens *Dr. P. Hollenberg*^{Q ii)} zat de boer in het begin der negentiger jaren nog geheel onder de druk van de afnemer; niet alleen voor de verkoop van zijn boter, maar ook bij het mesten van kalveren was de boer vaak afhankelijk van de handelaar, die hem bij het kopen van een kalf krediet verleende, waardoor hij gedwongen was het dier later aan dezelfde man te verkopen. Hierbij werd niet zelden een woekerrente van meer dan 100% per jaar berekend.

Door de vooruitgang in de melkveehouderij kreeg de boer meer behoefte aan krachtvoeder en kunstmest - men zou het ook andersom kunnen zeggen - maar hij was daartoe vaak aangewezen op dezelfde handelaar die zijn melk of boter kocht, waardoor ook hier een ongewenste financiële verhouding ontstond.

De reeds genoemde landbouwlerearen of -consulenten, zoals ze later werden genoemd, hebben op dit gebied zeer belangrijk werk verricht. Zij hielden lezingen op vele dorpen en gehuchten en drongen daarbij niet alleen aan op het vormen van produktiecoöperaties, maar ook op de gezamenlijke aankoop van kunstmest en krachtvoer, terwijl met het oog op de financiering van een en ander de stichting van voorschotkassen werd aanbevolen.

Mede hierdoor kwamen er hoe langer hoe meer coöperatieve handkrachtboterfabriekjes tot stand. Het eerste in dit gedeelte van Noord-Brabant was dat te Liessel. In 1895 waren er in deze provincie 95 boterfabriekjes, waarvan 49 coöperatief²⁷⁾. In Limburg waren er in dat jaar 59 handkrachtboterfabriekjes en 1 stoomzuivelfabriek op coöperatieve grondslag.

Evenals in Limburg speelde in Noord-Brabant de afzet der boter, na de oprichting der coöperatieve handkrachtfabriekjes, een belangrijke rol. Men moest bij de verkoop der boter in hoofdzaak terecht bij dezelfde handelaren, die vroeger de boter bij de boeren en op de plaatselijke mijnen kochten. Uit het voorgaande blijkt tevens dat men in het zuiden des lands bij de oprichting der eerste zuivelfabriekjes het doen opromen der melk in zgn. „Swartz“-vaten heeft overgeslagen en direct tot de centrifugale ontroming is overgegaan²⁸⁾.

Uit het verslag dat *H.A. Huender* in 1894 van zijn bezoek aan Tungelroy gaf^{Q iii)}, blijkt dat men daar toen ook de melk al naar vet- of roomgehalte betaalde. Door in de fabriek opgehangen lijsten, waarop gewicht en vetgehalte van elke melklevering genoteerd was, wisten de boeren van elkaar wat zij leverden. Volgens het reglement had het bestuur het recht de melk van afzonderlijke koeien te doen onderzoeken, welk onderzoek vanaf 1893 al **[086]** volgens de *methode Gerber* geschiedde. Het is niet te gewaagd te veronderstellen in dit alles de invloed van „Meester Ament“ te zien. In 1899 werd er een fok- en controlevereniging opgericht.

²⁷⁾ Elders vinden wij enigszins andere cijfers vermeld, maar dat doet er niet zoveel toe.

²⁸⁾ Lange tijd heeft men daar zo'n boterfabriekje een „centrifuus“ of kortweg „fuus“ genoemd. In het oosten der provincie sprak men ook wel van „boterij“.

Op het L.H.C. dat in 1900 te Maastricht werd gehouden, pleitte *Ament*, toen zuivelconsulent in Limburg, voor de „verwaarding” der melk door toepassing der centrifugale ontroming. Zich in hoofdzaak tot verwerking der melk in een coöperatieve fabriek bepalend, hetzij gedreven met handkracht, hetzij met stoom, achtte hij een goed werkende handkrachtfabriek niet te verwerpen, maar het voordeel van een stoomfabriek is dat men de melk kan pasteuriseren. Verwerking der ondermelk tot produkten achtte hij in een streek waar men aan fokkerij doet niet wenselijk.

Zijn slotconclusie was dat men gemakkelijker komt tot de oprichting van een handkrachtfabriekje dan van een stoomfabriek. Voor een handkrachtfabriek heeft men maar 1000 tot 2000 liter melk per dag nodig en zij werkt goedkoop. Achter dit laatste, algemeen gesteld, zou men een vraagteken kunnen zetten, maar niet achter hetgeen hij daarna zei, n.l.: „Het is beter een handkrachtfabriek, dan geen fabriek”.

+++++

[121] Zuid-Nederlandsche Zuivelbond (Z.N.Z.)

Op 7 juli 1893 werd door *J. Truijen*, lid van de Provinciale Staten en later burgemeester van Meijel, *J.J.C. Ament*, hoofd der school en „dirigent” van de melkerij te Tungelroy-Weert en *F.R. Corten*, wnd. rijkslandbouwleraar te Roermond een bijeenkomst met vertegenwoordigers van melkerijen belegd om van gedachten te wisselen over: 1^e. controle der melk; 2^e. aanzuren van de room; 3^e. verhouding der samenwerkende melkerijen tot de melkleveranciers die geen leden zijn, aangaande de betaling hunner melk. Omtrent de bespreking van laatstgenoemd punt wordt vrijwel niets in het verslag vermeld, maar wel werd in principe besloten tot de oprichting van een bond van melkerijen, nadat landbouwleraar *Corten* er met nadruk op gewezen had, dat er meer samenwerking onder de melkerijen moest komen.

Hij formuleerde dit als volgt: „Samenwerking zal het laatste woord zijn op dit gebied en de machtigste hefboom ter verbetering dezer industrie”. Voorts sprak hij als zijn mening uit dat, al gaf de speculatieve fabriek netto evenveel voordeel als de coöperatieve, de zuivelbereiding „een integrerend onderdeel **[122]** van het landbouwbedrijf dient te blijven”. Volgens *Wintermans Q^w*) had *Th. Verheggen* te Bruggenum - later een bekende naam in de Limburgse landbouwwereld - er al eerder op gewezen dat de boterafzet der handkrachtfabriekjes te verbeteren zou zijn door deze te verenigen in een bond.

Ter vergadering waren 13 coöperatieve fabriekjes vertegenwoordigd, terwijl ook enkele vertegenwoordigers van particuliere bedrijfjes in Noord-Brabant en Limburg en zelfs uit België aanwezig waren, tezamen 80 personen. Hoewel men de vertegenwoordigers der particuliere bedrijven niet onaangenaam wilde zijn, gaf men niet onduidelijk te kennen, dat het hier ging om de belangen der in de coöperatieve bedrijven samenwerkende boeren.

Het resultaat van de vergadering was dat men kwam tot de oprichting van een bond van coöperatieve melkerijen, waarvan 32 fabriekjes lid werden. In

een tweede vergadering op 28 september 1893 werd het reglement behandeld en vastgesteld. Hiermede was de *Zuid-Nederlandsche Zuivelbond (Z.N.Z.)*, zoals deze nu officieel heette, tot stand gekomen. In het reglement werd de Bond een centrale vereniging van coöperatieve melkerijen in Limburg en Noord-Brabant genoemd, terwijl het doel als volgt werd omschreven: „Bevordering van alle belangen der vereenigde melkerijen, vooral van die welke met de bereiding en de verkoop van zuivelproducten in verband staan”.

Ter vergemakkelijking van het onderlinge verkeer koos men de „*Wekelijkse Landbouw Kroniek*” tot orgaan en verzocht men de melkerijen zich daarop voor minstens één exemplaar te abonneren.

In deze tweede vergadering kreeg *Verheggen* gelegenheid zijn mening uiteen te zetten over de handel in roomboter. Hij wees er op dat de Zuivelbond het oog moest houden op de handelwijze der boterkopers en dat lijsten dienden te worden aangelegd van soliede boterafnemers, teneinde deze aan de fabrieken bekend te kunnen maken.

Hoewel daaromtrent aanvankelijk geen bepaling in het reglement voorkwam - deze dateert pas van 1895 - werden de melkerijen in vijf groepen verdeeld en werd voor elke groep een bestuurslid gekozen. Het waren *J. Truijen*, *Jhr. A. Michiels van Kessenich*, *Th. Verheggen*, *J.J.C. Ament* en *P. Kanters*. Laatstgenoemde vertegenwoordigde een groep fabriekjes in Noord-Brabant. Voorzitter werd *J. Truijen* en secretaris *J.J.C. Ament*, aan welke laatste een toelage van f 25,- per jaar werd toegekend.

Aanvankelijk bewoog de Z.N.Z. zich in hoofdzaak op technisch gebied. Men nam proeven met karns en trachtte de beste wijze van zuring van de room en kleuring der boter te vinden, terwijl de voorzitter een gedocumenteerde actie voerde tegen de betaling van bedrijfsbelasting door de coöperatieve zuivelfabrieken. Maar ook bewoog men zich op het gebied van aankoop van voedermiddelen voor de leden der fabrieken. Al spoedig werd echter ingezien dat dit laatste niet op de weg van de Zuivelbond lag. Des te meer ging men zich (in 1894) bezighouden met de verbetering van de boterverkoop.

[123] Teneinde deze te verwezenlijken, werd het systeem van een botermijn gekozen, „omdat”, aldus *Michiels van Kessenich*, „daardoor meer onafhankelijkheid van de boterkooplui ontstaat, de boter ook direct door de winkeliers uit de groote steden kan worden betrokken en er alleen bondsboter aan de markt komt, waardoor de kooplieden verzekerd zijn onvervalschte boter te ontvangen”. Aanvankelijk werd gebruik gemaakt van een bestaande botermijn te Roermond, maar in 1895 werd besloten een botermijn, eerst „botermarkt” genoemd, in Maastricht te vestigen, hetgeen in verband met de gunstige ligging ten opzichte van het buitenland een goede keuze bleek te zijn ²⁹⁾.

De mijn was en bleef een instelling van de Bond en er werd besloten, dat de leden zich moesten verplichten de hun gevraagde boter te leveren. Aanvanke-

²⁹⁾) Tot 1914 ging meer dan de helft der te Maastricht verkochte boter naar België en 30 % naar Duitsland.

lijk gaf dit enige moeilijkheid. Er was een aantal fabriekjes dat zich tot de levering van het verplicht gestelde minimum beperkte en de rest aan de meest biedende kooplui tegen middenprijs der botermijn verkocht. Liep het daarmee spaak, dan leverde men meer boter aan de mijn ³⁰).

Het spreekt vanzelf dat men hiermede de mijnverkoop in gevaar bracht en het doel voorbij schoot, daar op deze wijze niet aan het streven werd voldaan om de boter zoveel mogelijk uit handen der knoeiers te houden. De voorzitter van de Z.N.Z. richtte zich dan ook met een waarschuwing tot de fabrieken, waarin hij erop wees, dat de Maastrichtse mijn alleen haar gunstige werking op de botermarkt kon behouden, wanneer zoveel mogelijk boter werd aangevoerd. Dit was ook nodig, omdat er, nadat men advertenties in bladen in Duitsland en België had geplaatst, steeds meer kopers uit deze landen naar de mijn kwamen of er hun bestellingen plaatsten.

Deze bestellingen werden behandeld door de mijnagenten die vast aan de mijn verbonden waren en ten dele tegen een vaste vergoeding, ten dele tegen provisie (van de mijn) de orders verzorgden van de kopers, die niet zelf naar de mijn kwamen. Deze mijnagenten waren een doorn in het oog van de binnenlandse kooplieden, die zich beklaagden dat hun op deze wijze de mogelijkheid ontnomen werd een behoorlijke winstmarge te maken. Het was echter juist de bedoeling van de mijn de boter zoveel mogelijk uit handen van deze handelaren te houden, daar botervervalsing toen nog aan de orde van de dag was en vele handelaren bij deze knoeierijen een rol speelden.

Hiertegen wenste de Z.N.Z. zich met hand en tand te verzetten, maar aanvankelijk had hij daarmee niet steeds succes, omdat ook op de mijn gekochte boter nog wel voor knoeidoeleinden gebruikt werd. De reeds eerder genoemde vraag naar boter met een hoog getal voor vluchtige vetzuren **[124]** speelde hierbij een rol, omdat deze boter uitermate geschikt was voor vermenging met margarine. Eenmaal dreigde men daarmee zelf in moeilijkheden te komen, nl. toen in België een wet van kracht werd, waarbij een getal van 25 voor de vluchtige vetzuren in de boter vereist werd.

Volgens de toenmalige zuivelconsulent voldeed niet alle gemijnde boter daar in alle tijden van het jaar aan. Het gevolg hiervan was dat de Z.N.Z. zelf een controle op de aangevoerde boter instelde. Er werden regelmatig botermonsters aan de mijn en room- en melkmonsters aan de fabrieken genomen om deze te vergelijken. Tevens werd nagegaan of er door de fabriekjes niet meer boter werd afgeleverd dan redelijkerwijs uit de verwerkte melk te maken was, terwijl de manden waarin de boter werd verpakt, geplombeerd moesten worden.

Op deze wijze voorkwam men moeilijkheden met de afnemers en had men zekerheid dat de boter onvervalst de grens overging. De kopers hadden het recht een monster van de gekochte boter aan het rijkslandbouwproefstation te laten onderzoeken. Uit deze controle is het *Botercontrolestation „Maas-*

³⁰) Van 1901 tot 1916 werden aan de mijn van de Z.N.Z. ook eieren geveild, welke daartoe door de fabrieken en speciale eierverenigingen waren verzameld en naar de mijn werden gestuurd

tricht" (B.C.M.) ontstaan, dat door de Z.N.Z. in 1901 werd opgericht en door deze bestuurd werd. In 1904 werd het na de daartoe nodige reorganisatie de bevoegdheid verleend tot het afgeven van rijksbotermerken aan aangesloten fabrieken. Het B.C.M.-laboratorium werd aan de botermijn van de Z.N.Z. te Maastricht gevestigd en later naar Roermond verplaatst.

In verband met de reeds eerder genoemde neiging van enkele fabrieken om elders boter te plaatsen, werd in 1896 besloten dat het de aangesloten fabrieken op straffe van uitsluiting verboden was boter te zenden naar enige andere publieke veiling of markt dan die welke door de Bond was ingesteld.

In hetzelfde jaar werd besloten tot de uitgave van een jaarlijkse kalender, waarin, behalve statuten en reglementen, goede wenken ten dienste van het boerenbedrijf werden opgenomen. In 1907 werd besloten om in samenwerking met de Limburgse Landbouwbond het weekblad „*Land en Vee*” te gaan uitgeven. Het was vooral *Jan Truijen*, van 1893 tot 1919 voorzitter van de Z.N.Z., die waakte voor goede juridische vormen.

Hij maande de fabrieken, die nog geen rechtspersoonlijkheid hadden, aan, deze aan te vragen, hetzij volgens de wet op de verenigingen van 1855, hetzij volgens de coöperatiewet van 1876. De stoomzuivelfabrieken werden meestal volgens laatstgenoemde wet opgericht, de handkrachtfabriekjes volgens de wet van 1855. Belasting der fabrieken volgens de toen bestaande wet op de bedrijfsbelasting werd door hem fel en met succes bestreden, waarbij hij van de stelling uitging dat een coöperatief werkende vereniging in de zin dezer wet geen bedrijf is en geen winst maakt ³¹).

[125] Na enige jaren was er al heel wat verbeterd. *Ament*. gaf in 1903 in een tienjarig overzicht de geschiedenis van de Bond in het kort weer. 142 coöperatieve roomboterfabriekjes waren nu lid van de Z.N.Z. Zij hadden ± 10.000 leden en verwerkten tezamen 52 miljoen kg melk Q ^v). Men begon meer en meer op stoomkracht over te gaan; bij de handkrachtfabriekjes ondervond men vooral het bezwaar der ongepasteuriseerde ondermelk, waardoor de zuivelfabriek vaak als de verspreider van besmettelijke ziekten werd aangewezen.

In 1905 werden voorschriften opgesteld betreffende de door de fabrieken te voeren boekhoudingen. Zolang hierop echter geen toezicht werd gehouden, bleek hiervan in menig fabriekje niet veel terecht te komen. In 1910 werd een rapport uitgebracht over de wijze waarop door de fabrieken de administratie verzorgd wordt. Dit blijkt in verschillende gevallen nog veel te wensen over te laten, hoewel in 1907 al besloten was tot een jaarlijkse controle op de boekhouding, indien deze niet aan een accountant of een speciale commissie opgedragen was.

³¹) Met het oog op deze belastingkwestie maakte hij een kostprijsberekening van de melk, waarvan de opzet in de laatste jaren van de eerste wereldoorlog door de F.N.Z. werd overgenomen om als basis te dienen voor een kostprijsberekening voor het gehele land om zodoende tot een verhoging van de door de regering vastgestelde melkprijs te komen.

Jan Truijen (1838 - 1919)



J.J. Ament (1864 - 1932)



In 1908 werd controle verplicht gesteld en bepaald dat de fabrieken voorzover nodig haar boeken uniform hebben in te richten. Het was ook niet te verwonderen dat dit nodig was, gezien het grote aantal kleine bedrijfjes in dit gedeelte van het land, waar geen administratief geschoolde kracht aanwezig was. Het personeel van deze fabriekjes bestond, onder leiding van een zgn. „hoofdwerkman“, meestal uit kleine boeren, die 's morgens in de fabriek kwamen werken en 's middags op hun bedrijfje werkten. Gezien de geringe ontwikkeling van deze mensen kon men op technisch en administratief gebied niet veel van hen verwachten. Dit werd gaandeweg beter toen er (grote-re) stoomfabriekjes kwamen. In 1910 begon hier schot in te komen.

Er werd toen een administratieve inspectiedienst bij de fabrieken ontwikkeld, die er op neerkwam, dat aan vele fabriekjes een goed opgezette boekhouding werd ingevoerd, terwijl de bedrijfsleiders in het boekhouden werden onderwezen. De eindboekhouding (balans en exploitatierekening) werd dan vaak nog door de inspecteurs van deze dienst opgesteld, terwijl aan de hand van technische gegevens nagegaan werd of de fabriek rendabel werkte.

De boekhoudingen werden zoveel mogelijk uniform ingericht en de aldus verkregen gegevens werden jaarlijks verwerkt in een uitvoerig inspectieverslag en een statistiek der verzamelde gegevens. Deze inspectie heeft er in belangrijke mate toe bijgedragen dat men een beter inzicht kreeg in de wijze van werken der fabrieken. Zo blijkt uit het inspectieverslag van 1915 dat er een fabriek is die volgens de bestaande formule een overproduktie heeft van bijna 9 %, zodat het voor de hand ligt, dat er in dit bedrijf fouten werden gemaakt met het meten en wegen der melk of anderszins. Ook in ander opzicht komen er in de inspectieverslagen feiten naar voren welke van belang.

[127] zijn. O.a. blijkt er duidelijk uit dat stoomfabrieken gunstiger werken dan handkrachtfabrieken. Door de inspectiedienst werd tevens nagegaan hoe het stond met de afschrijvingen, reserveringen e.d., terwijl de opgaven voor de belasting door deze werden verzorgd.

In 1924 kon worden vastgesteld dat alle aangesloten fabrieken een boekhouding hebben die aan bescheiden eisen voldoet. In verband met de in 1925 tot stand gekomen wijziging der coöperatiewet werden de statuten der fabrieken hiermede in overeenstemming gebracht. Hierbij dienden de modelstatuten van de Z.N.Z. als richtsnoer, waarbij tevens richtlijnen gegeven werden voor het bijhouden der ledenadministratie, waaraan aanvankelijk onvoldoende de hand werd gehouden.

In 1905 werd begonnen met wekelijks van 20 fabrieken uit de ten verkoop aangevoerde boter monsters te nemen die eerst vers en daarna na een week opnieuw werden gekeurd volgens een puntenschaal van 1 tot 5. Na 1907 werd, nadat aan een centrale boterkeuring van de F.N.Z. was deelgenomen, met een keuringssysteem begonnen, dat meer aanpaste bij dat der overige zuivelbonden. De afrekening der boter met de fabrieken geschiedde uiteraard naar de gemaakte mijnprijzen.

Aangenomen kan worden dat hierbij de kwaliteit der boter en een voorkeur van sommige kopers voor de boter van bepaalde fabrieken een rol speelden. In het mijnreglement kwamen o.m. bepalingen voor omtrent de verpakking, het aangeven van het juiste gewicht, het aanbrengen van merken en stemfels, benevens de boeten welke toegepast worden indien in strijd met deze voorschriften is gehandeld.

Mede in verband met de boterkeuringen was al eerder een bescheiden begin gemaakt met een soort technische inspectie der fabrieken, die onder leiding van de zuivelconsulent stond. Doordat in 1905 secretaris *Ament*. tevens tot zuivelconsulent werd benoemd, ontstond er een direct verband tussen de Z.N.Z. en het zuivelconsulentschap. Tot de technische verbetering der fabriekjes kan ook worden gerekend de in 1902 tot stand gekomen Centrale Aankoop van bedrijfsbenodigdheden en de controle op butyrometers, thermometers, melkwegers e.d. voor de fabrieken, welke aan de botermijn werd uitgevoerd.

Gedurende de eerste wereldoorlog ging het contact met de buitenlandse kopers grotendeels verloren, omdat toen aan centrale inkooplichamen moest worden geleverd. Hierdoor kwam de behoefte aan afrekening der boter met de fabrieken naar kwaliteit - volgens gehouden keuringen - meer naar voren. Deze behoefte bleef ook na de oorlog bestaan, omdat toen, hoewel de mijnverkoop weer herleefde, deze toch niet meer de betekenis kreeg van vóór de oorlog. De mijnagenten moesten meer en meer boter zelf gaan afmijnen [128] om deze volgens de verkregen opdrachten aan de kopers te leveren.

Hierdoor kreeg de botermijn meer het karakter van een afdeling verkoop en kwam de vraag aan de orde of men de boter geheel naar kwaliteit moest gaan betalen. Secretaris *Creemers*³²⁾ gaf hierover in 1923 in *Land en Vee* een beschouwing, waarbij hij drie systemen behandelde, nl. afrekening der boter geheel volgens de uitslag der keuringen, afrekening volgens de gemaakte mijnprijzen of een gemengd systeem, waarbij zowel met de gehouden keuringen als met de gemaakte mijnprijzen wordt rekening gehouden.

Tot volledige betaling der boter naar kwaliteit is het toen echter niet gekomen. Deze kwam pas veel later (1948) tot stand, toen de afdeling boterverkoop van de Z.N.Z. geheel het karakter van een verkoopvereniging had aangenomen en men het keuringssysteem ging volgen van het toen bestaande *Zuivel Kwaliteitscontrôle Bureau (Z.K.B.)*.

In de twintiger jaren werden in het algemeen de touwtjes wat strakker aangehaald. Om het vertrouwen der leden in de fabrieken te bevorderen, werden deze in 1923 in de gelegenheid gesteld om melkmonsters voor hercontrole naar het laboratorium van de Bond op te sturen voor heronderzoek. In die tijd werd ook een controle op de meet- en weegwerktuigen der fabrieken ingesteld, terwijl men tevens meer werk ging maken van het organiseren van melkerscursussen en medewerking werd verleend aan de voorbereiding van een georganiseerde t.b.c.-bestrijding onder het rundvee.

³²⁾ Zie blz. [129].

Ter gelegenheid van het 25-jarig bestaan van de Z.N.Z, in 1918 werd een pensioenfonds voor het personeel der aangesloten fabrieken ingesteld. Dit zgn. „*Jan Truijensfonds*” zou een inkoopssom van 3/4 der verstreken dienstjaren voor alle werkers in de Z.N.Z.-fabrieken verstrekken. Het hiervoor benodigde kapitaal zou in hoofdzaak worden ontleend aan de overschotten van de boterverkoop. Men verzuumde echter het kapitaal voor deze verzekering van de overige middelen van de Z.N.Z. af te zonderen met het gevolg dat, toen in de twintiger jaren op voor geleverde boter ontvangen buitenlandse valuta ernstige verliezen werden geleden, zowel het vermogen van de Bond als de financiële basis van het Fonds ernstig in gevaar kwam.

Men heeft het verlies van het Fonds opgevangen door oprichting van een naamloze vennootschap, welke volgens de inmiddels tot stand gekomen wettelijke voorschriften in 1923 de verplichtingen tegenover de verzekerden op zich nam in het aandelenkapitaal namen behalve de Z.N.Z. en een 75-tal fabrieken ook verschillende boerenorganisaties deel, welke laatste zich eveneens bij de verzekering aansloten.

In het bestuur van de Z.N.Z. hebben vele jaren geen directeuren van fabrieken zitting gehad. Herhaaldelijk werd hiertegen van de zijde der directeuren van grotere fabrieken bezwaar gemaakt, daar men op deze wijze [129] het technisch element onvoldoende in het bestuur vertegenwoordigd achtte. Pas in 1919 werd besloten een tweetal leden van de *R.K. Vereniging van Directeuren van Zuivelfabrieken* als adviserende leden aan het bestuur toe te voegen. Het duurde echter nog tot 1921 voordat aan dit besluit uitvoering werd gegeven. Met de zuivelconsulenten in Limburg en Noord-Brabant werd, vooral op het gebied van onderwijs en voorlichting, steeds nauw samengewerkt. Reeds in 1900 werd begonnen met eenvoudige cursussen voor het personeel der fabriekjes. Daarna werden tweejarige cursussen voor assistentdirecteuren gegeven, terwijl na de eerste wereldoorlog meer cursussen voor het fabriekspersoneel werden georganiseerd.

In 1919 overleed voorzitter *Truijen*, terwijl *Ament*. zijn functie als secretaris neerlegde in verband met zijn benoeming tot regeringscommissaris voor de voedselvoorziening. Na een voorzitterloze periode werd *Ament* in 1922 tot voorzitter benoemd, terwijl het secretariaat, dat aanvankelijk uitgeoefend werd door *J. H. van Geldrop*, in datzelfde jaar werd overgenomen door *H. L. Creemers*, die tevoren administrateur van de Bond was.

In die tijd begon de Z.N.Z. zich meer in de richting der andere zuivelbonden te ontwikkelen. De boterkeuringen werden weliswaar niet wekelijks gehouden, maar men gebruikte het puntenstelsel dat ook bij de andere bonden gold, waardoor een vergelijking met deze beter mogelijk werd. De inspectiedienst werd uitgebreid met een controle op de techniek der zuivelfabrieken, waarbij speciaal de ontromings- en uitkarningsgraad en weeg- en meetwerktuigen werden nagegaan. Tezeldertijd werd een controle op de vetgehaltebepaling mogelijk gemaakt, welke echter aanvankelijk vrijwillig was en maar door een beperkt aantal fabrieken werd aangevraagd. Het beheer der fabrieken was in zover afwijkend van dat in de andere bonden, dat in de Z.N.Z. het

geldelijk beheer bij een aantal (kleinere) fabrieken niet bij de directeur of hoofdwerkman, maar bij de secretaris-penningmeester berustte.

De verhouding van de Z.N.Z. tot de F.N.Z. is in het algemeen losser dan bij de meeste andere bonden. De Z.N.Z. neemt, mede door zijn verbondenheid met de boterverkoop, een enigszins afzonderlijke plaats in het verband van de F.N.Z., in. In 1917 werd in de algemene vergadering van de Z.N.Z. de vraag gesteld waarom de agenda van de algemene vergadering van de F.N.Z. niet aan de orde werd gesteld, zoals dat in de andere bonden gebruikelijk is. *Ament* antwoordde hierop, dat men in de Z.N.Z. minder behoefte gevoelt aan de leiding van de F.N.Z. dan in de andere bonden. Hij wenste echter niet in te gaan op een voorstel om de contributie aan de F.N.Z. te verlagen. Een later voorstel om de contributie aan de F.N.Z. te schrappen en voor het lidmaatschap dezer organisatie te bedanken, werd door het bestuur afgewezen.

Het systeem der kringen, dat in de loop der jaren tot acht werd **[130]** uitgebreid, is in de Z.N.Z.-organisatie steeds gehandhaafd. Deze kringen vergaderen steeds voorafgaand aan een algemene vergadering.

Tot na de eerste wereldoorlog werd in het Z.N.Z.-gebied vrijwel uitsluitend boter gemaakt met teruglevering der ondermelk naar de boerderij. In de twintiger jaren begon zich hierin een wijziging te voltrekken. Toenemende melkproductie en veranderende voedermethoden hadden tot gevolg dat er ondermelkoverschotten kwamen.

Enkele fabrieken begonnen met de bereiding van melkpoeder; andere gingen over tot de bereiding van kaas, terwijl weer andere bedrijven de overtollige ondermelk aan particuliere ondernemingen verkochten. Enkele fabrieken verkochten grote hoeveelheden melk naar het westen des lands.

Tevens trok door de uitbreiding der bevolkingscentra en de toeneming van het melkgebruik de verkoop van consumptiemelk meer en meer de aandacht, hetgeen de uitgroei der boterfabrieken in of bij deze bevolkingscentra tot melkinrichtingbedrijven tengevolge had. De fabrieken te Eindhoven, Roermond en Heerlen groeiden uit tot volledige melkinrichtingbedrijven. Tevoren was hier de melkvoorziening der bevolking hoofdzakelijk in handen van kleine particuliere melkinrichtingen en melkslijters, die hun melk van boeren en fabriekjes in de omgeving betrokken. Volgens gegevens van *Creemers Q^{vi}*) bestonden er in 1927 in het Z.N.Z.-gebied zes coöperatieve melkinrichtingen, vier bedrijven die melkpoeder en twee die kaas maakten.

In Zuid-Limburg heeft zich op zuivelgebied lange tijd een ander beeld dan dat in het overige deel der provincie vertoond. Hier handhaafde zich langer de melkverwerking op de boerderij, hetzij door de bereiding van Limburgse kaas, hetzij door de boterbereiding, terwijl ook de melklevering door boeren aan kleine particuliere melkinrichtingen en rechtstreekse verkoop aan de burgerbevolking langer gehandhaafd bleef. Mede hierdoor was in dit gedeelte der provincie geruime tijd minder belangstelling voor de zuivelcoöperatie dan elders. Gedurende de eerste wereldoorlog kwam hierin enige verandering, toen te Eckelrade onder leiding van hoofdonderwijzer *Toebosch* een zuivelfabriek tot stand kwam. Hierna volgde nog een achttal fabriekjes in die omge-

ving, maar toch bleef er in Zuid-Limburg nog lang belangstelling bestaan voor de melkverwerking en -verkoop op de boerderij.

Na wereldoorlog II werd naast de Z.N.Z. een coöperatieve vereniging (C.Z.N.Z.) opgericht, waarvan 4 kringcoöperaties, die tezamen 14 zuivelfabrieken exploiteren en 19 enkelvoudige zuivelfabrieken lid zijn. De C.Z.N.Z. stelt zich tot taak de coöperatieve zuivelindustrie in haar gewestelijke ondernemingsvorm alzijdig te vertegenwoordigen en daarvoor een dienstverleningsfunctie te vervullen. Tevens verzorgt zij de afzet der door de leden geproduceerde produkten en exploiteert twee eigen centrale melkproduktenfabrieken.

Bron: http://www.technikinnederland.nl/nl/index.php?title=Zuivel_in_Zuid_Nederland

Zuivel in Zuid Nederland
Van Techniek in Nederland

Zandgronden met klein gemengde bedrijven

De landbouw in Brabant en Noord-Limburg verschilde hemelsbreed van die in Friesland. Op de schrale, hooggelegen zandgronden overheerste het gemengd bedrijf met een zeer kleine bedrijfsomvang. In 1893 waren er volgens het Landbouwverslag in heel Nederland 29.913 boeren met zes of meer koeien. Daarvan woonden er 1454, nog geen 5%, in Noord-Brabant en Limburg samen.



Een Brabantse boerin in de open lucht bij het karnen

Van oudsher was hier wegens de bodemgesteldheid te weinig land voor de veehouderij beschikbaar geweest in verhouding tot het voor akkerbouw bruikbare land. Deze ongunstige verhouding maakte dat de boeren moesten woekeren met de mest die zij van hun beperkte veestapel kregen. Om vooral geen mest verloren te laten gaan was al voor 1800 in Brabant het zogenaam-

de Vlaamse bouwstelsel in zwang gekomen. Daarbij stond het vee nagenoeg het hele jaar op stal en zette voedergewassen om in mest. Het melken vond in deze veelal kleine en bedompte ruimten plaats.

Reeds hiervoor zagen wij dat dergelijke omstandigheden geen goed uitgangspunt konden zijn voor een optimale zuivelbereiding. Bovendien waren de weilanden te schraal en ontbrak het de meeste boeren aan geld om aanvullend veevoer van goede kwaliteit te kopen. Boter was in deze bedrijven een bijproduct, de melk werd merendeels aan de kalveren gevoederd, kaas werd nauwelijks gemaakt.

'De huisgezinnen, die zich in het bezit van zoo'n paar koeien mogen verheugen, behooren tot de eenvoudigste klasse van menschen. Gewoonlijk bewonen zij een huisje, dat uit één vertrek bestaat, hetwelk dus dient tot woon-, eet- en slaapkamer en keuken. De kippen hebben er vrijen toegang en ook het varken komt er nu en dan eene visite maken en ontziet zich niet, den snuit eens in den pappot der familie te steken. In dat vertrek wordt ook de melk bewaard, waarvan boter gemaakt zal worden. Het gereedschap waarin ze bewaard wordt, bestaat uit een paar potten, een oud vaatje, of zoo iets, dat men bij de hand heeft. Men karnt, als er eens tijd voor is, want de man werkt den ganschen dag buitenshuis en de vrouw, die zeer veel en verschillend werk moet verrichten, kan slechts zelden tijd vinden voor het karnen. (...) Herinneren wij ons nu, wat wij gezegd hebben van de eigenschappen der melk en van haar vatbaarheid voor bederf, dan hoeft het ons niet te verwonderen, dat de boter, op deze wijze bereid, slecht van hoedanigheid is en weinig waarde heeft.

Kleine plaatselijke markt en ruilhandel

Niet alleen was de landbouw en met name de veeteelt anders dan in Friesland, ook de boterhandel had een heel ander karakter. Men werkte niet voor de export, maar voor kleine, plaatselijke markten. Sterker dan in Friesland speelde hier het winkelierskrediet. De minimale bedrijfsomvang bracht een gebrek aan baar geld met zich mee, wat werd ondervangen door ruilhandel. De Tungelroyse onderwijzer J.J.C. Ament en oprichter van de eerste boterfabriek in zuidnederland beschreef de praktijk in die jaren.

In den regel werd door iederen veehouder de gemaakte boter wekelijks naar den winkelier gebracht, alwaar ze dienst deed als ruilmiddel tegen kruidenierswaren en andere huishoudelijke artikelen. Er was geen sprake van betaling of berekening naar kwaliteit. De winkelier achtte het zijn plicht den boer te ontlasten van zijn produkt; tenminste als deze het schappelijk maakte met zijn inkoop. De winkelier deed de aangebrachte boter in den regel ook wekelijks over aan een koopman en verloor niet zelden aanmerkelijk en door het z.g. 'zweeten' der slecht bewerkte boter en door de lage prijzen die hij bedong. Was de koopman of opkooper op de hoogte van zijn zaak, dan ging 't mengelmoes van boterklotten en klotjes in een groote kuip water; ze werd daarin met de handen door elkaar gewerkt, zooals 't heette om de karnemelk te verwijderen, om ze verder met messen te 'kammen' en daardoor te ontdoen van het grove vuil en eindelijk om ze te kleuren met aftreksel van saffraan, roode wor-

tels, enz. Waarna men ten slotte een homogeen artikel kreeg, dat door het zuiveringsproces zeker aan gewicht verloren had, doch dit werd ruimschoots vergoed door de belangrijke hoeveelheid water die door de boter geadsorbeerd was. Het spreekt vanzelf dat dergelijke boter geen prima waar was, doch zij ging van de hand.

Kort voor 1890 constateerde een staatscommissie meer dan eens dat deze ruilhandel allesbehalve een stimulans was voor de boeren om de kwaliteit van hun boter te verbeteren. De prijs die de winkeliers ervoor gaven, werd beïnvloed door andere factoren.

'De groote boeren hebben in den regel de grootste huishoudens; (...) zij hebben veel mondbehoefden en kleedingstoffen noodig, en nu spreekt het van zelf dat de winkelier-boterkoopman liever boter koopt van een boer die veel bij hem koopt. Hij laat bij die gelegenheid waar van mindere kwaliteit wat duurder betalen en kan door de winst, die hij uit de winkelgoederen maakt, best wat hooger prijs voor de boter besteden; men koopt dus wel eens boter niet om de boter, maar om de klanten. (...) De arbeider en keuter [krijgt] van den winkelier-boterkoopman minderen prijs betaald, omdat hij minder winkelwaren noodig heeft; hij moet zich tot het strikst noodzakelijke bepalen, of hij ziet zich verplicht bij aankoop van kleedingstoffen elders goedkoope winkels op te zoeken. Het spreekt van zelf, dat meenig boer in andere winkels ook beter en voor minderen prijs zijne benodigdheden zou kunnen aanschaffen, doch dit doet men niet, omdat de prijs voor de boter dan ook lager wordt.

Botermijnen

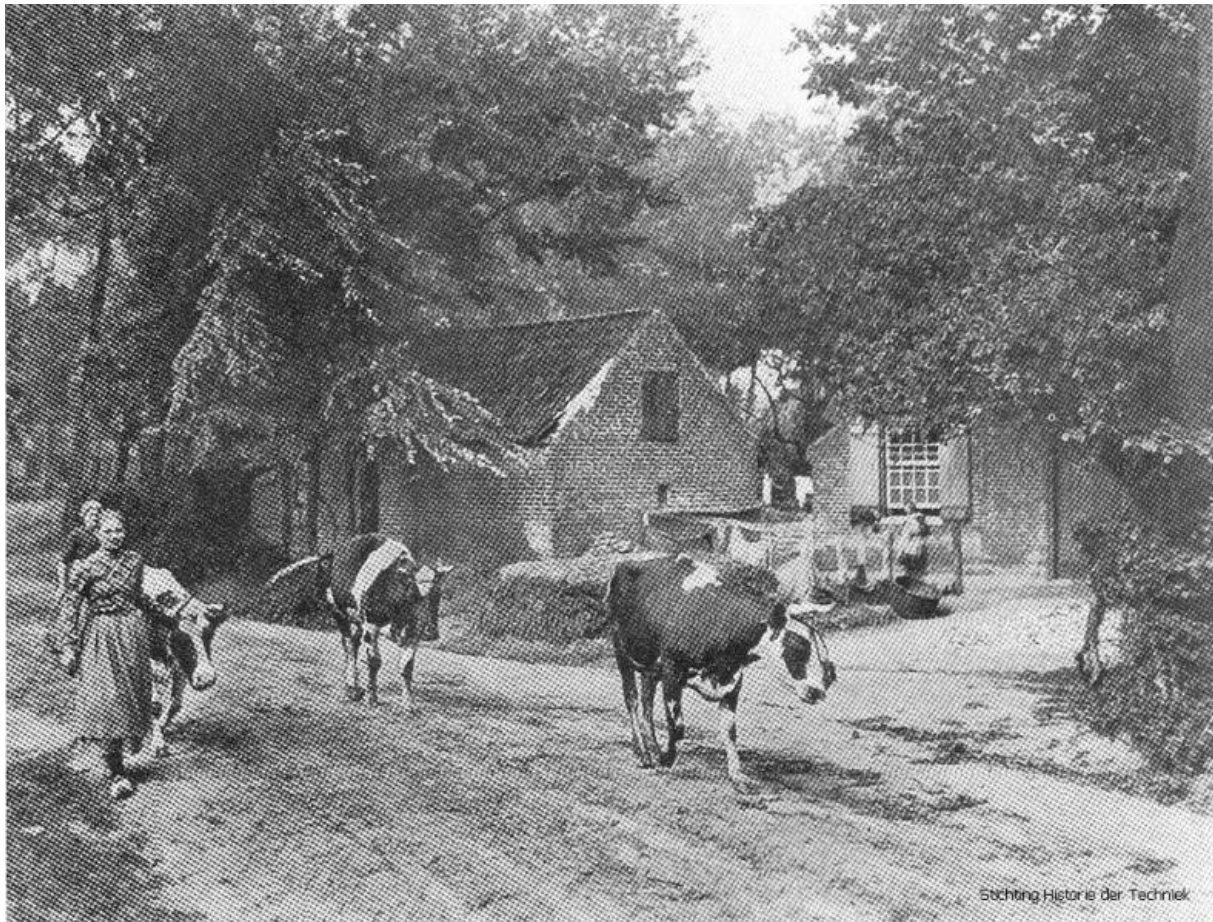
Er was maar één kruid gewassen tegen dergelijke willekeur en winkelnering. De wettelijke mogelijkheid bestond sinds 1860 om botermijnen te openen. Daar werd de boter bij afslag verkocht, 'afgemijnd', omdat degene die als eerste 'mijn!' roept, eigenaar wordt van de geveilde partij.

Het kon echter ook gebeuren dat de gezamenlijke opkopers op een plaatselijke botermijn precies dezelfde waren als de plaatselijke winkeliers, zodat de botermaaksters in wezen nog niet veel waren opgeschoten, omdat deze opkopers konden bedingen dat de uitbetaling bij hen in de winkel plaatsvond. Dit was afhankelijk van het reglement dat elke mijn zelf daarover kon opstellen. Het verschil is zichtbaar in de botermijnen van Cuijk en Mill, niet ver van elkaar gelegen. De prijzen in Cuijk waren, net als de hoeveelheid aangevoerde boter, lager dan in Mill. In Mill kregen de boerinnen namelijk contant geld aan de mijn, *'waarmee ze naar eigen inzicht kunnen kopen. Op andere mijnen zijn ze, om een hogere prijs voor de boter te krijgen, verplicht om bij de winkeliers die hun boter kopen, waren en manufacturen te kopen, meer dan zij zelfs wensen en voor slechtere kwaliteit dikwijls hogere prijzen moeten besteden.*

Wekelijks brachten de boeren gemiddeld omstreeks 10 kilo boter naar de plaatselijke markt. Die kleine hoeveelheden werden door de handelaren gemengd, waarvan Ament een weinig vertrouwenwekkende beschrijving gaf. Toch merkte men dat de openbare verkoop van boter op botermijnen heilzaam was voor de zorg die de botermaaksters aan hun produkten besteed-

den. 'Naijver' werd opgewekt, zo zei men, de reputatie van boerinnen werd beïnvloed door de kwaliteit van hun boter.

Veel kennis omtrent wat er zoal in de rest van de wereld op zuivelgebied gaande was, bestond er niet in Brabant. Alleen als er in de nabije omgeving voorbeelden te zien waren van een andere werkwijze, ging daarvan enige uitstraling uit. Zo namen de boeren in Reusel, langs de Belgische grens, een goed voorbeeld aan hun collega's aan de andere kant, die 'kosten noch moeiten ontzien om dat produkt zoo goed mogelijk te maken wat inderdaad een vooruitgang in de zuiverheid van de Reuselse boter opleverde. Nieuwe methoden van bereiding kon een waarnemer ter plaatse in 1887 echter nog niet vermelden.



Het hoeden van de koeien

Handkracht-boterfabriekjes

Uiteindelijk waren de barre winter 1890/91 en een hagelbui die de oogst vernielde in de daaropvolgende zomer voor schoolmeester J.J.C. Ament in Tungelroy bij Weert aanleiding om een kleine, met handkracht gedreven boterfabriek op te zetten. De misère die hij bij de boeren in zijn dorp zag, zou enigszins verlicht kunnen worden als zij het voorbeeld volgden van boeren in Bree, net over de Belgische grens. Daar was sinds 1891 een zogenaamde 'samenmelkerij' in werking. De boeren brachten er de melk van hun koeien bijeen en maakten er met behulp van een handcentrifuge en een goede karn

boter van betere kwaliteit dan voorheen. De investering was gering geweest, maar de resultaten van de boterverkoop waren hoopgevend.

Ament wist 33 boeren uit Tungelroy, met 184 koeien, tot medewerking te bewegen. Er werd een bescheiden gebouw neergezet, dat zo was ontworpen dat het eventueel later weer als woonhuis verhuurd of verkocht kon worden: aldus zou een eventuele mislukking van het plan de deelnemers nauwelijks financieel nadeel opleveren. De fabrieksinventaris kostte ongeveer *f* 600 en werd grotendeels besteld bij de firma Jules Mélotte in Rémicourt, bij Luik. Deze smid maakte sinds 1888 handcentrifuges naar het Laval-model en had ook de hele uitrusting van de samenmelkerij in Bree geleverd. Voor een fabriek met een verwerking van ongeveer 1500 kg melk per dag was nodig. Een centrifuge van Mélotte (300 kg/uur) *f* 260 _ een karn (inhoud 140 l) *f* 70 _ een boterkneder *f* 42 _ een koeler voor magere melk *f* 62 _ een koeler voor room *f* 32 _ een melkcontrole-apparaat *f* 37 _ diverse kleine benodigheden *f* 97 totaal *f* 600

De fabriek in Tungelroy kon in mei 1892 de eerste melk verwerken. Aanvankelijk kampte men met enkele technische onvolkomenheden, maar een groter probleem was de verkoop van de fabrieksboter. In de eerste weken bestond bij de gebruikelijke afnemers een grote weerstand tegen het produkt, zodat Ament op zoek ging naar nieuwe afzetkanalen. Hij vond die onder meer in België en via de Roermondse botermijn.

In de kranten in de omgeving werd veel melding gemaakt van het succes dat de Tungelroyse boeren hadden met hun initiatief. In de loop van 1893 werden in Noord-Limburg 13 soortgelijke ondernemingen opgezet, uit de aangrenzende delen van Brabant kwamen ook steeds meer geïnteresseerden kijken in Tungelroy en de andere handkracht-boterfabriekjes. De gang van zaken werd in 1894 als volgt beschreven:

Iedere boer kwam met zijn eigen kannen, sommigen op een kruiwagen, met die van de buurlui erbij; een enkele kar bracht ze uit een enkele buurtschap aan. Op de beurt werd elke kan uitgegoten in een bus op de bascule, genoteerd, de bus in den kookpot met warm water voorgewarmd, in de centrifuge gestort en de ontroomde melk opgevangen in dezelfde kan, waarmede de brenger naar huis kon gaan. (...) Was zoo al de melk ontroomd, dan werd de room in den kelder gebracht en die van den vorigen dag gekarnd en de boter met een kneedbord verwerkt. De melk werd naar vetgehalte ontvangen en de nieuwste toestellen tot het nemen van de proeven waren in gebruik. (...) Meer dan 40 personen hadden op dit fabriekje reeds als leerling gewerkt en er was hun alles zoo goed mogelijk geleerd, om op hunne [woon]plaats als werkbaas te kunnen optreden.

Het grote voordeel van de handkracht-boterfabriekjes was dat ze goedkoop en simpel waren. Voor ongeveer *f* 2000 stond er een gebouw met inventaris en een knecht kon het werk in enkele dagen leren. De boter was zoveel beter van kwaliteit dat er doorgaans een prijs van ongeveer *f* 1,10 voor werd gegeven, terwijl de boerderijboter circa 20 cent lager noteerde op de plaatselijke markten en botermijnen.



Personeel van een boterfabriek

Verbetering afzet De boterhandel was geenszins unaniem gelukkig met deze ontwikkeling. De winkeliers zagen hun winkelnering omzeild worden, boterkopers vreesden dat onderling overleg tussen het groeiend aantal coöperaties zou maken dat willekeurige prijsvorming, die altijd voor de handelaar het voordeligst was geweest, tot het verleden ging behoren.

Inderdaad begonnen al in de zomer van 1893 Ament en enkele medestanders te werken aan een organisatie die de afzet van de fabrieksboter in betere banen kon leiden. Dat was een van de belangrijkste redenen om de bestaande coöperatieve fabrieken in één vereniging samen te brengen en zo ontstond de Zuid-Nederlandsche Zuivelbond (ZNZ), *'eene Centrale Vereeniging van coöperatieve melkerijen in Limburg en Noord-Brabant. Het doel van den Bond is de bevordering van alle belangen der Vereenigde melkerijen, vooral van die welke met de bereiding en den verkoop van zuivelproducten in verband staan.*

In 1895 vestigde de znz een botermijn in Maastricht. Een eigen mijn had drie voordelen: de fabrieken waren onafhankelijker van de boterkooplui en winkeliers in de grote steden konden zonder tussenkomst van de tusschenhandel boter kopen. Bovendien kon de Bond de zuiverheid van de verhandelde boter garanderen. Zo kregen de aangesloten fabrieken een hogere prijs voor hun boter, mits die van goede kwaliteit was. Voor kwaliteitshandhaving bood de ZNZ de helpende hand via adviezen, cursussen voor personeel en controle van de geleverde waar.

- i *Mr. J.J. Wintermans*, 'Een halve eeuw gewestelijke zuivelcoöperatie' (Geschiedenis van den Zuid-Nederlandschen Zuivelbond (Z.N.Z.)) - 1944
- ii *Dr. P. Hollenberg*, 'Gerlacus van den Elsen' (1853 - 1925) - 's - Hertogenbosch.
- iii *H.A. Huender*, 'Nederlandsch Landbouw Weekblad'.
- iv *Mr. J. J. Wintermans*, Een halve eeuw gewestelijke zuivelcoöperatie - 1944.
- v Gedenkboek F.N.Z. - 1925.
- vi De Zuid-Nederlandsche Zuivelbond - Weert, 1928.