

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 veel 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 celluloïde. Het is bovendien isoleerend en onbrandbaar, zoodat het ongetwijfeld toepassing zal vinden bij de *electrotechniek*. Erg ingewikkeld schijnt de bereiding van lactite uit gecentrifugeerde of op de oude manier 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 eene vloeibare en eene geleachtige stof. Men laat dit vloeibare nu 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 weeke 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 voordeelen aanbiedt, welke de verwerking in het klein, zelfs bij de beste werkwijze en inrichting, (behoudens enkele uitzonderingen, welke den regel mogen bevestigen)

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

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 gegronde 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. R. 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 handcentrifuge 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.