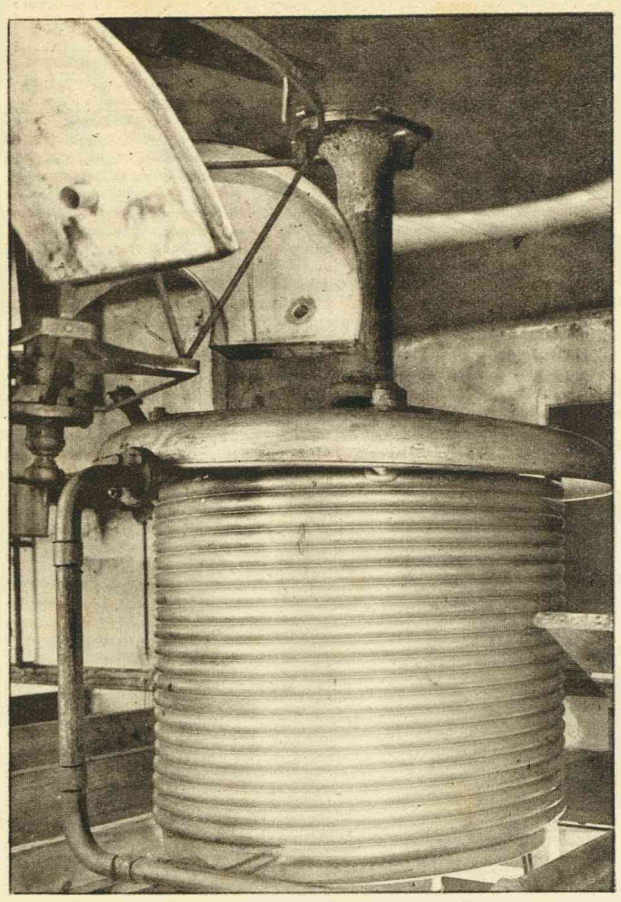
HET KAASMAKEN

(Met foto's van Van der Werff)

Misschien is er wel geen bedrijf, dat meer op den naam van echt-Hollandsch aanspraak maken mag dan onze eeuwen-oude en vermaar de kaasmakerij. En in onzen tijd verkrijgt deze tak van nijverheid nog een grooter actualiteit doordat de oorlogvoerende Mogendheden dit bij uitstek Hollandsch product aan elkaar als betwisten; centrale inkoopkantoren, gecombineerde kaasmaakbedrijven, reusachtige export, quaesties over prijzen in vrijen en gedwongen verkoop, . . . het zijn altemaal zaken, die de aandacht van ons volk weer eens meer dan ooit gevestigd hebben op de belangrijkheid dezer reusachtige industrie.

De vermaardheid der Hollandsche kaas dateert al van eeuwen her. Reeds in den eersten Graventijd schijnt ons volk zich erop te hebben toegelegd, en allengs won dit bedrijf aan omvang en beteekenis, tot ten slotte dit heerlijk landbouwproduct werd uitgevoerd naar alle landen der wereld. En geen wonder . . . Het is een uiterst smakelijk en voedzaam gerecht. Men zal ons niet van chauvinisme verdenken, wanneer wij op den duur aan de oude Hollandsche Kaas boven welke andere de voorkeur geven. De Fransche kaassoorten als Camembert, Ramadoux, Roquefort, Brie, enzoovoorts, weten ook wij heel wel te waardeeren. De Schweizer- of Gruyère heeft eveneens onzen bijval, en ook de Engelsche kaas, Chester geheeten, laat ons om den dood niet onverschillig, gelooft ons maar. En toch . . . een stukje oude Hollandsche kaas van de ware soort is voor ons een lekkernij, die de andere nog overtreft.

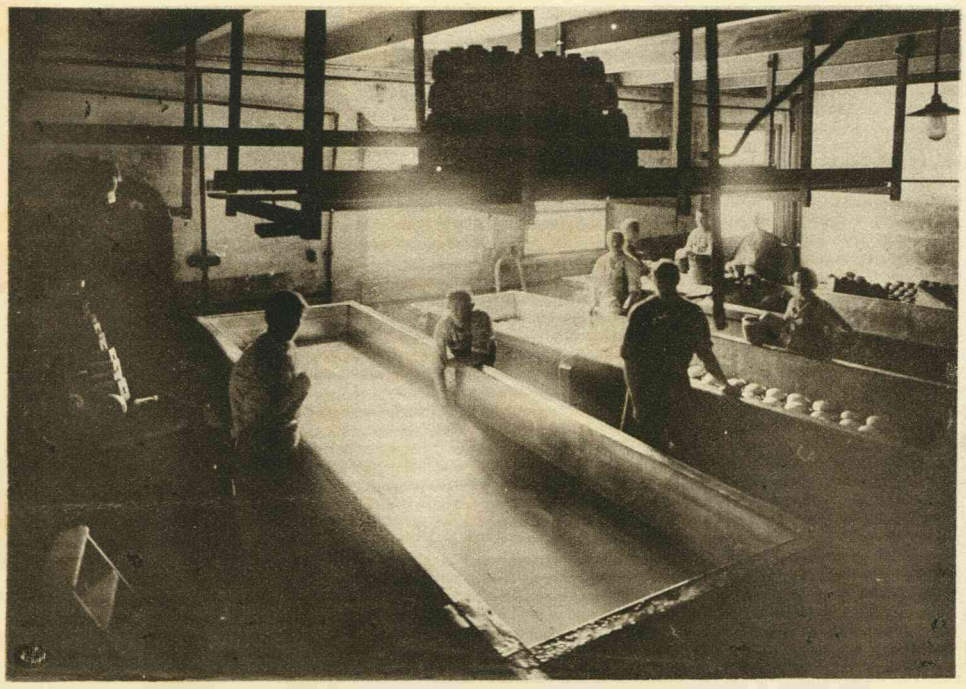


De melkafkoeler.

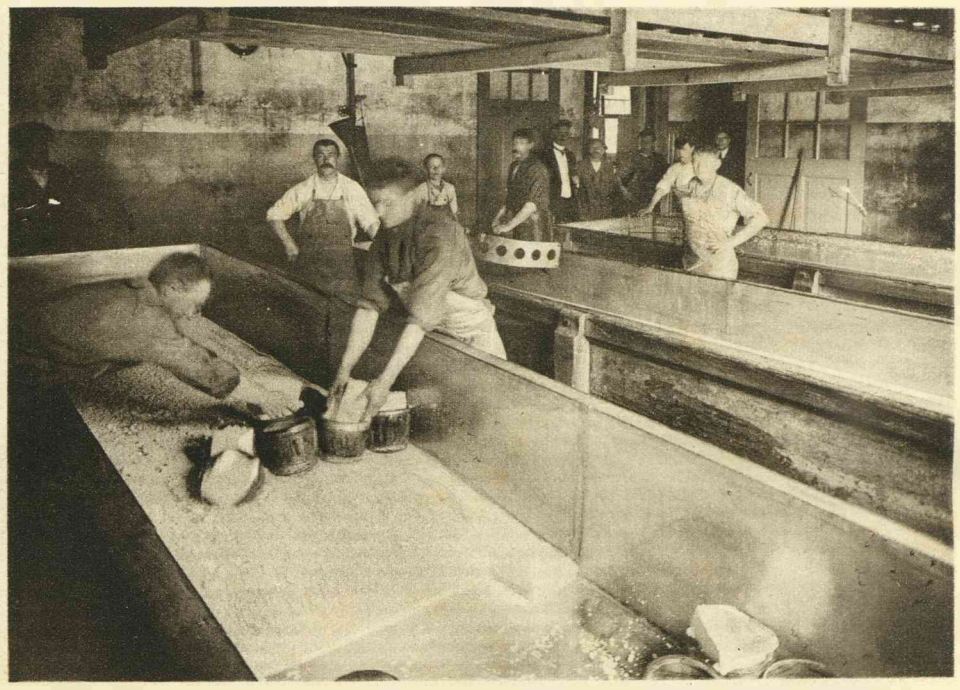
men laat die wegloopen, en gebruikt haar a's voedsel voor de kalveren; ook wordt zij tot meelsuiker verwerkt. Deze vloeistof heet „wei". De kaasstof wordt nu met een soort ramen van scherp en sterk koperdraad doorsneden en doorploegd, („doorgehaald" zegt men,) tot zij fijn en gelijk is. De stof in dezen schuimigen staat heet nu „wrongel". De wrongel moet precies zijn. . . . zooals ze zijn moet, m.a.w. niet te droog, want dat zou taaie kaas geven, en niet te nat, want dat levert zure kaas op. Maar de bedreven werker weet dat om zoo te zeggen op het gevoel. Met een koperen werktuig, dat in vorm niet veel met den bovenomschreven „doorhaler" verschilt, wordt de wrongel nu in vierkante stukken gesneden, welke worden vastgeduwd in de houten vormen, de z.g. „kaaskoppen," waarin eerst een doek wordt gelegd, wat aan de gladheid en dichtheid der kaaskorst ten goede komt.

De vormen worden nu met eveneens houten deksels, die van binnen een ronde holte hebben, afgesloten; deze deksels noemt de vakman „volgers". De met wrongel gevulde koppen worden nu onder persen gezet, die, zooals onze kiek aangeeft, boven lange planken aan den muur zijn aangebracht. De planken zijn middenin gegeuld. In deze geulen loopt de laatste wei, welke de wrongel nog bevat, en die door het aanpersen uit de gaatjes, welke onder in de koppen zijn, naar buiten vloeit. Uit de geulen loopt de wei weder door gaten in daaronder neergezette vergaarbakjes. Na eenigen tijd worden de kaasjes uit de koppen gehaald. Zij vertoonen dan een oneffenheid, een rand, ter plaatse waar de volger in den kop gesloten heeft. Deze randen worden er nu met een mes afgesneden, zoodat de vorm bijna effen rond is, maar nog niet geheel zuiver, waarom men de kaasjes opnieuw, nu ondersteboven, in koppen doet, waaruit zij dan na een poosje in zuiver kogelronden vorm te voorschijn komen.

Nu is het zouten der kaasjes aan de beurt. Ze worden als ze uit de vormen genomen zijn, bij hoopjes tegelijk



Eerste bewerking der melk: Toevoeging van het stremsel. Het „doorhalen."



Het vormen der wrongel of kaasstof.

De Hollandsche kaas wordt voornamelijk vervaardigd in Noord- en in Zuid-Holland, voorts ook in Utrecht en in Friesland. De streek om Alkmaar, Hoorn, Purmerend en Edam levert de bekende kaas van kogelronden vorm, de zoogenaamde Edammer; deze soort is het in hoofdzaak, welke naar het buitenland wordt uitgevoerd, en algemeen in de groote comestibleswinkels der Europeesche hoofdsteden verkrijgbaar is. De streek rond Gouda, Bodegraven, Utrecht, en zoo, levert de zoogenaamde Goudsche kaas, die van grooteren omvang en platteren vorm is. Deze wordt in hoofdzaak in ons land zelf gebruikt, maar toch ook, zij het dan in mindere hoeveelheden dan de Edammer, naar het buitenland gestuurd. Vraagt men in Brussel of Parijs naar „Hollandsche kaas", dan geeft men u gewoonlijk Edammer, maar eigenaardig genoeg voor ons Nederlanders, als men „fromage d'Edam" wenscht, komt men met de Goudsche kaas voor den dag. En met alle respect gesproken, zoo'n blokje van die oude Goudsche exportkaas, wel presentenkaas genoemd, met een glaasje goeden wijn besproeid, is iets, waarbij men in zalig genieten de oogen sluit. Tenminste zoo gaat het ons . . .

Waar de kaasnijverheid, en niet het minst in onzen tijd, zulk een voorwerp van algemeene aandacht is, meenden wij onzen lezers een genoegen te doen met hun eens iets van de bereiding der kaas mee te deelen. Wij vonden den heer J. C. T. Utermöhlen, den bekenden kaashandelaar te Hoorn, bereid, ons de fabricage der kaas te toonen.

Wanneer de melk aan de fabriek is aangebracht, wordt ze afgekoeld, eenigszins afgeroomd *) en staat zij al spoedig in groote troggen gereed om. . . . kaas van zich te laten maken. Nijvere handen doen dan stremsel of leb erdoor henen, nadat de melk tot op ongeveer 30° verhit is. Dit stremsel is een stof, die kant en klaar in den handel verkrijgbaar is, en het eenige dat de kaasmaker dus te doen heeft, is, het bij de melk te voegen, maar vroeger had dit heel wat meer om het lijf. Het stremsel moest eerst bereid worden; men nam een stuk van de vierde maag van een zuigend kalf, reinigde die flink, en sneed haar in stukken.

Dit stremsel heeft ten doel, uit de melk de caseïne af te scheiden. Na een half uurtje ziet men dan op de melk een geleiachtige stof drijven. En deze massa, de caseïne, wordt al grooter en grooter. Een zoete, min of meer blauwig uitziende vloeistof blijft onder de dikke massa,



De Persen.

in reusachtige bakken met pekel gelegd. Daar blijven ze eenige dagen zwemmen, en als ze eruit komen zijn ze wat men noemt „goed van zoutte". Maar er is nog een overvloed van pekel in de kaasjes aanwezig, en die moet eruit. Men legt de kaasjes daarom op lange planken, die op gelijke afstanden ronde kuilen hebben, evenals een poffertjespan ongeveer. In het midden van deze kuiltjes is een gaatje, en daardoor vloeit de overtollige pekel weg. Als de kaasjes van deze „gatenboorden" komen, zijn ze wat hard vanwege de pekel, maar daar is raad op. In groote kuipen met schoon water worden ze 'n paar uurtjes te weeken gelegd. Daarna gaan ze opnieuw 'n week of wat op de gatenboorden, en daarna nog eenige weken op gewone platte planken, met latten ervoor getimmerd tegen het afrollen. Daar moet de kaas „aanrijpen". Elken dag worden ze gekeerd en vaak afgeveegd, en men moet goed op de temperatuur en de vochtigheid van de lucht letten, want die dingen hebben op het rijpen van de kaas een grooten invloed. Voor het ter markte gaan, worden de kaasjes, indien ze bijvoorbeeld nog wat uitgeslagen of leelijk van korst zijn, nog wel eens gewasschen in kalkwater. Sóms wordt ze roodgeschilderd.

Ziezoo, en dan is de kaas klaar. En wij eigenlijk ook met onze uiteenzetting. Maar eerst nog een paar eigenaardigheden. De mooie lichtgele kleur der kaas wordt door kleursel verkregen. Hoe ouder de kaas wordt, hoe donkerder dat geel aanloopt. De vakman heeft verschillende manieren om zijn product te probeeren. De meest bekende is het boren; aan het lange pijpvormige stuk, dat hij met de boor eruit haalt, ziet hij de kwaliteit der kaas: of ze „vol" is, d.w.z. massief tot in de kern; of ze niet „kort" is, d.w.z. afbrokkelend, wat aan te veel zouten moet geweten worden, enz. Maar ook zonder dat boren weet hij b.v. de hoedanigheid van zijn kaas wel te beproeven; zoo b.v. klopt hij er tegen en luistert naar den klank der kaas; klinkt het eenigszins gonzend door, dan kan je er zeker van zijn, dat de kaas niet vol, niet vast is; een goed gemaakte, vaste, volle kaas, geeft ook een korten, vasten klank. Dat hooren die menschen op 'n haartje.

Zie hier in groote trekken de bereiding van kaas weer-

*) Afrooming heeft niet plaats, wanneer er „volvette" kaas van gemaakt moet worden.