

In Holland, nimmer werken moe,
kookt men de versche Melk der koe,
Die voorts door arbeid kunst en vlyt
voor ons tot lekkre Kaas gedydt.
Eerst doet men daar in zuure leb,
gekookt van Kalv'ren magen klep,
en weekt zee en tyd daar toe bestemt,

Dan wordt 't gestremde met 'er haast
in Vormen wel geperst gekaast,
(Waar in men dan veel gaatjes heeft.
op dat de Wei word door gezeeft)
Zo lang tot water, vogt of Wei
daar gansch van afgedroopen zy;
Dan mengt men dat gelekte Smout
behoorlyk met een portie zout,

Tot men 't als Kaas behandlen kan;
voort gaat men, en omringt ze dan
nog met een Kaasdoek die men vring
in eenen houten houten Hoepelring;
Dan wordt nog wel uit zinlykheid
een schoonen doek 'er op geleid.
En voorts geperst met veel gewigt,
En 't Kaaze maaken is verrigt.

Dan komt de fluxe Kaasboerin,
En drukt 'er Leydens Sleutel in,
Een Krelis met zyn wyf te vree
rydt dan de Kaas ter Markt, naar Stee.

Al zwetst den Zwitser op zyn Kaas,
Al maakt den Duitscher veel geraas,

Daar wordt geen beter Kaas gevonden
als aan den Leydschen vryën Rhyn,
Het regte Hollansch Marzepyn
dat smaaklyk is voor alle Monden.

Wel zo nu, dat is kort en zakelyk de Kaasmakery; gy doet
Holland recht eer aan, want de Leydsche Hollansche
Kaas strykt de palm.-

J. le Francq van Berkhey; Leyden; MDCCLXXXI