

December 1976 - no.4

# Van Haver Tot Gort

---

Uitgave van het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde

Sekretariaat : Bökkers Mölle - Rijkstraatweg 45, Olst (Ov)

Redaktieadres : Parkweg 59, Schiedam.

---

## Dat zit wel goed bij CRM.....

"Is het niet zonde?", zei onze voorzitter Frans Gunnewick in de rose-geverfde hal van het ministerie van cultuur, recreatie en maatschappelijk werk. "Wat een pracht wind vandaag. Ze moeten maar gauw opschieten..."

Hij wist op dat moment niet dat "ze" twee uur zouden uittrekken op die winderige woensdagmiddag van 8 december, om eens goed te aanhoren waarom het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde van het ministerie een jaarlijkse bijdrage met ettelijke nullen wil hebben. Om u gerust te stellen - een zeker bedrag is toegezegd. En het min. van CRM zal zelf ook nog onze verzoeken aan soc. zaken en econ. zaken ondersteunen. We hadden de wind mee in Rijswijk : er was alle begrip en alle sympathie voor ons streven.

Er was uiteraard een kapstok, om de zaak aan op te hangen, meegesjouwd naar de ministeriële vertegenwoordiger. Mr. G. van Herwaarden, die de zorg heeft voor de monumentendienst, voor de kastelen en de molens, nam met kennelijk plezier ons zevenkleurig molenschild in ontvangst. Hij beloofde ermee naar diverse mensen te zullen stappen en meende dat er weinig tegenwerpingen zullen worden gemaakt : het schild mag op de molens van de échte Ambachtelijke Korenmolenaars.

Maar ook de heer Van Herwaarden beschouwde het schild duidelijk als een prettige bijzaak. Hem interesseerde in de eerste plaats de bestaansmogelijkheden van een stichting als de onze.

Mét de delegatie van bestuur en adviseurs van onze piepjonge club vond ook hij, dat volwaardige monumentenzorg niet ophoudt

bij het maalvaardig maken van korenmolens. Waar echte molenaars ontbreken, waar het vak teloor gaat, dáár is elke restauratie gebrekkig en onaf.

CRM, zei hij, begrijpt dat best. Maar tegelijk vindt crm, dat het in stand houden van een beroep en de kleinschalige handel die des molenaars is, zaken zijn die vooral ook andere ministeries aangaan. Zoals econ.zaken en soc.zaken. Vandaar.

Een onderhoudend en bovenal hoopgevend gesprek, waaraan van onze kant werd deelgenomen door de voorzitter, sekretaris Hendrik Bökkers, en onze adviseur namens de Hollandsche Molen, de heer De Koning, flauwtjes bijgestaan door de schrijver van dit stukje.

Jan Houdijk

.....en bij econ.zaken

Een dagje dit nummer opgehouden om u te kunnen melden dat ook van de zijde van het ministerie van economische zaken gereageerd is. De brief die we hadden doen uitgaan, werd verbluffend snel opgepakt door staatssecretaris Hazekamp, die een gesprek wilde met onze voorzitter. Samen met de heer De Koning toog Frans Gunnewick weer naar Den Haag om in een lang, lang gesprek te vertellen waar het allemaal om ging.

De staatssecretaris en een van zijn ambtenaren waren vooral geïnteresseerd in het heilig voornemen van onze stichting het korenmolenaarsberoep nieuw leven in te blazen. Als er financiële hulp zou komen van economische zaken - en het had er de schijn van dat men die ons niet wilde ontzeggen - dan zou die hulp moeten komen uit het potje voor Ontwikkeling en Sanering, met de nadruk op Ontwikkeling.

De staatssecretaris wilde tenslotte de subsidieaanvraag goed in gedachte houden, maar vooral dóórgaan met zich te informeren over de verdere ontwikkeling van ons ambacht.

Om te komen tot een overleg met de ministeries van crm, econ. zaken en ook soc.zaken. En dat klonk dus allemaal erg hoopgevend.

Als we ons al niet mogen vleien met de hoop dat Hogere Instanties zich bekommeren om ons vege lijf, dan mogen we tenminste een beetje trots zijn op onze trant van brieven schrijven.

Met blozende wangen,

De redactie-commissie

### Het bevochtigen van tarwe.

Wat de meeste molenaars weten is, dat het vochtgehalte van het graan erg belangrijk is als we dat graan met stenen vermalen. Uit proeven, die we op molen "De Vrijheid" te Schiedam samen met een bekende proefbakkerij hebben genomen, bleek er een zeer groot verschil te bestaan tussen meel van tarwe met een vochtpercentage van 12,5 % en dat van een vochtgehalte van 16%. Het brood van het laatstgenoemde meel had een veel groter volume dan het eerstgenoemde. En een groot broodvolume zien de bakkers nu eenmaal graag, dus roeden genoeg om er enige aandacht aan te besteden.

Bevochtigen zal niet altijd nodig zijn : inlandse tarwe bijvoorbeeld zal vaak zoveel vocht bevatten dat extra toevoegen van water niet meer nodig is. Franse tarwe of Amerikaanse tarwe echter is meestal veel droger en bevochtigen zal een noodzaak zijn om een goed produkt te krijgen.

Waarom nu precies?

Door het toevoegen van water zal het graan, als we het daartoe de tijd geven, dit in zich opnemen. We bereiken daarmee dat de zemel taaiër is en dus bij het malen groter blijft, terwijl het meel bloemiger is. Een ander aspekt is dat de hoeveelheid water ook een gewichtsvermeerdering geeft, hetgeen financieel veel uit kan maken. Dit financieel voordeel verdwijnt natuurlijk als de tarwe gekocht wordt met een prijsbepaling aan de hand van het vochtgehalte.

Hoe bepalen we het vochtgehalte?

Veel leveranciers geven of kunnen het vochtgehalte opgeven bij hun leverantie. Zelf zou men het kunnen bepalen met een vochtmeter. De aanschaf van zo'n ding vergt ± f 1500,- en is dus voor de meesten veel te duur. Heeft men er geen tot zijn beschikking, dan blijft men aangewezen op de graanleverancier.

Hoe bevochtigen we de tarwe?

Het bevochtigen kan op vele manieren. Het simpelst is het omscheppen van het graan op een zeildoek op de zolder, terwijl men er water aan toe voegt, hetgeen wél bewerkelijk is. Heeft men een mengketel tot zijn beschikking dan kan men deze goed gebruiken door er water met een emmer bij te gieten. Een vat boven de mengketel met een literverdeling erop en een kraantje naar de ketel zal al weer wat makkelijker gaan. Is er een waterleiding in de buurt, dan kan men d.m.v. een slang en een sproeikop tot in de mengketel komen.

De hoeveelheid water bepaalt men, of met tijd en ervaring (in zoveel tijd loopt er zoveel water in), hoewel dit wel riskant is, of met een watermeter ertussen waarop men de liters af kan lezen. (De mengketel wel regelmatig schoon maken). Het graan moet na bevochtiging zo'n 24 uur staan om het water goed op te kunnen nemen, waarna men het kan malen. Maak de tarwe niet te nat, want dan smeert de steen dicht en/of zal het meel zeer snel bederven en.....men voldoet niet aan de normen die de Warenwet stelt.

Hoeveel water erbij?

Het meel mag maximaal 16-16,5% vocht bevatten. De tarwe zou dus theoretisch 16% moeten bevatten. Bij het malen zal er echter een 0,5 tot 1% uit verdwijnen. We kunnen dus tot 17% bevochtigen. Hebben we tarwe van 13% dan zal er 4% bij kunnen, dus op 1 ton graan moeten we 40 liter laten lopen. Financieel kan dat betekenen dat, als we een maal-verlies van 0,5% rekenen, bij een produktie van 5 ton er  $5 \times 35 \text{ liter} = 175 \text{ liter}$  (bij een graanprijs van b.v. f 50,- per 100 kg)  $1,75 \times f 50,- = f 87,50$  extra overblijft per week terwijl het produkt er beter van wordt!!

We hebben zo het één en ander genoemd hoe het kan of hoe het zou kunnen. Misschien zijn er manieren die ook heel goed voldoen en makkelijk te maken zijn. Weet U zo'n manier, laat dat dan even weten, want voor verschillende molenaars, en voor molens die binnenkort weer in bedrijf komen (en dat gaat echt gebeuren) kan dat van groot belang zijn om tot nog betere bedrijfsresultaten te komen. Zo kunnen we elkaar een beetje helpen en dat is uiteindelijk ook een doelstelling van onze stichting!

---

#### Bijpraten over De Speelman en Rome zonder Paus.

Tijdens een nogal langdurig maar erg interessant gesprek met een oudere molenaar, die onlangs voorgoed de pannen er opgelegd heeft, kwamen een aantal punten naar voren die waard zijn om in een bredere vakkring bekendheid te verwerven. Aan het woord was een molenaar, die zijn dagelijkse werktaak altijd uit vakliefde met grote stiptheid en diep nadenken verzorgde, maar vanzelfsprekend ook veel moeilijke perioden doorgemaakt heeft.



5.

Het gaat om een molenaar die in zijn leertijd meerdere windmolens leerde kennen en daarna bijna 30 jaar lang met dezelfde stellingmolen maalde en toen nog twintig jaren electrisch gedreven maalstoelen onder zijn beheer had.

Reeds vanaf 1920 was er veel broodgraanmaaldery, zowel rogge als tarwe maar ook veel breukrijst voor een bierbrouwerij. Later werd er ook behoorlijk wat roggebloem gemaakt met twee centrifugaalbuilen en dat vroeg de nodige kennis en acuratesse met de koppels blauwe stenen. Het was de tijd dat schorsmalen terugliep en dat dat koppel natuurstenen bijna dagelijks gebruikt werd voor het malen van lijnkoek, grondnoten en cocoskoeken.

Het eerste, waar de oude vakman op wees, was, dat broodgraan met weining druk en zéker niet warm gemalen moet worden. Volgens hem heeft het weinig zin om de molen méér dan 100 einden per minuut te laten lopen om aan voldoende meel te komen. Volgens hem moet men de capaciteit meer zoeken in het prima in orde houden van het gangwerk en de maalstenen, al kan men op tijd voldoende wind natuurlijk niet missen.

De molenaar herinnert zich, dat hij in zijn jonge jaren van de molen in De Mortel/Gemert naar molenaarsfamilie Goyaarts v. Beelen in Schijndel ging en dat in dat dorp toen vele windmolens stonden. Daar werd hij als leerling nogal eens voor de mal gehouden, maar Opa Gooyaarts stond hem dan meestal wel ter zijde. In die tijd schreef zijn baas nogal eens in "de Molenaar" over malen en scherpen en dat ging dan onder de schuilnaam "Lobok". Toen was het voor hem nog moeilijk daar alles van te begrijpen en er een oordeel over te vormen, maar nu zou hij die oude taal van molenaars nog wel eens onder ogen willen zien.

Toen hij voor goed in Midden-Brabant op de stellingmolen kwam, waren er nog vele molenaars dicht in de buurt en dus keus in hulp genoeg als het nodig was. Hij weet nog wel dat de ene molenaar veel vaker de molenmaker nodig had dan de andere, maar dat ligt volgens hem aan inzicht, werkzin en geduld bij het onderhoud van het gangwerk.

Dat bracht de conversatie op het thema "waar te beginnen" bij het in orde houden van de molen en de maalstoel. Veel van dat werk viel in de zomertijd vanwege de droogte die dan wiggen en spieën los deed zitten. Hij vertelt, dat in een windmolen zo enorm veel met houten wiggen wordt vastgezet, maar dat dit ook maatbepalend gezien moet worden.

Onderhoud en verzorging begint boven in de kap. Het kruiwerk en de hoofdas of wiekenas vraagt oplettendheid en smering, maar vangwiel, spoorwiel en rondsels moeten goed sporen. Kammen en spaken dienen zuiver op steek te staan, de koningspil en de steenspil moeten loodrecht staan enzovoort.

Ter sprake kwam, dat VAKLIEFDE eigenlijk aangeboren en ingegoten moet zitten en dat er nu eenmaal molenaars zijn bij wie het daaraan ontbreekt. Zodoende zijn er dan ook windmolens, die, naar een oud gezegde onder vakgenoten, vergeleken worden met ROME ZONDER PAUS.

Er zijn nu eenmaal mensen, die er geen zin in hebben of er geen geduld voor hebben om genoeg controle te doen met duimstok, passer, schietlood, steenrij of wat dan ook. Dat zijn meestal ook dezelfde die niet geschikt zijn, gewoon geen aanleg hebben, om het hele fijne en nogal tijdrovende handwerk te doen. Met dat handwerk is dan bedoeld het stenen scherpen, het schrijnmakerswerk en dergelijks. Dat valt een meestervakman al gauw genoeg op en dan is zo goed als zeker tijdverspillerij om zo iemand een vak te leren waar dat tijdveragende handwerk voor nodig is.

Natuurlijk kwam ook het scherpen aan de orde en daarbij de opvatting van de meestermolenaar, dat vele loperstenen niet goed onder de rij gehouden worden. Ook bij broodgraan malen genoeg arm van binnen en dat wil dan zeggen om en nabij een halve centimeter. Tot op de borst, le bodems, bijna vierkant er uit, maar niet te diep, en dan op het maalvlak ofwel lepelvormig ofwel zonder maalkant schuin tegen de maalkerf op.

Toen kwam vanzelf het zuiver strijken van de lopersteen aan de orde, het oude maar toch nog wel gebruikte z.g. PENNETJESWERK in de kop van de stilstaande spil en de hangproblemen met de vaste rijnen. Er zijn vele dingen die men te schade of te schande, met vreugde of met ergernis gewoon moet ondervinden. Dat is gewoon nodig om er de waarde of echtheid, soms de onmisbaarheid van te leren.

Het gesprek kwam op het zingen van een maalgang en tegen de meestermolenaar werd geopperd dat dit nog wel het voornaamste was om de vermaling goed te beoordelen. Dat werd wel beaamd maar aangevuld met een ander begrip, dat vroeger door vaklieden genoemd werd DE SPEELMAN.

Als dat heel licht tokkende geluid van de stenen of van tussen de stenen gehoord werd, dan was de zaak prima in orde. Het is waarschijnlijk een vergeten begrip maar vele oude molenaars zullen er van weten.

Er werd nog wat gebabbeld over hegmulders, over de grote mate van zelfvoorziening van boeren in de oude tijd en over vele soorten van schors en vakgelieerde deugnietstreken, maar daarover misschien eens een andere keer. Ten slotte kwam er nog een goed advies over het nagaan en beoordelen van de broodgraan vermaling. Als men twijfelt over het goede verloop van het maalproces, zet dan de maalstoel eens stil tijdens het malen en leg de stenen open. Goed kijken hoe het met de verdeling van graan, het breken en malen erbij staat en daaruit een conclusie proberen te trekken, die waarschijnlijk richtinggevend is.

Zo werd dan weer eens ervaren dat er nog meestermolenaars zijn, die weten wat goede werktuigenverzorging is en die alles wat met malen te maken heeft van voren naar achteren beheersen.

---

Néé-het kan niet stilletjes!

(Of: waarom we de publiciteit niet mogen schuwen)

Weet U - tien jaar geleden dacht iedereen in Nederland, en de kleine bakkers niet in de laatste plaats, dat de tijd van het brood-uit-een-warm-bakkerijtje voorbij was. Grote broodfabrieken werden uit de grond gestampt, want dat ging beter, sneller, efficiënter, goedkoper enzovoorts. Op dit ogenblik koopt zestig procent van het Nederlandse publiek brood van de kleine bakker. En met de overige veertig procent zit het grootbedrijf danig in de maag.....

Hoe dat gekomen is? Men had buiten het Ontwaken van de Consument gerekend. Op een mooie morgen werd de Consument wakker en stelde zich de vraag of het niet lekkerder en gezonder zou zijn om zijn brood dáár te kopen, waar nog iemand zijn hart in zijn werk kon leggen. Het Ontwaken van de Consument is een langzaam proces. Maar het gaat door. De Oosterschelde gaat niet meer dicht; bomen worden niet zomaar meer gerooid; wijken worden niet zomaar meer gepland; er mag niet zomaar meer worden geloosd en vervuild en verziekt..... Want niet langer laat de Consument zich in slaaptoestand alles welgevallen.

De kleine, de warme, de Echte Bakker heeft geprofiteerd van die reddingsaktie vanuit het publiek. Hij is er bovenop gekomen en zolang hij zorgt goede kwaliteit te bakken, zal hij de gunst van zijn klanten behouden. Als zakenman zal hij, door de publiciteit te zoeken, zijn sterke kanten trachten te onderstrepen. Met name Echte Bakkers (de bakkers die in het Echte Bakkersgilde zijn vereend) hebben daar een handje van.....

De langzame, maar gestage, bewustwording van zijn plaats in het leven en in de natuur, heeft de Consument ook in de richting van het molenaarsvak gestuurd. Nog maar pas hoor, en nog niet in de vorm van een bedevaart. Maar niettemin onmiskenbaar.

In de reformwinkels komt steeds meer vraag naar volkorenmeel (zoals bij de bakker naar volkorenbrood!), naar tarwekiemen, naar zemelen. Steeds meer (jonge) huisvrouwen bakken zelf hun brood. Geen wonder dus dat bakkers brood zien in een connectie met een windkorenmolenaar - het adres voor volkorenmeel, dat zuiver op de korrel is.

En dan komen we nú waar we heen wilden. Straks in Olst gaan we, als molenaars, de publiciteit in. Als we het handig inpikken komen kranten, radio en televisie het visitekaartje, dat we hen op de Bókkers Mólle aanbieden, graag aannemen. Maar veel molenaars zitten er een beetje mee. Moet dat nou? Moet dat nou met zoveel tam-tam en kan het niet gewoon en stilletjes, zoals wij, molenaars van de oude stempel, alles stilletjes en zonder veel ophef hebben gedaan en nog doen?

Néé - het kan niet stilletjes!

Om de doodeenvoudige reden, dat we publiciteit nodig hebben om dit vak te redden. Heel simpel liggen de zaken zo:

- we zijn met zeer weinig vakbekwame vakbroeders;
- onze gemiddelde leeftijd is hoog;
- we zouden leergierige molenaarsleerlingen kunnen gebruiken;
- de bakkers zoeken ons;
- het publiek begint ons te zoeken;
- we willen dat ons ambacht en onze molens blijven voortbestaan-----

Derhalve moeten we zorgen, dat het publiek molenbrood gaat kopen bij de bakkers; meer bakkers ons benaderen om meel; bakkers én publiek meer in het geweer komen om bij gemeentebesturen gelden vrij te pleiten voor het in exploitatie brengen van molens; meer jongemensen werkelijk hun vak willen zoeken op de molen.



Om die bal aan het rollen te brengen, moeten wij ons licht niet onder de korenmaat laten schijnen. Nee - wij moeten voor de draad komen met ons bestaan.

En als dat in Olst op landelijk niveau gaat gebeuren, dan is dat slechts een eerste aanzet. In onze eigen omgeving moeten wij óók elke goede gelegenheid benutten om de lampen op ons gericht te krijgen. Publiciteit om ons en onze molen heen brengt monden aan het praten en meteen daarop monden aan het proeven.

Hoe groter de loop naar de bakker, hoe bedrijfszekerder wij - ieder voor zich - van de grond komen.

Dat is geen nieuwerwetse verwaandheid. Het is eenvoudig gebruikmaken van de middelen.

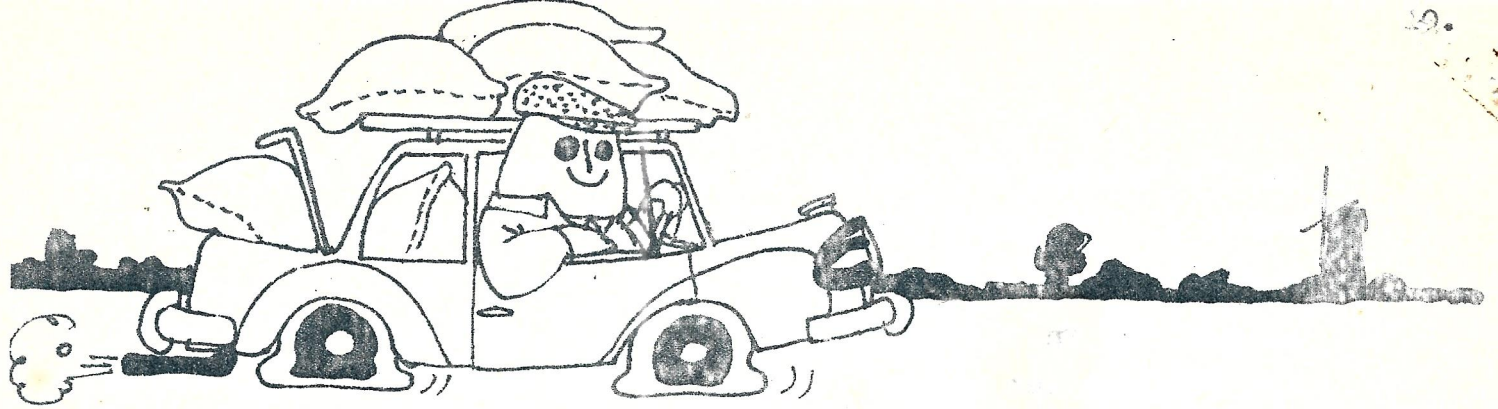
In molenaarstaal : malen als de wind waait.



Tarwe aankoop.

Terugkomend op een toezegging die we deden in Van Haver tot Gort van September j.l.,geven we onderstaand een overzicht van enkele graanhandelaren die baktarwe aan molenaars leveren.

Voor de bakeigenschappen neemt de redactie geen enkele verantwoording. Men informere bij de klanten van die leveranciers, de tussen haakjes vermelde molenaars, wier adressen in het overzicht van het vorige nummer zijn te vinden.De gegeven prijzen zijn uiteraard vrijblijvende dagprijzen, geldend per medio december, af opslagplaats.



- \* Rotterdam. Graanhandel Trigo BV. Concorde 10, persoonshaven 90  
tel. 010-852561.  
Franse tarwe f 52,50/00 kg (losgestort, ongereinigd), opzakken  
en reinigen mogelijk tegen meerprijs. (molen "De Vrijheid"  
Schiedam).
- \* Wagenberg (NBr). B.V. v.d.Reyt. Graanhandel, Brouwerijstraat 25 a  
tel. 01693-2351.  
Inlandse tarwemelange f 51,=/00 kg (losgestort, ongereinigd)  
opzakken f 1,50/00 kg, reinigen f 2,50/00 kg.  
(molen "De Arend" Terheyden, L.Rommens)
- \* Groningen. Aankoopcentrale Groningen, Friesestraatweg,  
tel. 050-721721.  
Inlandse tarwemelange f 52,=/00 kg (losgestort, ongereinigd)  
(korenmolen Peize, P. Koning)
- \* Sint Maartensdijk (Z). Graanhandel Koopman.  
tel. 01666-2321/2496.  
Inlandse tarwe f 55,=/00 kg (geschoond-opgezaktd).  
(korenmolen "Scherpenisse", J. Rijstenbil).
- \* Wieringerwaard (NH) graanhandel fa. D.Nat. Z-Zijperweg 66,  
tel. 02242-280.  
Geselecteerde inlandse tarwe f 50,25/00 kg (ongereinigd los-  
gestort). Opzakken  $\pm$  f 1,75/00 kg, reinigen  $\pm$  f 2,=/00 kg.  
(Het Rode Hert" Oudorp NH; A.Berkhout / "Bökkersmölle" Olst;  
H. Bökkers / "De Vierwinde" Vragender; Fr.Gunnewick).

Bij laatstgenoemde leverancier kunnen partijen tussen 50-100 ton  
voor gunstige prijs en met konstante kwaliteit worden gekocht.  
De staffel voor opslag bedraagt f 0,15/00 kg per week op de  
overeengekomen prijs.

Afhankelijk van de weekomzet kan dit een gunstige zaak zijn,  
temeer daar men een partij met zorg kan kiezen (monster proef-  
malen en proefbakken) en dan een tijdlang gegarandeerd dezelfde  
tarwe vermaalt.

