

MEI 1977 - no. 6

# Van Haver Tot Gort

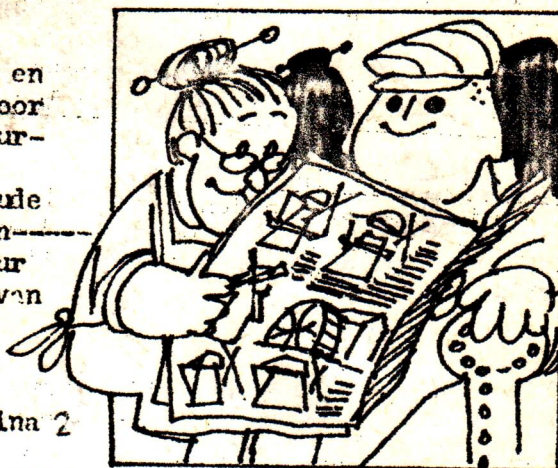
28 juni 1977  
11 cm  
86  
11

Uitgave van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde

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

Redaktieadres : Parkweg 52, Schiedam

Weer zijn we een paar maanden verder en weer malen er een paar molens meer voor de bekker ----- weer zijn er meer journalisten geweest die het interessant vonden om over de opleving van ons oude ambacht hun krante-kolommen te vullen ----- Weer werkte in alle stilte het bestuur van de stichting voort om de stroom van activiteiten bij te houden.

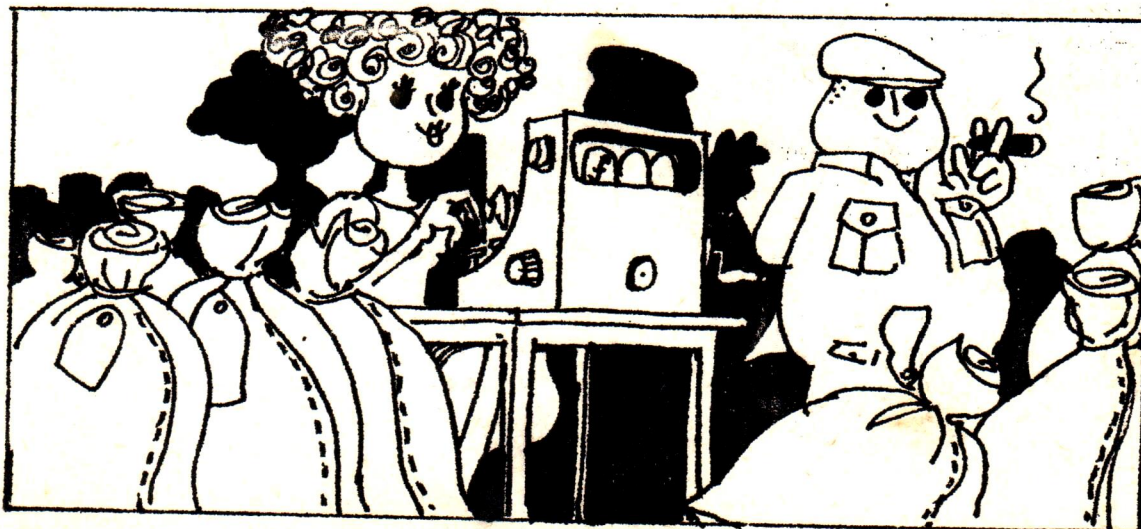


Het stelde onder andere

- de ADVIESPRIJZEN vast die U op pagina 2 van dit nummer vindt.

En de redactie van dit blaadje verzamelde verder voor U allerlei andere nieuwtjes, wederwaardigheden en informatie die voor U als ambachtelijke korenmolenaar van belang zijn, zoals :

- verdere mededelingen vanaf de bestuurster fel
- over gransbevochtiging en vochtmaten
- te hooi- en te gras, tussen de overige tekst door korte nieuwtjes over korenmolenaars en hun molen
- Dolan op een molen : "De Korenboom" te Ulvenhout
- en zo nog het een en ander.



STICHTING AMBACHTELIJK KORENMOLENAARSGILDEAdviesprijzen consumptiemeelprodukten

vastgesteld door het algemeen bestuur op 23 april 1977

groep I leveranties aan bakkers, prijzen per 00/kg inclusief heffing produktschap GraZaPeu, geleverd franco bakkerij "verpakt in "statiegeldzak"; statiegeld niet in de prijzen begrepen, doch apart in rekening te brengen.

	afname p. levering van 0-9 balen	10 balen of meer
- volkorentarwemeel -A <sup>x</sup> )	f. 82,25	f. 80,25
- gebroken tarwe	f. 80,75	f. 78,75
- geplette tarwe (tarweylokken)	f. 82,25	f. 80,25
- tarwebloem -A <sup>x</sup> )	f. 87,==	f. 85,==

x)

Klasse A : gemalen van hoog bakwaardige tarwe of tarwe melange; geschikt om "molenbrood" van te bakken (dus geen bijmenging van andere niet op de molen geproduceerde meelproducten nodig; zie ook bepalingen stichtingseembleem art. 2d.)

Klasse B : gemalen van minder bakwaardige tarwe; wordt door de bakker verwerkt onder bijmenging van andere niet op de molen geproduceerde meelproducten, kan dus niet tot puur "molenbrood" worden verbakken, en als zodanig worden verkocht.

Ook de Zeeuwse bloem voor banketbakker als klasse B te beschouwen.

De prijzen voor deze producten f.2,= /00 kg lager te kiezen.

Prijsaanpassing staffelheffing.

- De vermelde prijzen moeten worden aangepast aan de staffel op de graanprijs, geadviseerd wordt dit om de vier weken te doen. De bij de vaststelling van de adviesprijzen geldende staffelheffing is uiteraard inbegrepen in de vermelde bedragen.

Kortingen.

- In verband met de transportkosten bij afname per levering, van 10 balen of meer een korting op de genoemde prijzen geven van f.2,= /00 kg. Deze lagere prijzen zijn reeds in de tabel aangegeven. Geadviseerd wordt om deze korting ook te geven als per levering, van verschillende soorten (meel-gebroken-geplet-bloem) bij elkaar het aantal van 10 of meer balen wordt bereikt,
- U dient zelf nader te bezien of het zinvol is boven een bepaalde minimum jaar-afname een bonuskorting te geven.

groep II Detailverkoop op de molen, verpakt in bedrukte papieren zak; prijzen per kg

	afname 1-4 kg	afname 5-24 kg	afname 25 kg en meer
- Volkorentarwemeel-A	f. 1,60	1,30	1,15
- gebroken tarwe	f. 1,60	1,30	1,15
- geplette tarwe	f. 1,60	1,30	nvt
- tarwebloem-A	f. 1,70	1,40	1,20
- tarwebloem-B(zeeuwse)	f. 1,60	1,30	1,15
- tarwezemelen	f. 1,60	1,30	nvt
- tarwegriesmeel	f. 1,60	1,30	nvt

- op deze prijzen geen wijzigingen toepassen i.v.m. de staffel.

### Kanttekeningen bij de adviesprijzen.

- Het bestuur was in zijn vergadering unaniem van mening dat de prijzen die de molenaars voor hun producten moeten vragen globaal moeten liggen op het huidige niveau van gemiddelde marktprijzen in de meelindustrie, niet hoger, maar ook niet lager. De ambachtelijke wind- of watermoleenaar moet zijn producten aan de man (bakker) kunnen brengen door de exclusiviteit van het molenproduct en de manier waarop het gemaakt wordt. De bakker zal voor het daarvan gebakken "molenbrood" ook een prijs vragen die beslist niet lager zal zijn dan die van de overige broodsoorten!
  - Het lijkt natuurlijk aantrekkelijk om klanten te lokken door een scherpe prijs voor het product te vragen maar dat kan slechts op korte termijn een voordeel worden genoemd. De marge die de gegeven adviesprijzen bieden is beslist noodzakelijk om op de lange duur als molenaar bedrijfs-economisch gezond te kunnen werken en prijsconcurrentie zeker tussen deelnemers onderling, lijkt het bestuur uit den boze!
- Het zou betekenen dat we elkaar als molenaars, om het maar eens ruw te zeggen, "de vernieling" in helpen. Het bestuur zal bij eventuele conflicten tussen deelnemers onderling, inzake de prijsbepaling, dan ook beoordelen tegen de achtergrond van de gegeven adviesprijzen (zie ook art. 3 j. en 12.3 v.d. statuten).
- deelnemers die thans een afwijkende prijs voor hun producten vragen dienen uiteraard de aanpassing daarvan aan de ge-adviseerde prijzen geleidelijk en zoveel mogelijk na overleg met hun afnemers te laten plaatsvinden. Het geschikte moment kan zijn in augustus, als de nieuwe oogst binnen is.
  - de gegeven produkt- en kwaliteits-aanduidingen houden mede verband met de nader uit te werken kwaliteitseisen en keuringsvoorschriften.
  - Voor gebroken tarwe heeft het bestuur gemeend een iets lagere prijs te moeten vaststellen dan de meelprijs. De grotere produktie-snelheid van dit produkt rechtvaardigt dit en, omdat het voor de bakker een bijproduct is, dat hij in diverse broodrecepturen in relatief kleine hoeveelheden bijmengt, kan het feit dat het een "molenprodukt" is niet aan de konsument worden overgedragen en dus geen verkoop-argument zijn in dit geval.
  - Per augustus a.s. zal het bestuur, i.v.m. de nieuwe graanoogst de adviesprijzen opnieuw vaststellen.

### Te hooi en te gras.....

korte nieuwtjes over korenmolens en korenmolenaars.

### Verlamde vleugel weer hersteld.

Brasser's molen te Biggekerke op Walcheren, waarover we U de vorige keer berichtten, maalt weer. De fokwieken trekken goed en de regelborden zijn, na wat experimenteren, op de juiste manier afgesteld.

### Molen-openingen

We vermelden hier te hooi en te gras enkele feestelijke her-ingebruik-gestelde molens van deelnemers of aspirantdeelnemers. Uitgebreider beschrijving van de meeste van deze festiviteiten kunt U in het vakblad "De Molenaar" nalezen.

### Epen (L)

Op Woensdag 23 maart j.l. stelde Ir. P. Lardinois de in het Limburgse Geuldal gelegen watermolen "De Volmolen" officieel in gebruik. Deze molen, die door de gelijknamige Stichting wordt geëxploiteerd maalt volkorenmeel voor de Limburgse Echte Bakkers. Molenaar Jac. Vrehan en de Stichting zijn aangesloten als deelnemer bij ons korenmolenaarsgilde.

### Bestuurlijk.

Vorige aflevering gewaagden we van de bestuursvergadering van 12 februari. Wat we niet vermeldden was dat het bestuur besloot om artikel 12.5e lid van de statuten:

"Deelnemende molenaars mogen een eventueel op de molen aanwezige mechanische hulpkracht slechts gebruiken om bij gebrek aan voldoende wind- of water, de produktie-continuïteit te waarborgen", één van de toelatings eisen dus bij deelname in onze stichting, wat nader met getallen te verduidelijken.

De bedoeling van dit vijfde lid van artikel 12 is wel duidelijk : de molen met de wind (of het water) als aandrijfkracht, moet hoofdzaak zijn bij de produktie. Maar niet zo gemakkelijk is het om dan de grens aan te geven waar we moeten aannemen dat de motorische aandrijfkracht van bijzaak, hoofdzaak wordt. Het bestuur meent nu, dat, wanneer een molenaar van zijn jaarproduktie gemiddeld 60 o/o of méér op de wind (of het water) maalt ( en derhalve de motorische kracht 40 o/o of minder bijdraagt tot de jaarproduktie) dat dan aan dat artikel 12.5e lid wordt voldaan. Het is maar dat U het weet!

Op zaterdag 23 april vergaderde te Maarsbergen het algemeen bestuur en de adviseurs opnieuw. Uit de aantekeningen die de secretaris ons hierover toezond vermelden wij de volgende voor U wellicht van belang zijnde punten.

### Bestuursuitbreiding.

Molenaar Omvlee, te Zuidbarge (Dr.) werd benoemd tot lid van het Algemeen Bestuur. Molenaar de Visser uit Wolphaartsdijk (Z), die hiertoe eveneens was aangezocht, deelde mede wegens tijdgebrek af te zien van een bestuursfunctie.

### Dagelijks bestuur.

De samenstelling van het Dagelijks Bestuur werd vastgesteld. Voorzitter Gunnewick, secretaris Wassens, en penningmeester Voet zullen hier deel van uitmaken, terwijl om tot een goede informatie-uitwisseling met de werkgroep voorlichting en publiciteit te komen, namens deze werkgroep beurtelings de heren Batenburg en Gunneweg de vergaderingen zullen bijwonen.

### Adviesprijzen.

Na uitvoerige bespreking werden de adviesprijzen voor consumptiemeelprodukten vastgesteld. Zie hiervoor elders in dit nummer.

### Leerlingen.

Vanwege het feit, dat de animo om beroepsmolenaar te worden na 1945 in dalende lijn is gegaan, zijn er niet veel jonge beroepsmolenaars meer. Nu er sinds enkele jaren wel weer muziek in het molenaarsvak zit, komen we zodoende met een probleem in aanraking : opvolgers te vinden, jonge krachten die de nodige vakkennis van ervaren molenaars kunnen overnemen. Het is duidelijk, dat we in ieder geval voorlopig te maken krijgen met mensen die in hoofdzaak in hun vrije tijd bereid en bij machte zijn het nodige enthousiasme te ontplooiën en ervaring op te doen, tenminste, zolang er niet een door het Rijk gesteunde molenaarsopleiding (stageperiode) is.

Als er achter zo iemand een meester- of gezelmolenaar staat die het wel ziet zitten, en dat ook schriftelijk wil verklaren, dan kan zo'n jongeman als die meester- of gezel tenminste als deelnemer bij onze stichting is aangesloten, als leerling toetreden.

Het is duidelijk dat, waar er thans vele mensen zijn die in hun vrije tijd, als vrijwillig molenaar een molen willen laten draaien, er daaronder beslist wel een aantal zullen zijn die uit het goede hout zijn gesneden en het in zich hebben om tot een all-round molenaar uit te groeien.



Dolen op een molen.....  
"De Korenbloem" te Ulvenhout.

Ons verhaal gaat over een van de grootste molens van de provincie Noord-Brabant. Zijn vlucht van 27,40 m. (in tegenstelling tot de maat van 25,50 m. die in de beschrijving van het molenboek - inventarisatienr. 63, blz. 456 - voorkomt) is de op één na grootste onder de korenmolens in die provincie. En de molenbelt van bijna 8 m. hoogte, wordt waarschijnlijk nergens overtroffen. Door de maalzolder ongeveer 1,30 m. boven de kruin van de belt te leggen was er ruimte voldoende om daaronder nog een tussenzolder te maken. Als je tegen die belt opkijkt (als tegen een berg) en je bedenkt dat daar globaal zo'n kleine 2000 m<sup>2</sup> grond voor moest worden aangevoerd dan vraag je je af of het toch niet eenvoudiger zou zijn geweest om er een galerij omheen aan te brengen. Kennelijk is die gedachte in 1909, toen de molen als opvolger van een in dat jaar afgebrande standerdmolen werd gebouwd, niet opgekomen. Het is de molen, zoals hij daar met zijn blinkende stroomlijnwieken en zijn geel geverfde staartwerk staat te pronken en een sierraad voor het dorp Ulvenhout staat te zijn, duidelijk aan te zien dat hij pas een fikse restauratiebeurt achter de rug heeft.

Het was één dag voor de afgelopen nationale molendag, vrijdag 6 mei j.l. dus, dat de burgemeester van Nieuw Ginneken, de gemeente waar het dorp Ulvenhout deel van uitmaakt, de vang lichte en daarmee ten aanschouwe van een bonte menigte belangstellenden de feestelijk versierde molen weer in bedrijf stelde. Dat hiermee het startsein was gegeven voor een molenfeest dat zou gaan klinken als een klok, behoeft geen betoog, want in Brabant kunnen ze er wat van!

En wat ligt er nu in het verschiet, zo vraagt U zich wellicht af. Voordat de restauratie in 1976 een aanvang nam, had de molen jarenlang stilgestaan en ook de hamermolen draaide maar nauwelijks meer. De activiteiten van Mulder en eigenaar van de molen, de heer A. van de Westerlaken hadden zich verlegd van zelf malen (en mengen) naar voornamelijk handel; een ons niet onbekend verschijnsel. Wie zich thans realiseert dat de molen weer tip-top in orde is en er twee nieuwe koppels kunststenen zijn opgelegd (de molensteenfabrikanten Kees uit Leende en Reyer Rutgers uit Wageningen zijn beide vertegenwoordigd, want ze hebben elk een koppel stenen geleverd) waarvan één koppel uit zoetwaterkwarts gemaakte tarwestenen, begrijpt dat het de bedoeling moet zijn om ook weer iets met de windmolen te gaan doen.

En ja hoor, reeds vóór het molenfeest was de molenaar aan het proefmalen geslagen en had de plaatselijke warme (-ambachtelijke)-bakker na wat experimenteren vastgesteld welke receptuur tot het smakelijkste volkorenbrood leidde. Die broodjes waren op die 6e mei in een flink aantal voorhanden. Het waren vloerbroden, die de naam "korenbloempjes" hadden meegekregen en naast hun goede smaak en hun naam nog op een andere originele manier als "molenbrood" herkenbaar waren. De bakker had namelijk een stempel gemaakt waarop puntjes waren aangebracht in de vorm van een molensilhouet. Dit stempel was bovenop iedere deegbol gedrukt zodat elk broodje in kleine putjes het silhouet van "de korenbloem" vertoonde. Een eenvoudig, maar juist daardoor sterk aansprekend idee!

Hoewel de relatie met deze ene bakker nog maar een bescheiden aanzet van maalactiviteiten voor de molen betekent, mogen we toch hoopvol zijn voor de toekomst. De heer van de Westerlaken pakt de zaken serieus aan en heeft zich ook gemeld als deelnemer bij onze Stichting. Daar de ballotageprocedure op 't moment dat we dit schrijven nog niet officieel met een brief van het bestuur is afgerond, zullen we daar niet op vooruitlopen. Laten we besluiten met de hoop uit te spreken dat de "korenbloempjes" een gretige aftrek zullen blijven vinden en voor de grote "Korenbloem" een periode van nieuwe opbloei gaan betekenen!

Victor Mulder.

### Nogmaals de bevochtiging van het graan.

Van de heer L. Hartgerink - adviseur van het bestuur, maar bij U beter bekend als leraar van de molenaarsvakschool en van de "malle-molen-memoires" in het vakblad De Molenaar - ontvingen we een brief waarin hij wijst op het belang van de bevochtiging van het graan en verzoekt om hier nogmaals de aandacht op te vestigen.

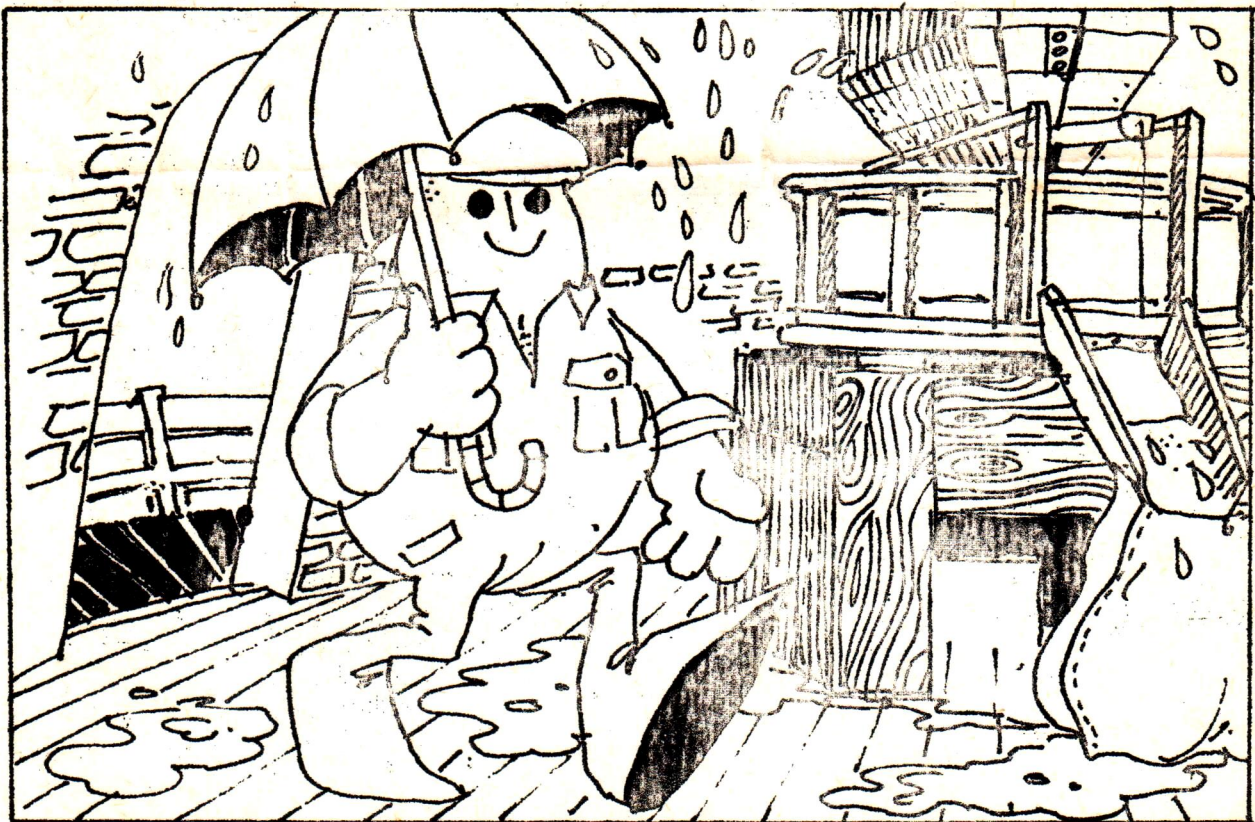
In onze aflevering van december (nr. 4) hebben wij het uitgebreid gehand over het maaltechnische en financiële voordeel dat met het bevochtigen van te droog graan kan worden bereikt en we raden U aan dat nog eens na te lezen. We hebben U toen ook gewezen op de noodzaak om het vochtgehalte te meten.

Welnu, de heer Hartgerink stelt nog eens nadrukkelijk dat het ook voor de bakker noodzakelijk is precies om te weten welk vochtgehalte het meel heeft. De bakker moet namelijk, en we citeren nu verder de heer Hartgerink, aan de hand van het vochtgehalte van het meel zijn afweeggewicht van de deegstukken bepalen, opdat er, volgens de voorschriften in de Warenwet, 480 gram droge stof zit in een broodje van 300 gram. Een konstant vochtgehalte is voor de bakker van het grootste belang bij de berekening. Hoeveel water hij moet toevoegen om een goede deegstijfheid te krijgen staat daar los van. Bij de berekening van het afweeggewicht moet hij echter wel met deze watertoevoeging rekening houden.

De heer Hartgerink stuurde bij zijn brief een publikatie van het Instituut Voor Bewaring en Verwerking Van Landbouwprodukten te Wageningen, waarin vochtbepalingsapparatuur voor granen en zaden wordt beschreven.

Het zal U duidelijk zijn, dat, wil men partijen meel afleveren met een konstant vochtgehalte, dat men dan, bij de toch steeds iets in vochtgehalte wisselende partijen graan die men koopt, federe keer weer het vochtgehalte van het graan moet bepalen en daarna tevens het vochtgehalte van het meel moet controleren. Men komt dan al gauw in de situatie dat men zelf over een vochtbepaler moet kunnen beschikken. Nu kan men, zo blijkt uit eerder genoemde publikatie, met behulp van twee infraroodstralers, een balans en een elektrische koffiemolen er ook zelf een maken. Men moet dan wel over enig technisch inzicht beschikken of over een handige zoon, neef of vrijwillige molenaar bereid wordt gevonden dat knutselkarwei ter hand te nemen.

Geïnteresseerden willen wij wel een kopie van de bedoelde publikatie toezenden. U moet dan voor de kopieerkosten in het briefje waarin U om toezending verzoekt f. 2,50 aan postzegels bijsluiten.



### Bijdragen van lezers

Graag zouden wij onder het motto "Dolen op een molen....." zoveel mogelijk koren molens en hun molenaars, verspreid over het hele land aan bod willen laten komen. Daarom nodigen wij onze lezers uit om zelf een bijdrage hieraan te leveren door zo'n molen/molenaarsverhaal op papier te zetten en aan ons toe te zenden. Ook korte nieuwtjes zijn welkom. Als eis moet zowel voor 't een als voor 't ander wel gelden dat het gaat over één van die wind- of watermolens die als korenmolen in bedrijf is of weer in bedrijf komt. En als dat eens een keer gaat over één van die weinige molens waar i.p.v. consumptiegemaal, veevoeder wordt geproduceerd, dan is dat uiteraard ook welkom! Andere meer algemeen gerichte molennieuwtjes zijn natuurlijk vaak niet minder interessant, maar vallen buiten de activiteiten sfeer van onze stichting en komen in andere periodieken genoeg aan de orde. Uw reactie wachten wij graag af in onze brievenbus op de Parkweg 59 te Schiedam.

### 7 Mei : Weespse Molendag.

Die viel (toevallig?) samen met de Nationale Molendag en vele Weespernaren waren er getuige van dat op die dag de wieken van hun fraai langs de Vecht gelegen korenmolen "De Vriendschap" na een immense restauratiebeurt, weer officieel aan het draaien kwamen. Maar ja dat komt wel bij meer molens voor en dat rechtvaardigt nog niet een berichtje in Van Haver tot Gort, want dan moet er toch iets meer aan de hand zijn. Welnu, het is dan nog wel niet zover dat de molen voor de bakkers is gaan malen, maar naar wij uit doorgaans goed geïnformeerde bron vernamen, wordt daar achter de schermen wel aan gewerkt. Vandaar!

### "Nooitgedacht" en toch .....

En toch als een phoenix uit zijn as herrezen, is de stenen beltkorenmolen "Nooitgedacht" in het Zeeuwsvlaamse Cadzand. In 1974 door een zware brand geteisterd staat hij thans te pronken voor de wijde, zeer weidse omgeving. En het molenbrood dat er op de officiële in-gebruik-stelling (door de commissaris van de Koningin, dr. Boertien) op 14 mei te proeven viel, smaakte naar meer. Hopelijk dat de molenaar Luteyn uit Sasput die zich als oude vakman over de molen had ontfermd, een geschikte jongere leerling vindt en er voor de exploitatie van de molen een gezonde basis wordt gevonden.

### Tirols-Brabants Molenfeest in Valkenswaard.

Het water stroomde niet alleen door de Dommel maar ook uit de hemel toen op vrijdag 20 mei twee burgemeesters het rad van de Venbergse Watermolen weer lieten wentelen. En de molenaars Rietra sr. en jr. maar glunderen bij het prachtresultaat dat zij hadden bereikt. Want ze hadden die reuze gecompliceerde restauratie van hun molen van A- tot Z zelf uitgevoerd. Voorwaar een veelzijdig duo, die vader- en zoon Rietra, want ze hebben er blijk van gegeven niet alleen als molenaars, en horeca ondernemers, maar ook als molenmakers hun mannetje te staan. Hopelijk vinden ze voldoende afzet voor hun molenprodukten dat hun deelnemerschap aan korenmolenaars-gilde voor hen een zinvolle zaak zal blijken.

### Vierhonderd pannenkoeken op één dag.

We weten niet hoeveel molenaars onze suggestie hebben opgevolgd om de bezoekers, die ze op de Nationale Molendag zouden ontvangen op hun molen, te trakteren op een pannenkoek, maar we hebben wel vernomen dat op molen "De Vrijheid" in Schiedam men aan het bakken is gegaan. Drie dames hebben op die dag maar liefst zo'n vierhonderd (!) volkorenpannekoeken gebakken, die ontzettend in de smaak zijn gevallen bij de bezoekers. Ook heeft men er een broodkeuring georganiseerd voor de klanten van de detail-meelverkoop. Maar liefst dertig amateur bakkers- en baksters leverden een brood in dat door een jury werd gekeurd waaruit drie prijswinnaars tevoorschijn kwamen. Misschien een idee voor volgend jaar; we komen er tegen die tijd nog wel eens op terug.



Over bilhamers.....

Wij hadden ons voorgenomen U in dit nummer uitgebreide informatie te geven over in Nederland verkrijgbare nieuwe bilhamers e.d. Maar omdat één van beide firma's die wij hadden willen vermelden ons pas over een week of drie up-to-date prijsinformatie kan verschaffen over de door haar leverbare hamers, houdt U dit tot de volgende aflevering van ons tegoed.

Ons volgende nummer.

De adviesprijzen vormden de hoofdschotel van deze aflevering. In het volgende nummer zullen we in hoofdzaak aandacht besteden aan :

"het gebruik van het STICHTINGSEMBLEEM bij het onder de aandacht brengen (= promotion) van onze produkten bij de bakker en via hem bij de broodconsument en evenzo bij detail verkoop aan de zelf-bakkende klant."

Oftewel : hoe wij de uit het reglement op het gebruik van het Stichtingseembleem ook kunnen lezen wat we wèl met het embleem mogen, kunnen en moeten doen inplaats van wat we er niet mee mogen doen.

We zullen dan U ook informeren over alles betreffende de ouwels, over een ontwerp papieren meelzak voor de detailverkoop, over wat dat allemaal kosten gaat en waar - en hoe een en ander besteld kan worden.