

VAN HAVEN OEFENING

EEN WOORD VAN AMBACHTS- MAN TOT AMBACHTS- MAN

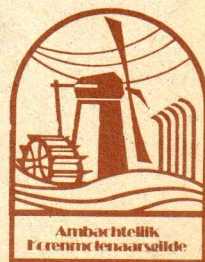
Dit is het lijfblad van de nederlandse wind- en watermolenaars. Heel, héél af en toe gaat dit huisorgaan de wijde wereld in. Zoals deze keer.

Er steekt dan ook een boodschap in dit nummer. Een boodschap van ambachtsman tot ambachtsman, van vakmolenaar tot ambachtelijk werkende bakker. Een boodschap die in feite een oproep is tot gezamenlijke actie.

Wie om zich heen ziet merkt hoezeer de vraag naar "gezondheidsvoeding" toeneemt. Toch lijkt het wel of de bakkerij en de mulderij weinig oog

hebben voor deze ontwikkeling. Allereerst zijn ondernemers in de voedingssector actief in het pikken van de graantjes, die van nature op de weg liggen van bakker en molenaar. Moeten we niet eindelijk wat gaan DOEN?

In dit maandblad treft u informatie over het Amb. Korenmolenaarsgilde. Wat dat gilde voorstaat; welk doel het tracht te bereiken en hoe. Lees het blad eens door. En bedenk of er voor u, als warme bakker, geen brood zit in het aanhalen van de eeuwenoude band tussen bakkerij en wind- en watermaulderij....



Kwaliteits- Controle IGMB/TNO

Geen beter middel om bakkers enthousiast te krijgen voor het afnemen van molenaarsvolkorenmeel dan het leveren van een prima kwaliteit. Er bestaat nu eenmaal geen kwaliteitsbrood zonder een kwaliteitsgrondstof. En willen wind- en waterkolenmolenaars het met goed resultaat opnemen tegen de meelfabriek, de "gewone" leverancier van de bakkers, dan moet de kwaliteit van hun met stenen gemalen meel worden gecontroleerd.

Er is binnen de gelederen van het Amb. Korenmolenaarsgilde veel gepraat over deze controle op de meelkwaliteit.

Nu is er een regeling voor deze kwaliteitscontrole getroffen met het Instituut voor Graan, Meel en Brood / TNO in Wageningen. De eerste ronde gaat deze maand van start, nu de nieuwe oogst is verwerkt.

De bedoeling is dat het aantal monsternemingen afhankelijk blijft van de omzet. Bij een afzet van 15 ton per week (300 balen meel) zal er achtmaal worden gekeurd. Dat aantal loopt af tot twee keuringen bij een omzet van 2,5 ton per week*.

De keuringen zullen de molenaars in staat moeten stellen ook onderling resultaten te vergelijken. En uiteraard draait de controle vooral om de bakaard van de maalprodukten.

* Deelnemers vinden het officiële keuringsreglement bijgesloten. Alsook een overzicht van de resultaten van de proefronde.

In Schiedam

Mijlpaal op weg naar 4 malende molens

Schiedam heeft weer vier draaiende molens!

En - als het een beetje wil - zullen dat binnen afzienbare tijd ook vier malende molens zijn.

Op 18 september 1980 werd de molen de "Drie Koornbloemen" officieel geopend.

Daarmee is de eerste fase afgerond van een totale restauratie: de molen is uitwendig het aanzien weer waard. Maar voor het maalvaardig maken van de molen zullen de vloeren moeten worden vernieuwd en de drie koppels stenen zullen opnieuw moeten worden opgesteld. En als al deze werkzaamheden achter de rug zijn, dan is het mogelijk de molen "De Drie Koornbloemen" weer voor maaldoeleinden te gebruiken. Aan het enthousiasme van de mensen op de Schiedamse molens zal het niet liggen!

De drie andere Schiedamse molens zijn al maalvaardig.

Van "De Vrijheid" (1785) weet iedereen natuurlijk dat hij al een paar jaar in vol bedrijf is voor de Echte Bakkers. De molen "De Noord" (1803) maalt op vrijetijds-basis af en toe wat loongemaal. "De Walvisch" (1794) maalt sinds kort ook weer, met als molenaar de heer G. Kluit of diens zoon. De molen werkt voor de reformhandel en is doordeweeks af en toe in bedrijf te zien.

Het ligt in de bedoeling het beheer van de vier Schiedamse molens (het restant van de 19 molens die er vroeger waren!) onder te brengen bij een nieuw op te richten stichting. "De Walvisch" zal nog wel eerst in handen van de gemeenten moeten komen, hetgeen na

jaren overleg nog altijd niet het geval is.

Deze stichting "De Schiedamse Molens" zal een molencoördinator in dienst nemen en een samenwerking op administratief gebied met ons eigen Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde behoort tot de reële mogelijkheden. We zullen er zeker nog meer over horen.



De molen "De Drie Koornbloemen" zoals hij er aan het begin van de eeuw bijstond en nu ook weer in Schiedam te zien is.

De Stichting DE WITTE MOLEN te Nijmegen zoekt voor zo spoedig mogelijk een

GOEDE BLOEMBUIL

Graag telefonische reacties op 080 - 224836, liefst tussen 6 en 8 uur 's avonds.

Kwaliteits- Controle IGMB/TNO

Geen beter middel om bakkers enthousiast te krijgen voor het afnemen van molenaarsvolkorenmeel dan het leveren van een prima kwaliteit. Er bestaat nu eenmaal geen kwaliteitsbrood zonder een kwaliteitsgrondstof. En willen wind- en waterkolenmolenaars het met goed resultaat opnemen tegen de meelfabriek, de "gewone" leverancier van de bakkers, dan moet de kwaliteit van hun met stenen gemalen meel worden gecontroleerd.

Er is binnen de gelederen van het Amb. Korenmolenaarsgilde veel gepraat over deze controle op de meelkwaliteit.

Nu is er een regeling voor deze kwaliteitscontrole getroffen met het Instituut voor Graan, Meel en Brood/TNO in Wageningen. De eerste ronde gaat deze maand van start, nu de nieuwe oogst is verwerkt.

De bedoeling is dat het aantal monsternemingen afhankelijk blijft van de omzet. Bij een afzet van 15 ton per week (300 balen meel) zal er achtmaal worden gekeurd. Dat aantal loopt af tot twee keuringen bij een omzet van 2,5 ton per week*.

De keuringen zullen de molenaars in staat moeten stellen ook onderling resultaten te vergelijken. En uiteraard draait de controle vooral om de bakaard van de maalprodukten.

* Deelnemers vinden het officiële keuringsreglement bijgesloten. Alsook een overzicht van de resultaten van de proefronde.

In Schiedam

Mijlpaal op weg naar 4 malende molens

Schiedam heeft weer vier draaiende molens!

En - als het een beetje wil - zullen dat binnen afzienbare tijd ook vier malende molens zijn.

Op 18 september 1980 werd de molen de "Drie Koornbloemen" officieel geopend.

Daarmee is de eerste fase afgerond van een totale restauratie: de molen is uitwendig het aanzien weer waard. Maar voor het maalvaardig maken van de molen zullen de vloeren moeten worden vernieuwd en de drie koppels stenen zullen opnieuw moeten worden opgesteld. En als al deze werkzaamheden achter de rug zijn, dan is het mogelijk de molen "De Drie Koornbloemen" weer voor maaldoeleinden te gebruiken. Aan het enthousiasme van de mensen op de Schiedamse molens zal het niet liggen!

De drie andere Schiedamse molens zijn al maalvaardig.

Van "De Vrijheid" (1785) weet iedereen natuurlijk dat hij al een paar jaar in vol bedrijf is voor de Echte Bakkers. De molen "De Noord" (1803) maalt op vrijetijds-basis af en toe wat loongemaal. "De Walvisch" (1794) maalt sinds kort ook weer, met als molenaar de heer G. Kluit of diens zoon. De molen werkt voor de reformhandel en is doordeweeks af en toe in bedrijf te zien.

Het ligt in de bedoeling het beheer van de vier Schiedamse molens (het restant van de 19 molens die er vroeger waren!) onder te brengen bij een nieuw op te richten stichting. "De Walvisch" zal nog wel eerst in handen van de gemeenten moeten komen, hetgeen na

jaren overleg nog altijd niet het geval is.

Deze stichting "De Schiedamse Molens" zal een molencoördinator in dienst nemen en een samenwerking op administratief gebied met ons eigen Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde behoort tot de reële mogelijkheden. We zullen er zeker nog meer over horen.



De molen "De Drie Koornbloemen" zoals hij er aan het begin van de eeuw bijstond en nu ook weer in Schiedam te zien is.

De Stichting DE WITTE MOLEN te Nijmegen zoekt voor zo spoedig mogelijk een

GOEDE BLOEMBUIL

Graag telefonische reacties op 080 - 224836, liefst tussen 6 en 8 uur 's avonds.

Over molens en molenaars gesproken

Van de ca. 450 wind- en waterkorenmolens, die ons land nog telt, is het allergrootste deel als ambachtelijk werktuig afgedankt. De molens worden in stand gehouden als monumenten uit een tijd, dat hun bedrijvigheid nodig was voor de meelproductie.

Met het afdanken van de wind- en waterkorenmolens als werktuig is óók het ambacht van de korenmolenaar in onbruik geraakt. Oudere molenaars konden hun vakkennis niet langer overdragen op opvolgers. Met de laatste molenaar dreigde een schat aan kennis en kunde verloren te gaan.

Maar gelukkig... zover is het niet gekomen! De laatste jaren hebben een keerpunt gebracht. Algemeen is men er zich van bewust geworden, dat mechanisatie, automatisering en schaalvergroting ook een verschraling van het leven kunnen inhouden. De tendens "terug naar de natuur en natuurlijkheid" heeft het ook de laatste echte molenaars van Nederland mogelijk gemaakt om terug te keren op hun molen. Om te malen. En om een nieuwe generatie molenaars op te leiden.

Op dit moment, najaar 1980, zijn tussen de twintig en dertig molens verspreid over het hele land bij machte als vanouds hun maalprodukten aan bakkers en particulieren te verkopen. Op wind- of waterkracht verkregen maalprodukten wel te verstaan: met molenaarsvolkorenmeel als belangrijkste produkt.

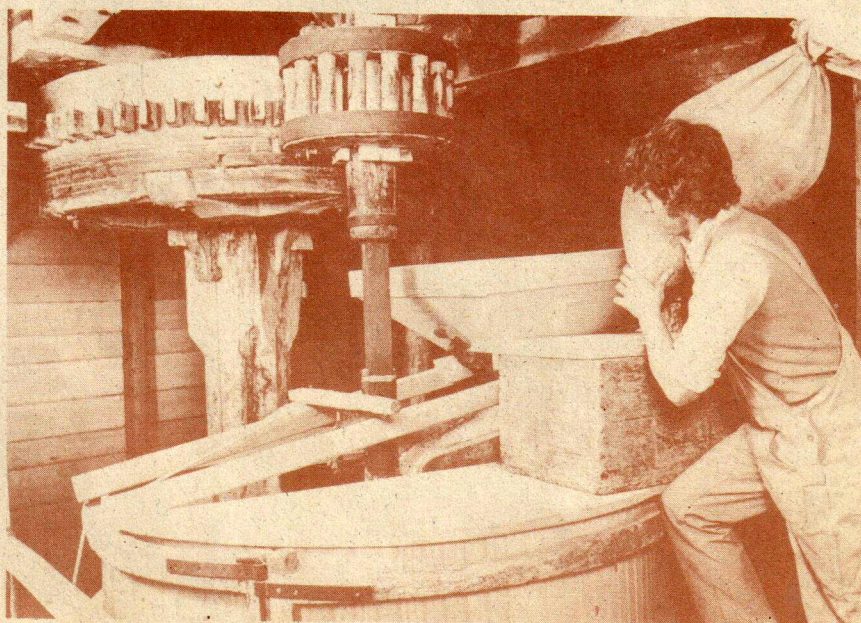
Die molens worden veelal bemand door deelnemers van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde. Oude rotten in het vak, evengoed als jonge kerels die - na een gedegen praktijkopleiding van enkele jaren onder de vleugels van oudere meestermolenaars - hun toekomst kiezen in een herleefd ambachtsbestaan.

Het zijn juist deze "nieuwe" molenaars die heel scherp zien welke plaats de wind- of watermolen opnieuw kan innemen in de keten maalderij-bakkerij-publiek. Zij zien hun produkt als de basis voor een exclusief bakkersprodukt, waarvan vooral de smaak en het gezondheidsaspect de doorslag moeten geven.

Om te kunnen "concurreren" met hun Grote Collega's eisen zij al vanzelf een scherpe keuring van hun maalprodukten en een indringende technische begeleiding. Het is voor hen gewoon

een vorm van zelf-bescherming als deelnemers van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde aangesloten te zijn bij het Station voor Maalderij en Bakkerij te Wageningen.

Weliswaar zetten de wind- en waterkorenmolenaars van nu een traditie van eeuwen voort (door op wind- of waterkracht te malen, door hun stenen te scherpen en door leerlingen en gezellen op hun molens in de praktijk op te leiden), maar zij doen dit wél in de geest van 1980. Het vingertoppengevoel van weleer wordt nu onderbouwd met monsters en analyses; reële calculaties hebben de natte vinger verdreven. De ambachtelijke molenaar van nu heeft zijn hoofd in de wind, maar beide voeten stevig op de grond. De enige houding, waarin je je als geestdriftig vakman staande kunt houden, dunkt ons.



Molenbrood is 'n broodje voor de toekomst

Het is duidelijk: écht molenbrood - brood gebakken van molenaarsvolkorenmeel - is een publiekstrekker. En zal dat nog veel meer worden.

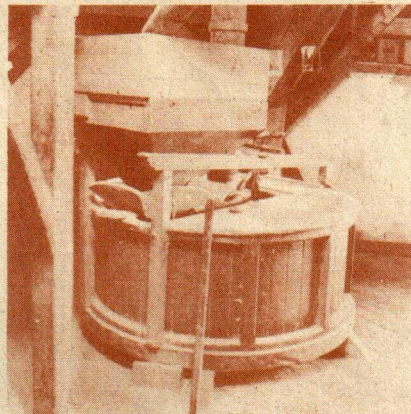
Nog maar een paar jaar geleden aten Nederlanders veel meer wittebrood dan bruinbrood. Op het moment is de verhouding naar de andere kant omgeslagen: 40% nog maar is wit, 60% is bruin. En onder dat bruin begint volkorenbrood een steeds belangrijker plaats in te nemen.

Natuurlijk is zo'n overgang niet van de ene dag op de andere merkbaar. Eetgewoonten veranderen je niet in een dag, in een week of in een maand. Het gaat om een omschakeling die jaren tijd neemt. Maar niemand kan ontkennen dat er een kentering gaande is. Er wordt minder gesnoept, er wordt bewuster gekozen voor "gezond". De media, het voorlichtingsbureau voor de voeding, de consumentenbonden.... ze doen allemaal hun duit in het zakje.

En het druppelt door. Binnen afzienbare tijd is volkorenbrood, zemelrijk brood, brood nummer één in ons land. Molenbrood kan dan nummer één A zijn.

Het molenaarsvolkorenbrood heeft duidelijke pluspunten.

Een produkt dat uit de grijze brij van alledag kan worden getild krijgt nu eenmaal meer aandacht. Het produkt van een wind- of watermolen is iets anders, omdat een werkende wind- of watermolen op zichzelf al iets anders is. Tarwe wordt tussen molenstenen gemalen. Dat is



een ambachtelijk gebeuren dat tot de verbeelding spreekt: het laat zich voorstellen, het laat zich zelfs bewijzen en aantonen. Bij elk molenbrood, dat over de toonbank gaat, kan de bakker als het ware zo'n prachtige windmolen mééverkopen.

Maar de plaats van herkomst van het molenaarsvolkorenmeel is nog altijd ondergeschikt aan de eigenschappen van dat meel: zijn ongecompliceerde puurheid en - bovenal - zijn heel eigen smaak.

Iedereen weet hoe het er in een meelfabriek toegaat. Het is een complex proces waarbij walsen en zeven betrokken zijn met als produkt een meel, waarvan bij wijze van spreken geen drie partikeltjes van een en dezelfde akker afkomstig zijn.

Hoe anders is dat niet met het produkt van een wind- of watermolen?

Hier gaat een deel van een partij in de kaar en komt tussen de stenen terecht. En met recht kun je zeggen dat een gouden korenakker zijn einde vindt in het volkorenmeel van de korenmolenaar. Een puur en ongecompliceerd natuurprodukt. Wat heeft een mens meer nodig?

De smaak van het brood, gebakken van dit meel, geeft evenwel de doorslag. Het is volkomen apart. (Evenals de donkerbruine kleur overigens). Die smaak geeft aanleiding tot de meest uiteenlopende uitspraken onder het publiek dat ermee kennis maakt. "Het proeft naar vroeger", "Het smaakt naar tarwekorrels die je zo uit de aar neemt", "Het is totaal anders".....

Brood van molenaarsvolkorenmeel is daarnaast te prijzen als een zeer vezelrijke broodsoort. Broodklanten met constipatieproblemen kunnen zich veilig aan het gebruik van deze broodsoort overgeven: hun moeilijkheden zullen al gauw tot het verleden behoren.

Wel: al deze eigenschappen van molenbrood moeten het vrij gemakkelijk maken om dit brood aan het Nederlands publiek af te zetten. De flessehals - de bottleneck - vormen in dit geval de warme bakkers van ons land. Zij moeten met visie en animo het produkt van de windmolen afnemen en het molenbrood bakken en propageren.

Hoeveel steun de molenaars hun ook kunnen en willen toezeggen: het plan staat en valt met de bereidheid van de bakkers de schouders eronder te zetten.

Maar waarom zouden ze het niet willen, eigenlijk?

Een exclusief broodje erbij verkopen, daar zegt toch geen een weldenkende bakker nee tegen?

Bak kwaliteit van het volkorenmeel van nederlandse wind- en watermolens (2)



In VAN HAVER TOT GORT van juli/augustus hebben we het gehad over de verschillen in broodsoorten en de gevolgen daarvan voor de tarwekeuze.

Als de consument hoog brood wil, moet de tarwe een voldoende goede bakkwaliteit daarvoor bezitten. In de regel worden diverse tarwesoorten door elkaar gemengd. Zo'n melange kan bijvoorbeeld bestaan uit veertig procent Amerikaanse tarwe, veertig procent Franse en twintig procent Duitse of goede inlandse tarwe. Een en ander hangt af van de eisen die aan het brood worden gesteld, zoals vo-

lume, blankheid, zemelgrootte e.d.

De fabrieken voegen vaak hulpmiddelen toe, zoals ascorbinezuur en kaliumbromaat. Wie zonder deze kunstmatige hulpmiddelen werkt zal een betere tarwemelange moeten gebruiken om tot zelfde resultaten te komen.

Gelukkig hoeft het volkorenbrood vaak niet zo hoog te zijn. En dan is het voor een vakbekwame wind- of watermolenaar niet zo'n heksentoer om goed volkorenmeel te leveren.

Overigens moeten we hieraan

meteen toevoegen, dat het vaak de bakker zelf is die aan het meel weer allerlei kunstmatige opfokstoffen toevoegt. Dat moet zo'n bakker natuurlijk wel zélf weten. Maar het is toch een beetje vreemd - laten we het maar zachtjes zeggen - dat aan de ene kant de molenaar er een erezaak van maakt op een zo natuurlijk mogelijke manier te werken, terwijl de bakker dat natuurlijke produkt dan kunstmatig gaat "verbeteren", zogenaamd omdat er anders niet mee valt te bakken of zo!

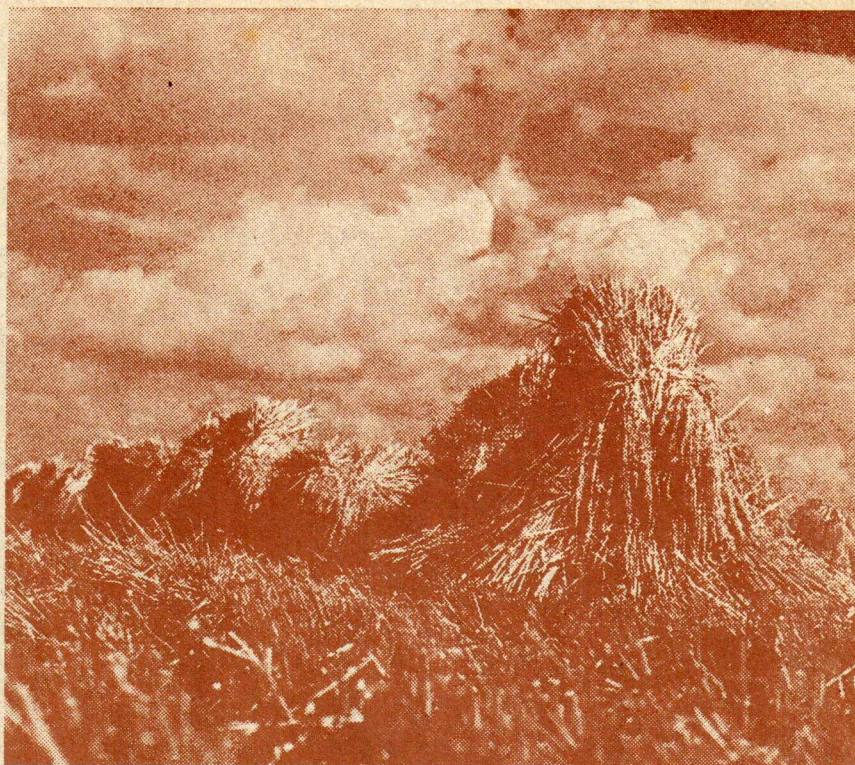
(Het is echt waar voorgekomen dat een bakker 15 procent eiwit-

poeder toevoegde...) En de mensen maar denken dat de molenaar zulk fantastisch meel maakt dat de broden ermee de hemel inrijzen.

Nee... we mogen hopen dat de bakkers meer gaan begrijpen waarom het gaat: om een onopgefokt brood van goedgemalen molenaarsvolkorentarwemeel. Zo'n brood heeft duidelijk een eigen smaak, een eigen kleur en een eigen volume. Zo'n brood creëert voor zichzelf ook een eigen markt.

Terug naar de tarwekeuze.

Amerikaanse tarwe is vaak hele goede baktarwe (Dark Northern Spring, Hard Winter, Manitoba), maar wel verrekke duur. Op het ogenblik ca. 66 gulden per honderd kilo.



Enkele jaren geleden zijn er bakproeven genomen met verschillende tarwesoorten. De resultaten van die proeven zagen er zo uit:

Over de Duitse tarwe het volgende. De heer H. Brandenburger uit Kiel, West-Duitsland hield een lezing voor de Vereniging van Hoger Landbouwon-

tijen van uniforme kwaliteit te kunnen aanbieden heeft men in Sleeswijk-Holstein produktiekeren gevormd. De leden van die kernen verplichten zich om voorgeschreven rassen te verbouwen e.d.

Ook in ons eigen land is men al enige tijd bezig te experimenteren met baktarwe. Dat is vooral in Groningen aan de gang. Over die experimenten een volgende keer wat meer.

HERKOMST	BROODVOLUME IN ml/100 gr BLOEM	WAARDERING OVERIGE BROODEIGENSCHAPPEN
Bloem van Ned. tarwe	510	8
Bloem van Franse tarwe	570	12
Bloem van Manitoba-tarwe	760	19
Handelsmonster W-bloem	650	16

Uit dit staatje blijkt wel duidelijk dat de Nederlandse en Franse tarwe niet kan tippen aan de Manitoba-tarwe uit Canada.

De Franse tarwe blijkt ook beter te bakken dan de Nederlandse. De Nederlandse maalders hebben ook een zekere voorkeur voor Franse tarwe, omdat die ten eerste een iets betere bak-kwaliteit heeft dan de Nederlandse tarwe en, ten tweede, omdat de Franse tarwe in grotere en meer uniforme partijen wordt aangeboden dan de inlandse.

derwijs in Groningen over de verbouw van kwaliteitstarwe in Sleeswijk-Holstein. Hij beweerde dat bepaalde tarwes, in Sleeswijk-Holstein geteeld, in eiwitgehalte en in overige kwaliteitseigenschappen vergelijkbaar zouden zijn met sommige Canadese baktarwes.

Dat lijkt nogal sterk uitgedrukt. Maar de Duitse maalindustrie is toch wel bereid om voor deze tarwe een wat hogere prijs te betalen.

Om tarwe in grote verzamelpar-

Nieuwe oogst: positief!

Tot slot voor deze maand:

De eerste berichten over de nieuwe oogst vallen niet tegen.

Er is in de vroege zomer veel regen gevallen, maar het mooie weer van juli en augustus heeft veel goedgeemaakt. De tarwe was over het algemeen ook snel binnen. Er zijn wat bakproeven genomen en die vielen positief uit!

'Molens van Zd. Holland'

Op uitnodiging van het provinciaal bestuur van Zuid-Holland is één van onze adviseurs aanwezig geweest bij de overhandiging van het eerste exemplaar van het boek "Molens van Zuid-Holland" op 9 sept. op het Provinciehuis in Den Haag.

Bij zulke gelegenheden wordt er altijd veel gesproken en soms zelfs te veel. Maar in dit geval werden er zaken naar voren gebracht, die elke molenliefhebber en molenaar zeker zullen aanspreken.

Zo was het verrassend dat de staatssecretaris van CRM, de heer Wallis de Vries, diep inging op de problematiek rond de molens van nu. De windbelemmeringen, de structuurplannen rondom molens die de wind uit de zeilen nemen hebben steeds meer de aandacht en de wens van de heer Wallis de Vries was dan ook, dat een beleid dienaangaande in de praktijk meer vorm zal gaan krijgen. Een heel goed streven!

Ook de heer A. de Koning van de Hollandse Molen liet de diverse algemene problemen rond molens de revue passeren, hetgeen in dit gezelschap (alle gedeputeerden van Zuid-Holland waren ook uitgenodigd) zeker geen kwaad kon.

Na afloop van het officiële gedeelte werd een film vertoond, die gemaakt is door de Nederlandse Wereldomroep, afd. televisie, met als titel "The Wind blows free". Een heel duidelijke film over alle aspecten van de Nederlandse molens. Als korenmolen werd de molen "De Vrijheid" in Schiedam op de korrel genomen, omdat die nog (weer) in vol bedrijf is. Ook het Ambachtelijk korenmolenaarsgilde komt in de film even ter sprake.

Wat het boek betreft - waarom het alemaal begonnen was - kunnen we kort zijn. Het is een erg fraai en compleet boek met teksten die zelfs een ervaren molenliefhebber zullen aanspreken. Het fotowerk in kleur is zeer professioneel en maakt het boek zeer levendig. Eén bezwaar kunnen we nog opperen:

in de inventarisatie zijn maar vier molens in de zeilen opgenomen, terwijl er in Zuid-Holland toch heel wat meer molens draaien of in ieder geval kunnen draaien. Verder hebben we niets dan lof voor dit molenboek dat door het provinciaal bestuur zelf is uitgegeven.

Het molenboek is te koop door 54 gulden (incl. porto) over te maken op giro 120234 t.n.v. chef 5e afd. prov. griffie Zuid-Holland, Koningskade 1, 2596 AA Den Haag, onder vermelding "Molenboek Zuid-Holland", of door het aldaar af te halen tegen betaling van 48 gulden.

Rechtzetten

In het juli / augustusnummer hebben we ons vergaloppeerd. Sprekend over de onderhoudssubsidieregeling vanwege het ministerie van CRM, zeiden we dat de maximum te verhalen bedragen waren verhoogd tot 3000 en 2000 gulden.

Wel, door het zó te zeggen kunnen er misverstanden ontstaan. Het gaat namelijk om bedragen die jaarlijks maximaal subsidiebel zijn. Over de genoemde bedragen (3000 en 2000 gulden) krijgt de eigenaar van rijk, provincie en gemeente tezamen 80%. En dat betekent maximaal 2400 en 1600 gulden voor resp. een werkende en een niet-in werking zijnde molen.

VAN HAVER TOT GORT

Uitgave van de Stichting Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 EB SCHIEDAM.

Giro 36 102 63 t.n.v. de Penningmeester Stichting Amb. Korenmolenaarsgilde, Landpoortstraat 9, Ravenstein.

Regionaal Vergaderen

Niet precies de plaatsen, maar wél de juiste data zijn alvast geprikt voor de komende regionale vergaderingen van ons molenaarsgilde. U doet er dus erg goed aan die middagen en vroege avonden te noteren in uw agenda.

Het gaat om **woensdag 12 november** - ergens in het westen des lands - om **donderdag 13 november** - ergens in het zuiden - en om **vrijdag 14 november**, in het noorden.

Juiste tijden en plaatsen worden u nog doorgegeven. Maar wél komen, natuurlijk.....!

KORTE CURSUS VOOR MOLENAARS DIE MET STENEN MALEN

Bij voldoende deelname zal in oktober/november nog eens een korte cursus worden gegeven, die gericht is op het werken met en onderhouden van molenstenen.

De cursus bestaat uit vijf theorielessen en een praktijkles. Theorielessen worden gegeven op woensdagavonden van zeven tot half tien in het gebouw van de Middelbare Vakschool in Wageningen. De praktijkles is op zaterdag 8 november op de molen "De Vliet" in Wageningen.

De bedoeling is met de cursus aan te vangen op 8 oktober.

De theorielessen omvatten: vermalingsystemen - het maalsysteem van de steen, o.a. het vermalen van tarwe - het steenmateriaal. De praktijkles omvat het stenen scherpen en het stellen van de onderdelen van de maalstoel.

Opgave per brief of telefoon bij Station voor Maalderij en Bakkerij, Hamelakkerlaan 40, 6703 EK Wageningen. Telefoon 08370-19137.

Kosten bij een minimum deelname van 12 cursisten bedragen 115 gulden, inclusief de gestencilde lessen.

(Mededeling van het Station voor Maalderij en Bakkerij, Wageningen).