

VAN HAVER OEFENDE



*De Molen "De Hoop"
in Wervershoof.
De voorzitter bezocht
'm op molenreis.
(pag. 4 en 5).*

Gemiste Kansen

Hoe je het ook wendt of keert: te weinig "verwanten" zijn vrijdag 14 november aanwezig geweest in Bunnik om er met hun aanwezigheid bij te dragen aan een volledig succes van de jaarvergadering.

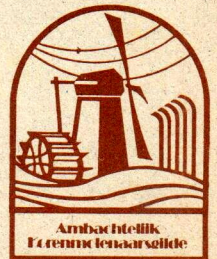
Da's niet alleen jammer voor de organisatoren en jammer van het geld dat zo iets kost, maar het is ook zonde wegens de gemiste kansen. De belangrijke dingen die "Wageningen"-man Belderok te vertellen had; de stand van zaken in onze keuringsronden; onze poging een échte plaats op de markt te veroveren met onze maalprodukten; de prachtige molenfilm... het waren stuk voor stuk onderwerpen die een veel groter

publiek (van belanghebbenden, denkt u daar wel om) hadden verdiend.

Niettemin: we gaan gewoon verder. We blijven hopen op een moment dat niet slechts bij een handjevol, maar bij een grote groep van molenaars de bliksem van de geestdrift inslaat. Misschien hebben zij het goede voorbeeld van dat "handjevol" nodig, als een vonk die op hen overslaat.

We zullen in de naaste toekomst zeker het reilen en zeilen van die paar geëngageerde molenaars blijven volgen. Tot lering en opjutting van de anderen.

Fijne kerstdagen toegewenst.



Bak kwaliteit van het volkorenmeel van nederlandse wind- en watermolens (3)

In vorige artikelen hebben we het gehad over Amerikaanse, Franse en Duitse tarwe. Nu iets meer over inlandse tarwe. Die wordt grotendeels gebruikt om er veevoeder van te maken of biscuitbloem. Voor brood is inlandse tarwe vaak minder geschikt.

Men kan zich afvragen op welke punten onze tarwe nu precies verschilt van de kwaliteitstarwe uit landen als de Verenigde Staten en Canada. In de praktijk luidt het antwoord op deze vraag, dat onze tarwe tot de **zachte** soorten behoort in tegenstelling tot de types uit de V.S. en Canada: dat zijn **harde** tarwes. Dat is een kwestie van raseigenschappen, maar ook van het klimaat. Het is bekend, dat de tarwe in de V.S. met veel zonneschijn in korte tijd tot rijping komt. Mede daardoor zijn de korrels klein, hard en glazig.

De **korrelopbrengsten** bij zachte tarwe zijn doorgaans wat hoger dan bij de harde tarwe. Dit hangt direkt samen met het uiterlijk van de korrel. Korrels van zachte tarwe doen meestal goed-gevuld en uitgegroeid aan; korrels van harde tarwe zijn in de regel wat schraal en glazig en lijken niet helemaal uitgegroeid.

Zachte tarwe voelt dus, eenmaal gemalen, zacht of glad of wollig aan, als je het meel tussen duim en wijsvinger wrijft. Meel van harde tarwe voelt enigszins scherp aan. "Zandig" zegt men wel, maar daarmee beledigt men de tarwe. Zand wil namelijk - zoals u waarschijnlijk al wist - absoluut niet bakken, en dat is met scherp meel van harde tarwe wel even anders!

Een verschil, dat bij het bakken een grote rol speelt, is dat zachte tarwe heeft een relatief laag eiwitgehalte en harde tarwe een relatief hoog eiwitgehalte. Bovendien is het eiwit van zachte tarwe van minder goede kwaliteit dan het eiwit van harde tarwe. Bij zachte tarwe vormt het eiwit een



zacht en weinig elastisch deeg. Kneeden rijksomstandigheden moeten hier goed in de gaten worden gehouden om problemen bij de mechanische verwerking te voorkomen.

Bij harde tarwe daarentegen vormt het eiwit een goed samenhangend en elastisch deeg met een relatief groot vermogen om gas vast te houden. Deeg van harde tarwe is machinaal goed te verwerken en niet zo kritisch wat betreft kneedtijd en / of rijksomstandigheden.

Is het nu niet mogelijk om in Nederland goede baktarwes te verbouwen?

Al in de jaren dertig is door de toenmalige Technische Tarwe Commissie onderzoek gedaan naar mogelijkheden om de kwaliteit van de inlandse tarwe te verbeteren. Na de Tweede Wereldoorlog is het in omloop brengen van tarwerassen met een betere bak kwaliteit steeds actief gesteund en wel door de Stichting Nederlands Graan-Centrum. De belangstelling voor de teelt van tarwe met een betere bak kwaliteit

Stijging van de gemiddelde tarwe-opbrengst in Nederland in de periode 1930 - 1970.

	Korrelopbrengst in kg/ha	
	wintertarwe	zomertarwe
1931-1940	3.200	2.750
1951-1955	3.900	3.450
1966-1970	4.700	3.900

heeft een nieuwe impuls gekregen door het in werking treden van de prijsmaatregelen van de E.E.G. Hierdoor werden de importtarwes uit bijv. Canada, de V.S. en Australië aanzienlijk duurder dan de E.E.G.-tarwes.

Men kan op twee manieren proberen om de bakkwaliteit te verbeteren: men kan trachten door veredeling de eiwitkwaliteit te verbeteren en men kan door teeltmaatregelen proberen het eiwitgehalte te verhogen. Men streeft ernaar rassen te verbouwen, die in ieder geval met de Franse tarwe kunnen concurreren.

Men zou zich kunnen afvragen of het, in plaats van het moeizame veredelen, niet veel gemakkelijker zou zijn als wij meteen maar overgingen op de verbouw van beter bakkende Franse of Amerikaanse rassen. Maar de moeilijkheid is, dat die beter bakkende **buitenlandse rassen in opbrengst ver achterblijven** bij onze inlandse tarwerassen.

Onze Nederlandse rassen zijn al decennia lang met sukses veredeld op opbrengst en oogstzekerheid, hetgeen samen met topteelt- en bemestingsmethoden tot zeer hoge hektarenopbrengsten heeft geleid (weliswaar ten koste van de bloemetjes...?).

Tegenwoordig zijn opbrengsten van 6 ton per hectare wintertarwe geen uitzondering. De opbrengsten van Canadese en Amerikaanse tarwe zitten rond de 2 - 2,5 ton per hectare. Deze teelt wordt door de Amerikaanse regering **financieel gesteund**.

Het produktschap voor Granen, Zaden en Peulvruchten kent een Fonds Verbetering Bakkwaliteit. Daaruit werden vanaf 1956 kweekpremies verstrekt aan boeren, die beter bakkende tarwerassen in het verkeer brengen. Het uitgangspunt voor de verbouw daarvan is, dat een verbetering van de bakkwaliteit niet mag gaan ten koste van het opbrengstniveau.

Een van de gebieden, waar men dat op vrij grote schaal is gaan proberen, is in de omgeving van Usquert. Daarover een volgende keer meer.

Die mooie Anouska...

Jawel, moet je haar de gluten 'ns wassen!

Bijna een uur tijd - inclusief vraagbeantwoording - nam het Dr. Belderok in Bunnik om de drie methoden uiteen te zetten die de molenaar ten dienste staan om tarwe op bakwaarde te toetsen. Vandaar dat we op deze plaats maar heel summier zijn woorden kunnen weergeven. Er is een plan om dat later grondig en uitgebreid te herhalen.

Bij dit nummer treft u wel een stencil met tabellen over inlandse winter- en zomertarwerassen.

Om die tabellen goed te kunnen lezen dient u te weten, dat zomertarwe de voorkeur heeft boven wintertarwe. Zomertarwe is altijd eiwitrijker en eiwitten - in kwantiteit en kwaliteit - bepalen de bakeigenschappen van een tarwe.

Schotpartijen moeten uit principe niet worden gekocht.

Harde korrels zijn in beginsel te verkiezen boven zachte.

Wat de verwerkbaarheid betreft: er zijn rassen met de nare eigenschap dat zij een deeg leveren dat goed lijkt, maar dat bij uitrollen gaat plakken. Een 8 op de tabel is prima: een 4 geeft onherroepelijk ellende.

De Anoeska bijvoorbeeld maalt prachtig, maar is een pest voor de bakker. Een fatale vrouw dus.

En... een lekker deeg is nog geen puik brood.

Broodkwaliteit hangt absoluut samen met eiwit-kwaliteit. Dit wat de inlandse tarwes betreft. De Franse ligt meestal aan de goeie kant, vergeleken met inlandse. En Amerikaanse heeft een enorm hoog eiwitgehalte, wel 15 / 16 procent tegen 11 op z'n best de inlandse. 't Is bovendien een goeie kwaliteit eiwit.

'n Tweede methode van kwaliteitsbepaling van de tarwe is het uiterlijk van de korrels beoordelen. Dat vraagt een lange leertijd en veel ervaring.

Beter is de derde methode: die van het gluten wassen.



Gluten wassen wil zeggen zetmeel wegwassen uit de bloem, zodat alleen de eiwitten achterblijven.

Eiwitten moeten we zien als het "cement" in het deeg. Hoe steviger dat cement, hoe beter de eiwiteigenschappen, hoe mooier en hoe beter het brood.

De eigenschappen van eiwitten verschillen onderling enorm sterk. En dat kun je aanschouwelijk maken door zelf een proefje te nemen. Daarvoor moet je wat meel zeven tot je 20 gram bloem hebt. Doe je in een kommetje met 10 tot 12 gram water erbij. Dat luistert niet zo nauw.

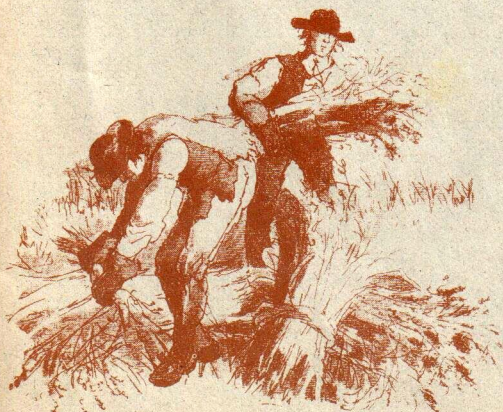
Je roert er een deegje van. Je kneedt het tot het een lekker balletje deeg is. Onder een druppende kraan kneed je het deegballetje verder. Je spoelt in vier of vijf minuten alle zetmeel de gootsteen in en je hebt de eiwitten over. Die leg je in water een uurtje te rusten.

Vervolgens komt de rekproef.

Het eiwitbolletje (doorgaans tussen de 20 en 25 procent van het oorspronkelijke gewicht van 20 gram) kun je tot een vliesje uitrekken. Het wordt als kauwgom. Een mooi rekbaar vliesje, dat stevig en veerkrachtig is, geeft een stevig en rekbaar deeg. Is dus afkomstig van een goedbakkende tarwe.

Wordt het vliesje een slappe tinus (term: Dr. Belderok) dan mag je van het brood ook zo iets verwachten. En brokelt de eiwitkauwgom gauw, dan heb je bar slechte tarwe te pakken. (De Toro-tarwe op het lijstje bijv.).

Opmerkingen hierbij: wie eens in de drie maanden een proefje op deze manier doet, heeft er niets aan. Hij krijgt geen ervaring. Je moet het vaker doen. Doe de proeven samen met een vertrouwde bakker. Een samenspel tussen bakker en molenaar is belangrijk.



Bij tijd en wijlen bekruipt onze voorzitter Jochijms de lust tot zwerven. Hij stapt dan voor dag en dauw samen met zijn vrouw in de auto en gaat molens kijken, molenaars de handen drukken en andermans meel tussen duim en wijsvinger nemen. Hij heeft er in de herfst een driedaagse van gemaakt en over zijn bevindingen een opstel geschreven. Een beetje bekort lepelen we zijn reisverslag hier op.

Vroeg vertrekken helpt ook al niet. Om 8 uur weggereden uit Groesbeek tóch nog voor Utrecht in een file... Toen was

maar daar kan geen sprake van zijn. Eerst de molen bekijken!

Nou, het doet je molenaarshart goed hoor, om weer eens met zo'n ouwe-rot-in-het-vak te praten. Tjonge, wat ziet die molen er prachtig uit. En ook aan de inrichting kun je wel zien dat je op 't Rode Hert met een ware vakman te doen hebt! Berkhout is 68 en wil er mee stoppen. Hij heeft nu hulp die er, naar het schijnt, wel zin in heeft. Arie kan zich nu zachtjes aan gaan terugtrekken.

De volgende dag gaat het over de afsluitdijk richting Leeuwarden. Naar **Stiens** eigenlijk.

We maken kennis met de jonge molenaar. En ook met de voorzitter van de molenstichting ter plaatse. Ze zijn



De molen "De Hoop" in Ferwerd.

ER VALT VEEL TE GENIETEN OP 'N M

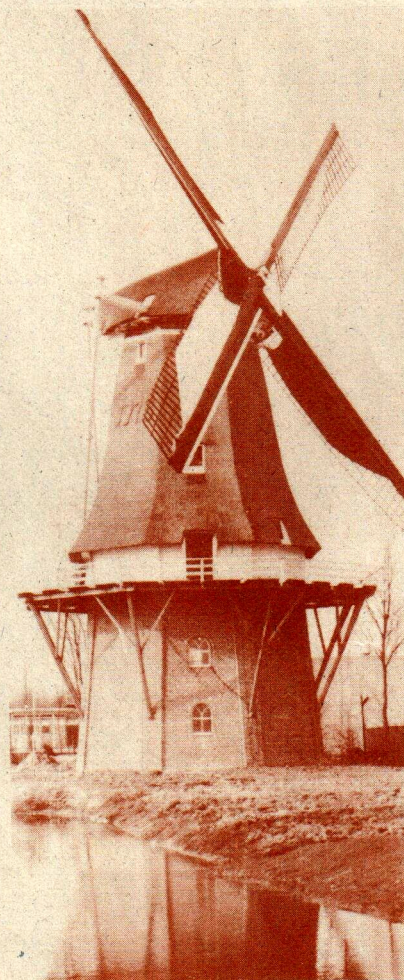
het dus al half elf vooraleer we bij mevrouw Janssen in Schagen aan de koffie konden. Die mevrouw heeft ruim acht jaar bij ons op kantoor gewerkt. Ze is getrouwd met een ingenieur die op het atoomcentrum in Petten werkt. Het interessante is, dat ze daar bezig zijn met een windmolen, die helemaal automatisch stroom opwekt.

Ik heb de tekening gezien... Het is een geweldig projekt. De vleugels (wieken) hebben een vlucht van 25 meter. Hij is al zover klaar dat-ie vermoedelijk eind dit jaar als proefmodel in bedrijf komt. Ik mag er gaan kijken. En dat zal ik doen ook....

's Middags gaan we aan bij onze vriend **Adrie Perenboom**. Hij kijkt raar op als we ineens bij hem binnenvallen. Een pracht van een molen heeft Adrie; jammer dat-ie op die dag niet draait. Adrie is ziek geweest en een hoop achterop geraakt met de administratie. Daar zit hij nu aan. Zijn hulp is aan het tarwepletten. Een mooi produkt. Een kaar van zo'n twee ton boven de pletter en eenzelfde eronder: dat geeft makkelijk werk.

Het tarwemeel dat we te zien krijgen lijkt van goede kwaliteit. Ze zijn daar in Wervershoof van plan silo's in de molen te bouwen, zodat het graan los gestort kan worden. Dat zal zeker gemakkelijker en kostenbesparend gaan werken.

De volgende molen op de route is natuurlijk 't **Rode Hert** van Arie Berkhout. De molen, in **Oudorp**, is in vol bedrijf als we aankomen. We zeggen dat we er weer gauw vandoorgaan,



De molen "De Hoop" in Stiens.

doende rogge te schonen; veel vuil erin; wel vijf procent. Op de wind zijn ze onderwijl rogge aan het breken. Dat is bedoeld voor het Fries Roggebrood. Door de hoge val van de gebroken rog-

ge van de steen in de zak geeft het nogal wat stof. De molenaar loopt dan ook met een stofmasker op.

Rolf Wassens is het volgende "slachtoffer". Hij maalt op **De Joeswert** in het Groningse plaatsje Ferwerd, dat niet ver boven de stad Groningen ligt. Rolf is net klaar met zijn middagpot als we aankomen. Er staat een bijna stormachtige wind, maar voor de molen - die is uitgerust met zelfzwichting - levert dat geen enkel probleem op. De molen loopt vrij regelmatig ca. 50 einden, wat met een overbrenging van 1 op 71 / 2 toch een mooie produktie geeft.

Het zou beslist de moeite waard zijn om deze molen met stroomlijnwieken (b.v. Van Brussel) met remkleppen uit te rusten. Hij zou daar in het hoge noorden praktisch elke dag kunnen draaien....

Buiten Ferwerd stoppen we nog even om het vlakke landschap toch vooral goed in ons op te nemen. Wat een verschil met onze omgeving met haar bergen en dalen. Wat een stilte en zalige rust in het noorden. Hier en daar hoor of zie je een trekker in het wijde veld. Heel af en toe een auto. Verder niks....

De molen van vriend **Omvlee** staat stil. En dat met die mooie wind. Zelfs de deur zit op slot.

Bij mevrouw Omvlee thuis horen we wat er aan de hand is: haar man is doende een standje in te richten op een expositie in Emmen. Hij heeft het gewoon te druk om te malen.

Nou, dan komen we nog wel een an-



beswert"

len "De Hoop"
Oud-Zevenaar.

De molen **De Hoop** van Jan Pijnappel in **Oud-Zevenaar**: dat is voor ons bekend terrein. De molen is uitgerust met Van Riet kleppen (ten Have). Bij een eerdere ballotage hebben we die goed kunnen bekijken. We praten boven de koffie over omzet en groei en vertrekken naar Didam. De molen daar zit potdicht. De heel bekende torenmolen van Zeddam zien we ook nog zijn wieken door de lucht slingeren. Deze molen is een echte toeristentrekker: hij ligt ook zo mooi hoog. 't Is de laatste molen van de reis. Of je moet de eigen molen willen noemen.....

De slotsom: het is leerzaam, zo'n molentrip. Zo willen we hier nog wat kwijt over de molens, die bemand worden door vrijwilligers. Soms is het met het

best zonder zeil kunnen draaien. Maar hij voert volle zeilen en.... staat ver uit de wind! Als je vraagt hoe dat komt hoor je als antwoord: de zeilen zijn nat en zo drogen ze vlugger. Pas maar op, zeggen wij dan, dat hij niet de verkeerde kant op gaat draaien. Nou, we zijn nog niet beneden bij de auto of hij begint al langzaam achteruit te gaan. We hebben nog gewacht tot de zaak geklaard was. Maar we zijn met tranen in de ogen weggereden.

Op weer een andere molen, die voor de prins draaide, was men bereid even een paar zeilen voor te leggen. Dan kon de steen aangekoppeld worden en kon er gemalen worden.

Aan de rogge kon je al zien dat er met de steen iets niet in orde was.

MOLENREIS. EN TE HUILEN OOK WEL...

dere keer terug. Nu op naar Groesbeek, voor een nachtje in het eigen bed.

Maar de andere ochtend zijn we al weer gevlogen, voordat iemand het bemerkt. Via Duitsland (Wijler, Kleef, Emmerik) naar **Frans Gunnewick** in Vragender.

Maar je kan als molenaar erg veel, doch nimmer een draaiende molen onbezocht voorbijrijden. Dus draaien we **Harreveld** binnen om er naar **De Hermien** te gaan kijken.

Die molen is geen onbekende voor ons. Enkele vrijwilligers, die op onze molen in Groesbeek zijn opgeleid, hebben op De Hermien met goed gevolg examen gedaan. Het is een mooie en goed onderhouden molen. Hij draait overigens voor de prins.

Dan tóch naar Vragender, waar **De Vier Winden** lustig draait en volop aan het malen is.

De praktische inrichting van die molen is er helemaal op gericht om een hoge produktie te halen. En het vakmanschap van de molenaar komt er volledig tot zijn recht.

We willen Frans niet van zijn werk houden, maar we mogen niet zomaar wegllopen. De molen wordt stilgezet en de koffie uitgeschonken. Gelukkig dat mevrouw Gunnewick weer zo goed van haar ziekte is hersteld....

In Zevenaar eerst naar de bekende torenmolen van Strijbos. Wat een mooie ouwe molen is dat toch, met zijn binnenkruierwerk, dat zowel elektrisch als met de hand bediend kan worden.



De molen "Zeldenrust" in Zuidbarge.

malen door die brave mensen nog niet zo best gesteld.

Ja, het voeren van zeil, het voor de wind staan en dat soort dingen - die niet direkt met het maalproces te maken hebben - vallen doorgaans wel mee. We hebben echt respect voor de jongelui die in hun vrije tijd de molen laten draaien en hem zo voor verval behoeden. Maar voor de rest....

Op één molen, die we bezoeken, wordt met een flinke gang geen honderd kilo per uur gemalen. Het is een geschroef van belang.

Op een andere plaats zou een molen



De molen "De vier Winden" in Vragender.

De rogge was immers maar half gebroken en ze konden hem niet fijner krijgen, volgens de hulp.

Wel, die steen was heel niet in balans. Van een steen hangen hadden ze daar nog nooit gehoord. Wéér tranen in de ogen.

Nee - ondanks alle respect voor die vrijwilligers; écht malen is andere kost. Om echt te malen moeten ze heus een paar jaar bij een vakmolenaar in de leer. Bij wijze van spreken: dag en nacht. Er zijn er die het gehaald hebben en die toch als vrijwilliger begonnen zijn. En zo moet dat eigenlijk.

En daar ligt het ineens in de postbus: "ZINGENDE STENEN", "Werken met de Korenmolen", door D.J. Abelskamp. Uitgegeven door Het Gilde van Vrijwillige Molenaars met krachtige financiële steun van de Hollandsche Molen en de A.N.W.B. Een boekwerk in multomapvorm (A 4) met 150 pagina's, verdeeld in negentien hoofdstukken. Tevens een werk om je "molenpetje" voor af te nemen. Want op het eerste gezicht - en dat bepaalt soms al heel veel - is het een zeer compleet werk over technische zaken, waar een korenmolenaar mee te maken heeft. Zelfs zó compleet, dat de behoefte om vanuit het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde een complete vakdokumentatie uit te geven nu niet zo groot meer is.

Meteen rijst nu de vraag: waarom komt het Gilde van Vrijwillige Molenaars met dit boek en niet onze eigen club?

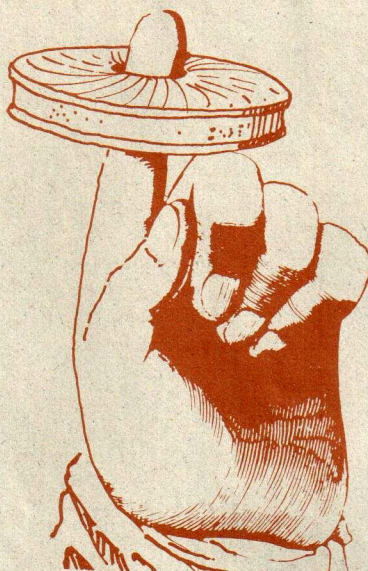
Wel - daar is een hoop over te zeggen. Eerst steken we de hand even in eigen boezem. Het eerste deel van onze vakdokumentatie was wat het tekstgedeelte betreft al klaar. Diverse molenaars hadden er hun aantekeningen al bij gedaan en het kon naar de drukker. Alleen... we hadden een geldelijk probleem. De oplossing daarvoor kwam met de toezegging van Economische Zaken dat deze uitgave zou worden gesubsidieerd. Inmiddels was al besloten delen van het boek in "Van Haver Tot Gort" te publiceren.

We waren evenwel óók op de hoogte van het feit dat de Vrijwillige Molenaars graag zo'n werk voor zichzelf wilden maken. Wat lag er nou meer voor de hand dan dat we dat samen zouden doen? Kontakt gezocht, waardoor een en ander weer wat langer ging duren. Maar ineens was het niet meer nodig samen te werken: de Vrijwillige Molenaars waren met hun arbeid al te zeer opgeschoten.

Mogen wij hier het woordje "jammer" gebruiken: "jammer dat het zo gelopen is"? De Vereniging De Hollandsche Molen heeft in deze uitgave bijv. geld gestopt, terwijl wij voor hetzelfde doel geld van Economische Zaken hebben gekregen. Beetje geld verspillen, toch wel... En dat, terwijl De Hollandsche

ZINGENDE STENEN

(Maar de harmonie was even zoek)



Molen, in de persoon van de heer A.J. de Koning, al heel vroeg op de hoogte was van de plannen van beide kanten en later van de toezegging van Econ. Zaken. Nogmaals, heel erg jammer. Maar gelukkig niet onoverkomelijk.

Want met het resultaat en de vorm van de nu uitgekomen map mogen we best blij zijn. Zo zijn b.v. de tekeningen heel erg duidelijk en verhelderend, hetgeen we eigenlijk wel konden verwachten omdat ze door dhr. G.J. Pouw getekend zijn, een tekenaar die weet wat hij tekent!

Ook zijn we blij, dat er stukken in staan die haast letterlijk uit "Van Haver tot Gort" zijn overgenomen, en we dus op die manier, maar dan helaas zonder dat we het weten, er toch ons steentje aan hebben bijgedragen.

We kunnen dit werk met een gerust hart aan elke korenmolenaar (zowel vrijwillig als beroeps) aanbevelen, want zelfs veel vakmolenaars zullen er dingen in tegenkomen waar ze nog wat van kunnen leren of die op zijn minst zaken duidelijker maken.

Ook de vrijwillige molenaar kan veel aan dit werk hebben, maar moet dan goed beseffen, dat de praktijk en dus de ervaring bepalen wat de eindresultaten van de molenprodukten zullen zijn.

En hier mogen we gerust een grote

wijsvinger opsteken. Er zijn namelijk al molenaars geweest, die niet meer bij bakkers hoefden aan te kloppen omdat een vrijwillige molenaar al eens wat meel geleverd had waarmee de bakker niets kon beginnen.

Het probleem van het Gilde van Vrijwillige Molenaars was, dat niet genoeg leden ervaring op werkende molens op konden doen, vandaar deze cursus, die dan de mogelijkheid moet scheppen dat meer vrijwillig molenaars verantwoord aan het malen kunnen.

Maar malen leer je niet uit een boekje en de resultaten zullen er wellicht door verbeteren maar de dagelijkse praktijk zal pas de ervaring brengen. En zo hebben dan beginnende vakmolenaars moeite om te starten, omdat de "markt" al aangetast is door onervaren gemalen meel van vrijwillige molenaars. Hierdoor kunnen diezelfde vrijwillige molenaars weer niet genoeg ervaring opdoen, omdat het aantal beroepsmolenaars maar met moeite uitbreidt. Een vicieuze cirkel dus, misschien iets overdreven maar toch wel aanwezig. We willen hiermee niet alle vrijwillige molenaars afkraken. Integendeel; de toekomstige beroepsmolenaars komen hoofdzakelijk uit de vrijwillige molenaars voort.

De vrijwillige korenmolenaar kan, met deze map in de hand, aangevuld met wat praktijkervaring dan ook best een korenmolen bemalen voor b.v. een beetje veevoederproduktie. Maar voor konsumptiemeel is toch meer ervaring nodig en deze ervaring is voor de **echt willende** vrijwillige molenaar op te doen op reeds bestaande molens. Op die manier komen de "doordouwers" vanzelf aan meer ervaring om misschien dan nog eens de stap te wagen om beroeps te worden.

Deze opgestoken wijsvinger samengevat: laten de vrijwillige molenaars goed beseffen, wat ze doen en niet het gras voor andermans voeten wegmaaien, omdat dit geheel niet in het belang van de Nederlandse korenmolens is.

Als slot willen we, ondanks de opmerkingen die we even kwijt moesten, een pluim steken op de hoed van dhr. D.J. Abelskamp, want het is niet niks om zo'n werk samen te stellen in een zo overzichtelijke en complete vorm. Het Gilde van Vrijwillige Molenaars mag best blij zijn met deze uitgave en we bevelen het werk dan ook iedere korenmolenaar van harte aan.

Het boek is voor eenieder te bestellen door overmaking van f 35,— op giro 2144780 t.n.v. Het Gilde van Vrijwillige Molenaars, onder vermelding van "Zingende stenen".

Teleurstellend weinig mensen hadden de moeite genomen om op vrijdag 14 november naar het Postillon Motel in Bunnik te komen, teneinde daar deel te nemen aan de grote jaarlijkse vergadering van al diegenen die ten nauwste bij het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde zijn betrokken. We telden 35 mensen. Met aftrek van dames (hoe fijn hun aanwezigheid ook!), van adviseurs, de man van de film, de man en de vrouw van Wageningen, en de al een beetje rustende molenaars waren er al met al misschien twintig werkende molenaars - leerlingen, gezellen en meesters door elkaar - op komen dagen.

Boeiend programma Jaarvergadering gaat veler neus voorbij

*Maar monter als altijd heette voorzitter Jochijms deze dapperen welkom. Hij had wat lichtpunten voor hen in petto. Zes in totaal. Daar is de ton van economische zaken. Fijn, dat we die tenminste hebben en mogen uitgeven. Ten tweede stijgt het broodverbruik volgens het vakblad "De Molenaar" weer enigszins. (Waar "De Molenaar" die wijsheid haalt is deze redakteur een raadsel). Ten derde komt de gratis energie van de windmolen ons en anderen steeds meer gelegen in deze dure tijden. Vierdens: er komen almaar nieuwe deelnemers onze gelederen aanvullen. (Waar waren ze dan, vraagt de redakteur cynisch).
Op de molens - luidt het vijfde lichtpuntje - gaat het ook steeds beter. Ze zien er beter uit, worden beter onderhouden en je breekt er je nek bijkans niet meer over allerlei onopgeruimde troep. De voorzitter heeft dat tijdens zijn molentocht in het najaar duidelijk gemerkt. Zie zijn verslag. En het zesde lichtpunt: dat de speech er weer op zit. De voorzitter voelt zich allerminst een geboren spreker. Maar de toehoorders denken er anders over.*

Waarnemend sekretaris Rob Batenburg komt met drie berichten van verhindering. (Al die tientallen anderen waren het vergeten om even beleefd en aardig te zijn, schrijft met enige verbittering de redakteur).

Dan mag Dr. Belderok - eerder dan gepland, maar allé - beginnen met zijn uitermate leerzame uiteenzetting over de wijzen waarop een gewone molenaar zonder gigantische laboratoria tóch vrij aardig zelf kan bepalen wat de kwaliteit van een bepaalde tarwe is. Hij heeft een hoop spullen en een vlotte assistente meegebracht om zijn woorden te verduidelijken.

Elders in dit blad een apart verslag van

hetgeen hij horen liet en demonstreerde voor de geboeid toehorende en kijkende molenaars.

De voorzitter dankte met een boekebon.

Nu was de beurt aan onze correspondentie met CRM.

Hebben wij even een kouwe douche gekregen door toedoen van een brief van dat ministerie waarin werd aangekondigd dat we op slechts duizend gulden subsidie mogen rekenen, tegen vijf mille in voorgaande jaren!

Onmiddellijk een brief teruggedaan met houtsnijdende argumenten voor handhaven van het oude bedrag. Zal een molenaar niet bezig zijn een cultuurmonument te beheren? An onze nooitniet!

De brief wordt voorgelezen en gewaardeerd door de mensen die horen kunnen. Anderen hadden hem scherper en korter gewild. Jammer - maar hij is weg.

Een eerste rondvraag nu -, voor het avondeten.

Er is een groeiende vraag van bakkerszijde naar meelleverantie in papieren zakken van 25 kg. Hoe staan de anderen daar tegenover? Vraag van Rob Batenburg.

Er is wat voor te zeggen, maar veel tegenin te brengen, blijkt wel. Papieren zakken zouden het meel verstikken. Maar er zijn al molenaars die in papier verpakken. Die laten het meel echter wel een dag na het malen overstaan in de mengketel. Pas daarna wordt gezakt.

Ander geluid: laten we kringloopapparaten zakken nemen. Nog eentje: hou er maar rekening mee dat we in de toekomst toch aan de ontwikkeling van buktank en silo's niet kunnen ontkomen. Laten we dan in elk geval ons in-

formerer over deze materie - wat 't kost en wat er mee samenhangt. Dat wordt afgesproken.

De deelnemersbijdrage verhogen of handhaven?

Het voorstel van achter de lange tafel is: de variabele bijdrage (22 ct per 100 kg) handhaven; de vaste bijdrage opkrikken van 50 naar 55 gulden (60-plussers van 25 naar 40 gulden de man).

Nou, met die verhoging heeft niemand echt moeite. Een opmerking dat de variabele bijdrage omlaag zou moeten worden weg-geargumenteed. We zijn veel minder rijk dan we nu schijnen.

Iemand maakt er een punt van, dat mensen die eigenlijk alleen van loonmalen moeten bestaan, toch weinig voordeel hebben van de activiteiten van ons Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde. Voor hen zou een aanpassing van de 22 ct toch wel in overweging moeten worden genomen. Dat wordt toegezegd: het algemeen bestuur mag er zich over buigen.

Dan wachten de soep en de boterhammen. Uitgerekend witte brood en kade-tjes, natuurlijk. Hier en daar wordt een bruintje gesignaleerd.

Terug in de vergaderzaal heeft een meneer de filmapparatuur opgesteld, gedraaid wordt een film van Radio Nederland Wereldomroep: The Wind Blows Free (De wind waait voor niks). Een film waar ingespannen naar gekeken wordt. Veel ruimte erin voor de molen De Vrijheid. En zelfs de naam van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde valt.

Licht aan en de schijnwerpers op Rolf Wassens en zijn keurings-ervaringen. De eerste proefronde - al besproken in Van Haver Tot Gort - viel niet mee. Wat

doe je eraan? Meer keuringen houden en dan hopen dat iedereen lering trekt uit de cijfertjes.

'n Vraag is of je kwaliteit van het molenaarsvolkorenmeel moet afmeten aan het produkt van de meelfabriek. Het lijkt niet zinnig, want die fabriek werkt heel anders en doet ook allerlei meer of minder natuurlijke toevoegingen aan het meel. Maar, terwijl we bepaald niet bang hoeven te zijn dat er geen markt is voor meel dat wat minder volumineus brood oplevert, moeten we de bakker niet opzadelen met een produkt dat alleen geschikt is om er hondebrood van te maken.

Opmerking uit de zaal: laten wij, net als de fabriek, óók eiwitten toevoegen aan het meel. Nee, nee... vindt iedereen.

Wel - wie hebben er nu de slechtste cijfers gekregen? Dat zijn de mensen geweest die een slechte tarwe hebben gekocht. Ze zijn teveel uitgegaan van het uiterlijk. En het is gewoon zonneklaar: de tarwe is bepalend voor de kwaliteit; veel meer dan de uitmaling. Rolf belooft meer informatie in ons clubblad. Ook met jaarlijkse rassenlijsten (eentje zoals de mensen nu van Dr. Belderok aangereikt hebben gekregen). En wat de huidige keuringsronde betreft: hoewel nog niet helemaal binnen en nog allerm minst uitgewerkt, geeft die een zelfde beeld. De resultaten zijn minnetjes. En dat mag toch niet... Controles blijven dus echt een noodzaak. En ook de kontakten met de bakkers-afnemers.

Vraag: kunnen we de melanges krijgen van de drie besten van de proefronde? Natuurlijk. Ze komen eraan.

Bijna klaar.

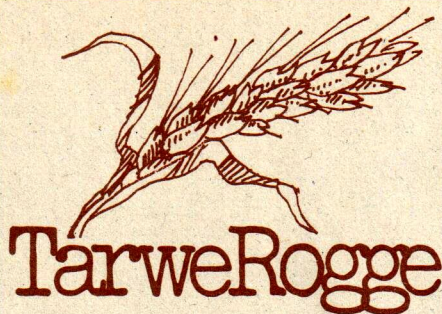
De promotie-activiteiten. Wie heeft er al resultaat van de verkoopbrieven, uitgezet onder de h.h. bakkers?

Drie molenaars laten verheugende geluiden horen. Hans Dobbe heeft aan deze aktie op dit moment 10 bakker-klienten overgehouden. Jan Pijnappel zegt, dat de bakkers hem nu op de molen opzoeken en vragen waar de leverantie blijft. Adriaan Brasser heeft nog niet alles uitgedeeld, maar toch al aardig wat lekkere afspraken kunnen maken.

En al die anderen? De thuisblijvers? Niks meer van gehoord.

We praten over verkoop en de techniek om dat goed te doen.

En we spreken in de zaal af, dat nog dit jaar elke molenaar - die dat wil - een eigen raambiljet in huis heeft, dat hij kan uitzetten onder zijn bakker / klienten en dat zegt: Deze Bakker Bakt Brood van het Meel van de Molen Zus en Zo. Dan moet-ie wél een goeie foto van zijn molen inleveren; dat wel.



"Je hoort zoveel praten over tarwe--rogge tegenwoordig", roept collega Boekestein in Bunnik tijdens de rondvraag van de jaarvergadering. Wel, hij vindt dat niemand daarvoor naar de Grote Broer hoeft. Als een molenaar een mengsel levert van 40 kilo grof geplet (bijna gebroken), 10 kilo patentbloem en 1 kilo roggemeel, dan valt-ie al mooi in de prijzen. Alleen maar even doorgegeven.

In de familie

Op De Witte Molen in Nijmegen is **Peter Sturkenboom** mans genoeg bevonden om voortaan als erkend gezet volgens de normen van het Amb. Korenmolenaarsgilde door het leven te gaan.

In **Haps**, op de Mariamolen, kreeg **Pierre Peters** dezelfde erkenning. Ook hij is nu officieel gezet, met certificaat om dat te bewijzen.

In **Diever** wil onze vriend **Noordhoek** gaan beginnen in het molenaarsvak. Als leerling. Hij heeft al wat sporen op dat terrein verdiend, onder meer op de molen van collega Omvlee.

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.

Plaats in bedrijfs-gidsen

Bekendheid geven aan je bedrijf en je produkt, dat is waar we erg mee bezig zijn. We doen het soms (aarzelend) met een advertentie; we praten er zoveel mogelijk over met iedereen en sporen onze particuliere klienten aan vooral van hun hart geen moordkuil te maken en hun lof over ons maalprodukt door te geven aan vrienden en kennissen. We hebben een speciale verkoopbrief uitgezet onder de warme bakkers, met hetzelfde oogmerk.

Er zijn evenwel nog méér mogelijkheden.

Onze particuliere klienten zullen we vooral moeten zoeken onder de enigszins alternatief-levende, zich bewust voedende mensen. En juist dát publiek wil nog wel eens een oog slaan op bladen als De Twaalf Ambachten, De Kleine Aarde, Onkruid en de Memo-krant.

De Twaalf Ambachten bevat elke keer een bedrijfgids en de Stichting Memo geeft een afgepaste "Dikke Memo" uit. Dat is een gids van en voor mens- en milieuvriendelijke ondernemingen.

Een plaatsje in één van die of in beide gidsen zou geen kwaad kunnen. Immers de gidsen worden geraadpleegd door mensen die echt op gerichte informatie uit zijn: dus ook door alternatieve bakkers, die goed meel zoeken, of door biodynamische organisaties die hetzelfde willen.

We hebben navraag gedaan.

In de bedrijfgids van het blad De Twaalf Ambachten kost vermelding gedurende één jaar - zes plaatsingen - vijftig gulden per man.

Wie in de "Dikke Memo" een plaatsje wil hebben hoeft daar in principe niets voor te betalen. (Als-ie tenminste maar mens- en milieuvriendelijk bezig is).

De Twaalf Ambachten woont: Esschebaan 9a, 5282 JK BOXTEL (tel. 04116-72621).

De stichting MeMo huist: Damrak 37 III, 1012 LK Amsterdam. Deze wil gegevens over soort van bedrijf, naam, adres en postcode, telefoon, korte omschrijving van het bedrijf, jaar van oprichting, juridische vorm en het aantal vaste medewerkers.