



## 'n Goed woord voor een goed produkt

In oktober gaven we een lesschrift uit over het Ambacht van de Korenmolenaar. Vijfduizend exemplaren werden gedrukt. Twee maanden later zijn we zo goed als door de voorraad heen.

De molenaars hebben ons voor een belangrijk deel van die stapels afgeholpen. Maar zij niet alleen. Ook scholen, schoolinstanties en het nederlands bibliotheekwezen zijn er bovenop gesprongen. En dat laatste vooral vervult ons met vreugd. Want het is een bewijs temeer, dat het ambacht van de molenaar wijd en zijd een groeiende aandacht krijgt.

Van die groeiende aandacht moeten wij het hebben. Straks, over een half jaar, moeten we als Amb. Korenmolenaarsgilde volledig op eigen benen staan. Schiet niemand ons meer te hulp. Moeten we oogsten, wat we in de afgelopen twee jaar gezaaid hebben.

Of de oogst de moeite waard zal zijn en de moeite waard zal blijven - hangt echt ontzettend sterk af van de

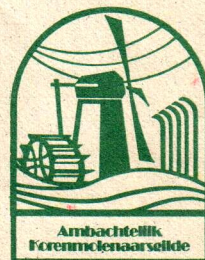
eigen inzet van de molenaars. Onder onze kollega's zijn er, die van meetaf geestdriftig hebben gewerkt met hetgeen het gilde hun aan aanloopmogelijkheden bood. Zij hebben het ijzer gesmeed toen het heet was en beginnen daarvan nu al de vruchten te plukken. Als wij straks op onszelf zijn aangewezen, lijden zij daaraan weinig pijn, omdat hun start zo overtuigend is geweest.

De anderen? Ze kunnen nú nog inhaken. Er zijn nog materialen. Maar ze moeten zich wel haasten. Een troost: we hebben toch wel zoveel publiciteit gekregen en goodwill gekweekt dat hun entree met name bij de bakkers sterk vergemakkelijkt is.

Laten ze - met dít nummer in de hand, want dit is toch weer een maandblad dat met een schuin oog naar de bakkerij is geschreven - de boer opgaan. Een goed woord doen voor hun goede produkt, zodat een goed gefundeerd muldersbedrijf ook voor hen tot de mogelijkheden gaat behoren.

Allemaal een voorspoedig 1982.

*Een ouwelte op elk molenaar biedt bakkersklanten de garantie dat het meel in dat brood ook echt afkomstig is van een wind- of waterkorenmolen. De klanten gaan er ook naar vragen. (Lees maar op pag. 7).*





# VOORZITTER EN PENNINGMR. DRAGEN HUN TAKEN OVER

Op 7 december vergaderde in Maarsbergen het Alg. Bestuur van het Amb. Korenmolenaarsgilde. Ofschoon de bijeenkomst niet van belang was ontbloeit - al was het alleen maar omdat er een nieuwe voorzitter en penningmeester moesten worden begroet en afscheid genomen van voorzitter Jochijms en penningmeester Voet was de opkomst pover. Om de tafel zaten nu de heren Jochijms, Voet, Omvlee, Schraven, Pijnappel, Batenburg, Sturkenboom en Gunneweg. Ook de administratrice mevr. Leemburg was van de partij.

Zeer breed en zeer diep werd gesproken over de bezwaren, die collegamolenaars hadden ingediend tegen de verheffing van molenaar Boekestein tot meester-molenaar. Boekestein, met vrouw en zoon ter vergadering gekomen, kon zijn standpunt uiteenzetten. De beraadslaging resulteerde in het besluit, dat aan de Vlaardingse mulder per 1 juli 1982 de meestertitel zal worden verleend. Vervolgens werden enkele lopende ballotageprocedures besproken. Besloten werd een eind te maken aan de halfslachtige manier, waarop tot op heden wel eens beslissingen van de ballotagecommissies werden genomen. Voorwaardelijke toelatingen - met hun soms moeilijke naslepen - komen voortaan niet meer voor. Het zal in de toekomst "ja" of "nee" zijn, waarbij vanzelfsprekend het recht op beroep zal blijven gehandhaafd.

## *Naar eer en deugd*

Gesproken werd ook over het "aanpakken" van deelnemers, die niet aan hun financiële verplichtingen voldoen. Het zijn er gelukkig maar 'n paar: maar het gaat toch niet aan - meent het bestuur - dat sommigen er zo hun eigen betalingsregeling op na houden. Lid van een club, ben je naar eer en deugd verplicht je contributie te betalen. Ook als die bijdrage wat omslachtig moet worden berekend uit je omzet...

Met de werkgroep "kwaliteitskontrolle en voorlichting graanaankoop" is het sukkelen geweest. Er kwamen door allerlei omstandigheden te weinig zaken van de grond. Daarvoor is nu een oplossing bedacht. De

keuringswerkgroep gaat eens te meer hard aan het werk (en als het een beetje wil zijn de resultaten van die arbeid al in dit nummer van V.H.t.G. te vinden).

Vanwege het Station voor Maalderij en Bakkerij in Wageningen, waar het meel van onze molens middels bakproeven wordt gekeurd, mogen de deelnemers van het Amb. Korenmolenaarsgilde het embleem (waarmerk voor een onafhankelijke keuring) voeren. Daarover elders in dit blad. Maar op deze plek de uitgesproken overtuiging van het bestuur, dat de keuring, mits goed opgepakt door werkgroep en de individuele molenaars, van grote waarde is. Daarom moeten we die keuring blijven houden, al zou over de frekwentie van de bemonsteringen kunnen worden gepraat. Dat gaat dan ook gebeuren.

## *Kollegialiteit*

Dan is het de beurt aan agendapunt zoveel: bestuursmutaties. Eindelijk - hij heeft er al zo lang op gevlact - mag de heer Jochijms de voorzittershamer neerleggen. Hij heeft hem jaren verre van autoritair, maar met grote wijsheid, gehanteerd. Niemand ziet hem graag vertrekken als voorzitter, maar eerbiedigt zijn besluit. Sekretaris Jos Gunneweg roemt met name zijn kollegialiteit.

De heer Voet dankt hij voor de inzet van vele jaren, want deze oudere molenaar is al van vóór de oprichting van het Korenmolenaarsgilde in touw met dit plan dat de herleving van het ambacht beoogt. Wat jammer is het dan ook uit dat opzicht, dat juist hij geen zoon of iemand anders als opvolger op zijn molen heeft.

Beide scheidende bestuurders ontvangen een passend geschenk: elk een ander prachtig molenboek dat nog niet op hun plank prijkte.

Nieuwe voorzitter Matthieu Schraven, voorlopig voor die functie gevraagd, toonde zich meteen van een pittige kant. Hij liet een "geloofsbelijdenis" horen, die de bestuurders rechtop deed zitten.

## *Zorgelijk*

Hij stipte onder meer aan, dat het in ons land gelukkig altijd nog mogelijk is goed te worden beloond voor het

malen van broodgraan, hetgeen elders stukken slechter is.

Niettemin konstateerde hij, dat er zorgelijke omstandigheden zijn, waarvan hij er twee heel ernstig noemde. De eerste is het straks bijna volledig verdwijnen van de subsidie van de overheid en de tweede die van het zich terugtrekken van deelnemers uit de stichting.

"Ik kan dat niet plaatsen", zei voorzitter Schraven, "want tegenover het bedrag aan jaarkosten van een deelnemer staan toch zeer goede activiteiten van het gilde". Hij doelde ook op de solidariteit, die er onder molenaars móet blijven bestaan, omdat anders het gewonnen terrein weer wordt prijsgegeven.

Zoals bekend heeft Jan Pijnappel het kasboek van de heer Voet overgenomen. Voor de heer De Visser wordt uitgekeken naar een nieuw bestuurslid in Zeeland. Rolf Wassens heeft als bestuurslid bedankt.

## *Zelfde bijdrage*

Vervolgens werd de begroting voor 1982 praktisch ongewijzigd aangenomen. De inning van de deelnemersbijdragen over dit jaar blijft in principe hetzelfde als vorig jaar: een vaste bijdrage die niet verandert, plus een omzetafhankelijke bijdrage van 22 ct per 100 kilo.

Tot slot werd de werkgroep bedrijfs-economische en technische adviezen definitief "geïnstalleerd", bestaande uit de heren Batenburg, Schraven en Gunneweg. Zelfs voor een rondvraag ontbrak verder de tijd!

# Smeden & bilhamers

Nog een nagekomen reactie op ons praatje over bilhamers en smeden. De heer Ruyling in Wehl (Gld) schrijft dat zijn bilhamers tot zijn tevredenheid worden uitgesmeed door smederij **H.B. Overbeek, Genderingseweg 2, Azewijn (Gld), tel. 08345-1220**. "Mijn hamers zijn er altijd goed van. Geen klachten: met de prijs ook niet". Dat weet u dan weer.



# Molenmakers sluiten hun rijen

Goed voorbeeld doet goed volgen, zou je kunnen besluiten uit het vernemen van het nieuws dat er een aanzet is gegeven tot het oprichten van een vereniging van Molenmakers in ons land. Daarbij hebben zich 35 molenmakers aangesloten met gezamenlijk 100 man personeel.

Doel van de vereniging is in de eerste plaats gesprekspartner te zijn in kontakten met instanties (overheid en stichtingen), die zich met het behoud van molens bezighouden. In de tweede plaats bleek het nodig door bundeling van krachten vraag en aanbod te reguleren en op deze manier beunhazers in dit vak zoveel mogelijk te ontmoedigen. Tenslotte moet het samengaan in verenigingsverband een gerichte vakopleiding mogelijk maken.

De nu aanwezige ambachtelijke (en ook commerciële) kennis kan op die manier worden overgedragen aan jonge toekomstige molenmakers, wier vakmanschap ook straks een waarborg zal moeten zijn voor kwaliteitswerk.

De vereniging, die deze maand officieel zal worden opgericht, heeft een ploegje voortrekkers in de heren Verbij uit Hoogmade, Adriaens uit Weert en Dunning uit Paterswolde.

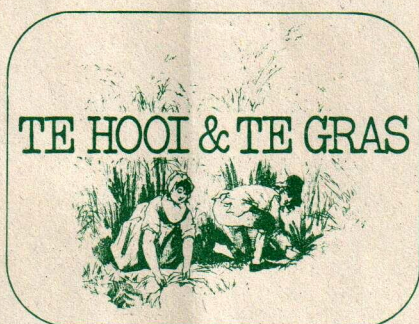
Aan de wieg van de vereniging hebben gestaan: Monumentenzorg, de provinciale molencommissies, de Vereniging De Hollandsche Molen

en het ministerie van economische zaken in de persoon van de ambachtspromotor van het Hoofdbedrijfschap Ambachten.

De molenmakers - molenmakers tik je wel eens per ongeluk, en dat zou best meens blijven staan - hebben in ons land nog een werkerrein van 952 wind- en 77 watermolens. Die moeten maar overeind blijven!

## Adviesprijzenoverzicht

De aangesloten molenaars kunnen een aangepast adviesprijzenoverzicht per 1 januari 1982 tegemoet zien vanwege het sekretariaat. Dat overzicht komt naast de overzichten van de algemene keuringsronden 1980 en 1981.



# DE JONGE HENDRIK

In aansluiting op het opnieuw afgedrukt van het verhaal van de heer G.L. Nienhuis over de molen "De Jonge Hendrik" in Den Andel - in de achter ons liggende drie nummers van VAN HAVER TOT GORT - schrijft de auteur nog, dat in het zopas verschenen Groninger Molenboek een uitvoerig hoofdstuk aan de Groninger pelmolen is gewijd. Dat stuk is van de hand van Hans Weerheym.

Zo te zien, schrijft de heer Nienhuis, zijn de ca. 27 foto's bij dat hoofdstuk allemaal op de molen van Den Andel gemaakt en op veel ervan staat molenaar Tidde Muda afgebeeld. (Jammer, zegt-ie, dat er drie foto's op hun kop zijn afgedrukt!).

Dit Groninger Molenboek is een uit-

# Blad cadeau

Met ingang van het vorige nummer krijgen de ca. 400 deelnemers van het Echte Bakkersgilde elke maand een exemplaar van ons lijfblad toegesonden. Daartoe heeft het Echte Bakkersgilde voorlopig voor de duur van een jaar een kollektief abonnement genomen.

Molenaars, die hun "eigen" bakkers (niet-Echte Bakkers) van VAN HAVER TOT GORT willen laten meegenieten, kunnen een dergelijke regeling ook voor hen treffen. Per exemplaar kost dat een gulden: een jaarabonnement komt op een tientje per bakker per jaar. Graag schriftelijk reserveren en ook vooruit betalen.

gave van Wolters Noordhoff en Bouma's Boekhuis b.v. te Groningen. Het kost 45 gulden. (ISBN 90 62 4302 01).

## Aner Molen

We moeten nog even terugkomen op het bericht in het vorige nummer, dat de "Aner Molen" opnieuw in gebruik is gesteld. De plechtigheid op 21 november van de officiële "ingebruikstelling" is er inderdaad geweest, maar dit wil nog niet zeggen dat de molen "te gebruiken" is. De restauratie is nog steeds niet helemaal afgewerkt en een eerste oplevering vond pas rond de kerst plaats.

De "Aner Molen" is nu nog eigendom van de gemeente Gramsbergen en het ligt in de bedoeling, dat de Stichting Aner Molen de molen na de restauratie in eigendom krijgt. Het was ook de gemeente, die het initiatief nam tot de restauratie. Al in september 1980 kreeg Gramsbergen de toezegging van CRM (Monumentenzorg) dat er subsidie zou komen in het kader van het Integraal Structuurplan voor het Noorden van het land. De datum 21 nov. voor de "ingebruikstelling" was gekozen omdat de Stichting Aner Molen op die datum, maar dan een jaar tevoren, was opgericht.

Overigens: het "Drentse" plaatsje Ane ligt in Overijssel.

Molenaar P. Bak in Colijnsplaat (Zld) heeft, uit zijn niet meer in bedrijf zijnde molen, overkompleet het volgende lijstje:

- 10 scherphamers en 1 kneushamer, resp. 20 en 25 gld. p. stuk.

- 2 ronde houten steenbussen, 20 gld p. stuk

- 1 molenzeil, 100 gld.

- 1 zakkenheffer, 75 gld.

Kollega-gebruikers kunnen zich wenden tot de heer Bak, Havelaarstraat 107, 4486 BB Colijnsplaat, tel. 01199-229.

Uitdrukkelijk schrijft de heer Bak nog even in zijn briefje dat, ondanks de aanbidding, de molen nog volledig bedrijfsvaardig is met alles erop en eraan.



Het treft je toch telkens weer: hoe innig en, zeg maar rustig liefdevol, de band is tussen een ras-molenaar en zijn molen. Als men in dat opzicht nog eens een schitterend staaltje wil zien van de liefdevolle zorg, die een mens kan besteden aan zijn werktuig, dan moet men afzakken of opstomen naar Zuid-Beijerland, waar sedert 1857 de ronde stenen grondzeiler "Landzigt" aan de dijk staat. De man, die met die molen getrouwd is, heet Maarten Hunink. Hij is tijdens de viering van het eerste lustrum van het Amb. Korenmolenaarsgilde in Wageningen in het bezit gesteld van het meester-certificaat.

Toen in januari 1975 de molen van Zuid-Beijerland in handen kwam van de huidige mulder, stond hij er vervallen en totaal verwaarloosd bij. Na een laatste restauratie in 1957 was er niemandal meer aan de molen gedaan; zelfs een streek verf hier en daar was nog teveel moeite geweest. Toch was Maarten Hunink wel zo gis geweest een molen te kopen waarvan de vitale onderdelen zoals roeden, spruiten, schoren en staart- of windpeluw niet vervangen behoeften te worden.

Met vrienden/vrijwillige molenaars nam Hunink het karwei voortvarend ter hand. Zonder noemenswaardige steun van de Rijksdienst voor de Monumentenzorg, alles in eigen beheer uitvoerend, werd begonnen met het herstel. Anderhalf jaar later - op 9 oktober 1976 kon de 88-jarige kleinzoon van de man, die in 1857 de molen had laten bouwen, de heer Piet Blaak, officieel in gebruik stellen. Het hele dorp, met de harmonie voorop, was uitgelopen om de molen echt te zien draaien en de molenaar te feliciteren met zijn pronkstuk en zijn vastberadenheid om praktisch eigenhandig de molen "Landzigt" voor Zuid-Beijerland en het Nederlands molenbestand te behouden.

### *Een waslijst aan herstelwerken*

Wat er aan de molen verhapstukt diende te worden alvorens hij weer in goeden doen zou zijn, was een hele waslijst.

Geholpen door zijn molen-vrienden Van Krieken, Verra en Hogenboom - die bijna iedere zaterdag trouw op het werk verschenen - kon Maarten Hunink in de kap beginnen met het lichten en naar voren brengen van de as. Roosterblinden, stormluiken en spruitluiken dienden te worden

nagezien; voor- en achterkeuvelens moesten gedeeltelijk worden vernieuwd; de vangbalk bijgesteld en de vangstukken voorzien van nieuwe geleiders. De neuten in de ijzerbalk moesten vervangen worden; het bovenijzer vastgezet; kammen en staven nagezien en bijgewerkt. Er diende een nieuw oliebakje te komen voor de knol van de as; de ijzerbalk moest opnieuw worden afgesteld en van nieuwe wiggen voorzien enzovoorts. (Voor het werk aan de vang werd later nog eens de molenmaker ontboden; die reviseerde ook het spoorwiel).

Lui- en maalzolder kregen nieuwe vloeren, inclusief binten. De hekken aan de roeden moesten gerepareerd. Enkele borden moesten worden bijgemaakt. Bovenwiel en bovenschijf dienden recht te worden gehangen. Zelf maakte Maarten Hunink een nieuwe kruias, vernieuwde verschillende spaken, re-

pareerde raampjes, timmerde een nieuwe trap van maal- naar steenzolder.

De kruipalen, die vernieuwd moesten worden, werden van beton gemaakt en dragen nu de initialen van de mensen, die belangeloos aan de restauratie van de molen hebben meegewerkt. Ook aan het molenlijf moest het nodige worden gedaan. Aan het metselwerk moest gevoegd en hersteld worden, hoewel het een groot geluk was (en is) dat er nergens scheuren in het metselwerk te bekennen zijn en dat de muren aan de binnenzijde - niet gekalkt of bezet - kurkdroog zijn. Ook aan de regenkant. Gevolg daarvan is, dat de koppen van de binten op een na - die van de draagbalk - gaaf waren.

Dat alles gebeurd zijnde, werd de molen in gebruik genomen.

Maar in gebruik wilde niet zeggen, dat er nu volop gemalen werd. Ten eerste was de molen niet echt klaar

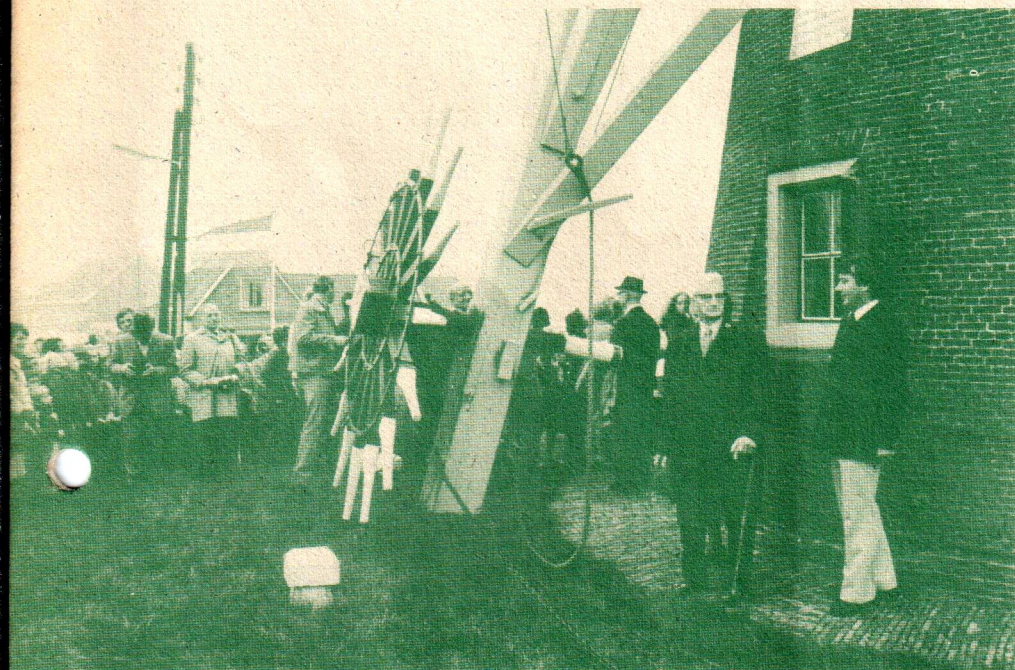


De  
val  
de

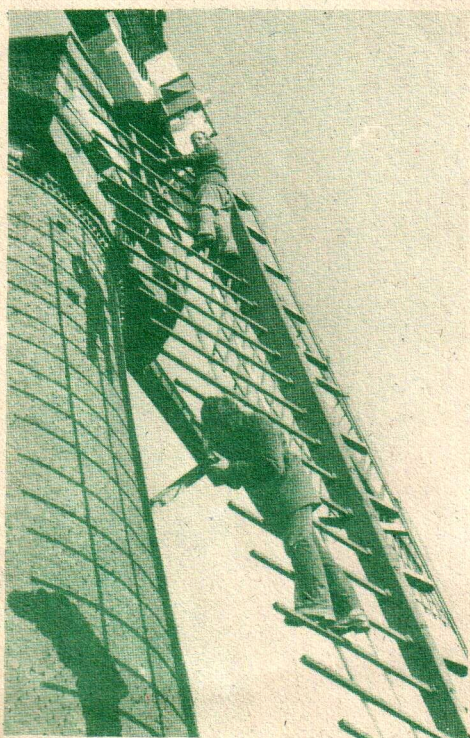


en ten tweede was er ook niet voldoende werk voor boeren en bakkers om aan de slag te gaan. Het waren de zaterdagen, die Maarten Hunink zoveel mogelijk besteedde aan maalwerk. Pas twee jaar geleden ging

*In oktober 1976 werd de molen opnieuw - en onder enorme belangstelling - in gebruik gesteld door de 84-jarige Piet Blaak, kleinzoon van de molenaar die de "Landzigt" in 1857 had laten bouwen. De heer Blaak is de tweede man van rechts.*



## gelijkheid, properheid en manschap maakten van 'Landzigt' 'n juweel



Maarten Hunink in deeltijd werken bij zijn baas (de gemeente Rotterdam): één dag minder per week. Inmiddels zijn dat twee dagen minder geworden.

Dat zit 'm erin, dat molenaar Hunink nu sinds een jaar een plaatselijke bakker tot vaste klant heeft voor zijn volkorenmeel en verder ook in het Rotterdamse meel levert aan bakkers. Daarbij groeit het aantal thuisbakkers dat op de molen om meel komt gestaag.

Tenslotte nemen ook de "boerenzakken" toe: boeren komen allengs meer met kleine partijen gerst, mais, haver en rogge om die voor het eigen vee te laten malen. De reden, die de boeren zelf daarvoor opgeven, is dat de mengvoeders zo duur worden. Hunink rekent voor de boeren een tientje per honderd ki-

*Geholpen door zijn vrienden herstelde Maarten Hunink in hoog tempo zijn molen.*

lo. Bij dit al blijft het malen voor Huninks oudste klant, het "gezond voedsel"-bedrijf Zonnemaire in Rotterdam, hem werk leveren. Het gaat hier om in loon malen van biologisch geteelde Franse tarwe, waarvoor hij 15 gulden de honderd kilo krijgt....

Te dolen op de molen "Landzigt" is een verrukkelijke belevenis. Tot de sfeer draagt bij, dat het 's avonds moet gebeuren; terwijl er op de molen geen elektriciteit is (dus ook geen hulpmotor!). De auto van de molenaar brengt uitkomst: op de akku worden enkele 8-Watts t.l.buizen aangesloten en op deze goedkope wijze is de molen feestelijk en voldoende verlicht. Tot in de kap toe, als je de buis maar meeneemt...

De molen is in een woord schitterend ingericht. Aan het interieur is heel veel zorg besteed. Ook het nieuwe werk is in stijl aangepast. Alle onderdelen, die in de oude molen vervangen moesten worden, zijn - op de luitafel na - nieuw uitgevoerd.

De molen beschikt over twee koppels stenen. Het ene koppel - 16-ders, blauwe stenen - is speciaal voor bakkersgemaal. Het tweede stel - 16-ders, kunststenen, waarvoor een nieuwe reguleur in aanbouw is, - is bestemd voor voedergemaal, voor het malen van rogge en mais en voor het breken. Beide koppels hebben een verhouding van 1 : 6,26.

Er is een derde koppel stenen geweest. In plaats daarvan heeft Maarten Hunink een mengketel geïnstalleerd, bestemd voor het mengen van graan en voor het bevochtigen. De ophanging van de ketel (L-ijzers) is keurig bekleed en Hunink ziet al voor zich, hoe hij de ketel zelf ook nog met schrootjes zal bedekken omdat een "ijzeren aanblik" hem maar matig bevalt. Naast de molen staat overigens een container met opgezakt graan. Een voorraad van 20 ton, waaruit het goed werken is.

Op de luizolder valt de konische luitafel op. De konische luischijf is met rubber - een ouwe auto-binnenband - bekleed en vreet absoluut niet. Om het rubber soepel te houden schudt de molenaar er talkpoeder op.

Vreemd genoeg is de luitafel gemaakt van een klein soort spoorwiel met 55 kammen. Hunink vraagt zich af of dat spoorwiel uit een of andere molen is weggekomen. Het moet haast wel. Zoals al gezegd: het spoorwiel is het enige tweedehands stuk dat bij de herstelwerkzaamheden is gebruikt.



## DOLEN OP DE MOLEN VAN M. HUNINK

Wat heel uniek is: de molen heeft een binnenvang gehad. Op de manier van een zaagmolen. De bedoeling was om op de steenzolder te kunnen vangen. De schijf of tafel ligt nog op de kapzolder.

De kap van de "Landzigt" heeft tot de restauratie van '57 / '58 een gewoon houten rollen kruiwerk gehad. Die is vervangen door een noordelijke glijring. Over de glijring schuiven de voeghouten en onder de roosterhouten zitten sleepklossen. De glijring wordt met schapevet gesmeerd. Hij is - dit is een wetenschap die Hunink heeft van de uit Groningen geboortige molenaar Noordhof ( nu wonend in Maasland) - afkomstig uit Pieterzijl, van een molen van de Polder Vereniging aldaar. Dat was destijds de grootste poldermolen van Groningen. De ring bleek precies te passen. Ook een voeghout is van de Pieterzijlse molen overgekomen.

De as (hals-doorsnede 40) is voor deze molen gegoten. Het jaartal 1857 staat erop, plus de naam Penn en Comp.nr. 96. Het vangstuk is in rood, wit en blauw geverfd, zoals het altijd geweest is.

Over de roeden vertelt Maarten Hunink dat de jongste, de binnenroe, afkomstig is van de korenmolen in Strijen. Het gaat om een Pot-roe, nr. 1753 (AD 1896). Hij is 1,20 m ingekort. De buitenroe is ouder en een Pannevis-roe.

### Diepe schoot

De vlucht van de molen is 22,50 m. Er is een mooi breed voorhek, met een goede opstand en een diepe schoot, zodat er veel trekkracht wordt opgeleverd. Dat is tenminste het geval sinds in 1958 de molen nieuw werd opgehekt. Daarvoor had de molen een veel vlakker schoot en smallere borden en was het hollen of stilstaan.

Het metselwerk aan het molenlijf is nu puntgaaf. Op de molen staat een mooie rieten kap.

Nu we tóch buiten zijn (en de maalvloer nog te doen hebben) kijken we meteen even naar het 16-spakige

krui-rad, met een vierkante kop. Het rad is fraai: de spaken lopen om en om door tot in de as en het rad is fris in de verf gestoken, hetgeen trouwens voor de hele molen geldt.

Het erf om de molen is al even keurig bijgehouden met een lief straatje van ijsselsteentjes om de voet van de molen, plus een stukje vanaf de deuren naar het hek. Er is gedeeltelijk een haag om de molen en gedeeltelijk zijn er geschilderde betonpalen met groene schroten.

Tussen de zakken biologisch meel staande noteren we de laatste wetenswaardigheden - wat heet "laatst?" Er is nog veel meer te vertellen natuurlijk, maar je moet ooit ophouden - over de molen. Meelpijpen en maalbakken zijn vernieuwd geheel naar het oude model, zoals ook op de Zeeuwse eilanden te zien is, inclusief het kantellatje aan het einde van de bodem van de maalbak van de tarwesteen. In alletwee de meelpijpen zit een "stuifschuif". Dat is een schuif, die de koker net niet helemaal afsluit om het stuiven te verminderen.

Op de begane grond valt ook het mooie muurkastje op waarvan de klep als lessenaartje dienst doet. Dan is er nog een tafel met een simpele snelweger en een koord met een houten handvat. Het is de "bel", die, als je aan het touw trekt, op de steenzolder de molenaar uit zijn overpeinzingen wekt.

De prijzen van zijn molen heeft Hunink met krijt op een bord geschreven. Een paar molendag-affiches zijn op zachtboard geplakt en geplastificeerd met dezelfde degeelijkheid als alles in deze molen. Alles is perfect schoongehouden; voor netheid een tien. En gezien het feit, dat de pasgemalen zakken openstaan met gaten erin gestoken voor het afkoelen, ook een zeer hoog cijfer voor het vakmanschap van de molenaar.

Die vertelt overigens, dat er nu nog een elevator in de molen moet komen. Hij wil hem zo maken, dat deze via de luitafel zal worden aangedreven.

*Maarten Hunink verzamelt zijn t.l.-buizen. Sluit de molen daarop af en wandelt met ons de korte afstand van molen naar woonhuis aan de Molen-dijk door de donkere avond. Dan komt de koffie, het molenbrood, en het historisch verhaal over de molen van "Hitsert", dat we voor de volgende maand bewaren.*

Jan Houdijk  
Jos Gunneweg

# Molen brood? Ouwels gebruiken

*Er wordt in onze maatschappij ontsteld veel beweerd, maar slechts betrekkelijk weinig waargemaakt. Kwaliteit is niet meer dan het stiefbroertje van kwantiteit. En het publiek, je merkt dat aan veel, begint daar schoon genoeg van te krijgen.*

Zo kan een bakker met de vraag komen zitten: hoe garandeer ik mijn klanten, dat het meel, dat ik voor mijn molenbrood gebruik, inderdaad afkomstig is van een wind- of watermolen?

Natuurlijk - de smaak en de kleur van het brood, dat puur gebakken is van het molenaarsvolkorenmeel, spreekt voor de kenner boekdelen. Maar de klanten - langzamerhand vaak achterdochtige konsumenten - vragen een betere garantie. Een waarmerk dat in één opslag van het oog is te overzien en op zijn waarde te schatten.

Wel, zo'n garantie kan de molenaar de bakker bieden.

Hij kan bij elke baal meel, die zijn molen verlaat, een afgemeten aantal broodouwels leveren. Die ouwels in de blikken gelegd en "meegebakken" met het molenbrood bieden de klanten de zekerheid, dat ze met echt molenbrood van doen hebben.

Bovendien: de ouweltjes werken niet alleen als waarmerk. Ze hebben ook een verkoopbevorderende functie, als de bakker maar een beetje reclame met dit nieuwigheidje wil maken. Het nieuwsgierig maken van zijn klanten is een goede bakker wel toevertrouwd.

### Affiches

Om de verkoop een beetje te prikkelen en de bakkersklanten duidelijk te maken wat het ouweltje onder of op het molenbrood te betekenen heeft heeft het Amb. Korenmolenaarsgilde een flink aantal affiches (42 x 19 cm) laten drukken. Molenaars, die "hun" bakkers van ouwels voorzien kunnen deze affiches gratis opvragen bij het sekretariaat

Amb.  
Kor.



# Bakker Tjeertes bakt al zijn volkoren van molenmeel



*Zuid-Beijerland is een klein dorp in de Hoekse Waard. En volgens bakker Jan Tjeertes gaat er echt het gezegde op, dat wat de boer niet kent hij ook niet eet. Dat in zo'n dorp niettemin een bakker een goede omzet in molenbrood kan halen, pleit voor de kwaliteit van zulk brood en voor de kwaliteit van het produkt van de molenaar. Was het niet goed... geheid dat Tjeertes er geen broodje van zou verkopen.*

*Alle volkorenbroden die Tjeertes sedert januari 1981 bakt zijn molenbroden. Brood van volkorenmeel van de molen "Landzigt", een eindje verder op de dijk, gemalen door molenaar Maarten Hunink die geleerd heeft zijn produkt in nauwe samenwerking met zijn (proef)bakker te malen.*

In het begin - molenaar en bakker komen er samen grif voor uit - lag het allemaal zo gemakkelijk niet. Met molenmeel beginnen vergt ook een omschakeling bij de bakker. De kneedtijd is beslist langer en ook het bakken zelf neemt meer tijd. Daarbij is het vochtpercentage het hoogst van alle broodsoorten.

Nu hebben die twee, bakker Tjeertes en molenaar Hunink, wel een geheide suksesformule bedacht voor hun

molenbrood: het meel is voor de helft van inlandse en voor de andere helft van Amerikaanse tarwe (Hard Winter). In molenaarstermen gesproken kan het dan al bijna niet meer mislukken. Tjeertes zweert ook bij die samenstelling, want zou de "inlandse" de overhand krijgen, dan istie er bang voor toch gedwongen te zijn met eiwitpoeders e.d. te gaan werken.

Nu gebeurt dat absoluut niet. Kijk maar naar het recept, dat de Zuid-beijerlandse bakker gebruikt: op een baal meel ruim 30 liter water, 2 procent gist, 2 procent zout, 1 procent vet en 3 procent rijstijverkorter ("dat hangt af van de firma: Ik gebruik dat spul, omdat ik met de bezorging zit. Ik moet tijd winnen want als ik de baan op ga, moet een deel van mijn brood gesneden zijn."). Bij dat al is de deegtemperatuur niet te hoog, wordt er een half uur in de Diosna gekneet en is de baktijd drie kwartier tot een uur.

Voordat molenaar Hunink bakker Tjeertes aanschoot om het eens te proberen met zijn molenaarsvolkorenmeel had de bakker al ervaring met molenmeel. Maar dat was niet

zo best geweest en bovendien leefde het idee van molenbrood nog niet onder het publiek. Nu is dat wel anders. Die het nog nooit hebben gehad willen op 'n goeie dag toch eens een halfje proberen. Zijn ze eenmaal zo ver, dan komen ze er wel op terug is de ervaring van de bakker en zijn vrouw: want de smaak slaat alles.

Dát bakker Tjeertes met het meel van de "Landzigt" in zee is gegaan, komt voor een belangrijk deel ook doordat de vraag onder de klanten groeide. Ze hadden in de krant gelezen, van familie gehoord, zelfs eens op Numansdorp bij een andere bakker gezien, dat er "molenbrood" te koop was. Of Tjeertes dat nu ook niet eens had.

Dat vergemakkelijkte het natuurlijk allemaal wel voor de bakker. En toen zijn nieuwe baksel een sukses bleek, kon niemand verder de zegetocht van het molenbrood tegenhouden. Meer dan een derde van alle bruine broden bestaat uit molenbrood. En nog steeds is er een stijgende lijn.

## Ouwels dé garantie

Tjeertes gebruikt voor al zijn molenbrood ook de ouwels, die molenaar Hunink hem bij het meel levert. 'n Werkje van niks om die ouwels in de blikken te gooien. De mensen tillen - het is al een gewoontegebaar geworden - het brood even op om aan de onderkant te kijken. Want in de Hoekse Waard laat niemand zich knollen voor citroenen verkopen en molenbrood is pas echt, als er het garantieouwel onder zit.

En het allerleukst voor de mensen is vanzelfsprekend, dat het molenbrood van Tjeertes helemaal een plaatselijke aangelegenheid is: wat de bakker bakt komt van een kilometer verder, van de prachtige molen waarop het hele dorp apetrots is!



# GEBRUIK KEURMERK 'STATION'

Omdat wij als deelnemers van het Amb. Korenmolenaarsgilde allemaal gebruik maken van de mogelijkheid, dat het Station voor Maalderij en Bakkerij in Wageningen ons meel keurt, mogen wij in ons optreden naar buiten toe (naar de bakker dus en naar de partikuliere afnemers) gebruik maken van ons lidmaatschap van "Wageningen".

Het Station stelt daarbij als voorwaarde dat dat een beetje gestroomlijnd gebeurt. Wat we in onze advertenties mogen zetten en in ons drukwerk mogen opnemen is het monogram (het huismerkje) van het Station, met daarbij de zinsnede "Ons meel staat onder vrijwillige controle van het Station voor Maalderij en Bakkerij te Wageningen".

Het monogram (hierbij afgedrukt: een grote S met een M-tje en een B-tje) mag niet groter zijn dan een centimeter.



Zij die even verrast opkijken bij de term "onder vrijwillige controle", terwijl de controle toch door het Amb. Korenmolenaarsgilde verplicht is gesteld voor alle deelnemende molenaars, moeten begrijpen, dat hiermee bedoeld is dat deze controle niet via wettelijke voorschriften verplicht is. Het korenmolenaarsgilde heeft de keuring dus vrijwillig op zich genomen. Maar omdat het voor alle aangesloten molenaars een kollektieve voorwaarde is, betekent het voor de individuele molenaar toch een echte plicht voor de duur van zijn deelnemerschap.

Het heeft natuurlijk onmiskenbare voordelen om het beeldmerk van het Station in de eigen reclame te kunnen voeren. (Zoals het onweerlegbare voordelen heeft, dat een onafhankelijke instantie als het Station ons meel keurt). Vooral de bakker/afnemers zullen meer vertrouwen stellen in ons produkt als wij met dit keur goede - en terecht - sier maken. Gebruiken dus.

## Keuringsronde 1981

De deelnemers, die hebben meegeedaan aan de algemene keuringsronde uitgevoerd door TNO in oktober, hebben de resultaten van de bakproeven van hun monster reeds ontvangen. Bij deze VAN HAVER TOT GORT vinden ze ook de resultaten van alle andere deelnemers op een rij gezet. Alles onder nummer, zodat elke molenaar aan de hand van zijn eigen nummer op de resultatenlijst kan nagaan waar "hij zit" ten opzichte van zijn collega's.

De volgorde zegt niet alles, want is genomen naar het volume van het brood. De cijfers kunnen dan nog wel eens anders liggen. Het volume is echter voor bakkers vaak belangrijk, zodat we het volume hebben genomen als leidraad voor de volgorde.

Nu de resultaten zelf.

Die lopen eigenlijk te ver uiteen.

De oorzaak daarvan kunnen we het beste zoeken in de keuze van de tarwe. Molenaars, die bovenaan de lijst voorkomen, malen in de meeste gevallen hoofdzakelijk buitenlandse tarwe (Frans, Duits, Amerikaans) al of niet vermengd met wat inlandse. De molenaars onderaan de lijst malen voornamelijk inlandse tarwe. Het vakmanschap van de molenaar speelt wat het malen betreft hierin een betrekkelijk kleine rol: de keuze van de tarwe is bepalend.

Ook valt het op dat de molens, die volop malen, bovenin de rij voorkomen en onderaan veel molens zitten, die zo nu en dan wel eens malen. Zou er een verband bestaan tussen de kwaliteit van het meel en de omvang van de omzet op een molen? En zo ja, hoe zou dat dan komen? Vragen, die niet zomaar beantwoord kunnen worden, maar die toch wel erg interessant zijn.

Vergelijken we de 33 monsters van de ronde van 1981 met die van 1980 (toen het om 32 monsters ging), dan zien we dat de resultaten van het afgelopen jaar in het algemeen beter zijn geweest dan die van het jaar ervoor.

Wanneer we wat verder zijn en we hebben zo meer jaren achter elkaar staan, dan hebben we een aardig overzicht en kunnen we ook meer conclusies trekken. Immers, een of twee proeven zeggen nog niet zoveel en het is erg riskant om uit twee proeven maar gelijk volgtrekkingen te maken. Hoe

graag we dat ook zouden doen, overigens!

Werkgroep keuring en voorlichting graanaankoop

## In de familie

Zeer tot ons leedwezen heeft onze collega Frans Gunnewick uiteindelijk dan toch besloten af te zien van het deelnemerschap van onze stichting. Gunnewick, die in de beginperiode zelfs voorzitter is geweest van het Amb. Korenmolenaarsgilde, heeft het afdragen van zijn deelnemersbijdrage altijd als een groot bezwaar gezien.

Het is buitengewoon jammer, dat we op deze manier een uitermate bewaarde molenaar uit onze kring zien verdwijnen.

We wensen molenaar Gunnewick het allerbeste met zijn windmolenaarsbedrijf.

### Pot heeft 2e molen

Molenaar Pot, die in Nieuwe Pekela de molen "De Zwaluw" bemaalt en daarop ons embleem voert, heeft een tweede molen bemachtigd. Het gaat om de molen "De Hoop" in Kropswolde. Of boven de deur van die molen ook ons blazoen komt te prijken, wordt nog een kleine studie.

### Witte Molen

Volledig uit de brand zijn de molenaars van de "Witte Molen" in Nijmegen nog niet. Maar ze kunnen om te malen nu ook terecht in Ravenstein, bij collega Voet, op diens molen "De Raaf". Ook bij Jochijms in Groesbeek wordt voor de klanten van de "Witte Molen" gemalen.

Ondertussen staat nog niet vast hoe het nu verder moet met de door brand geteisterde molen in Nijmegen. Hij schijnt er heel wat erger aan toe te zijn dan zich aanvankelijk liet aanzien.

In "In de familie" van vorige maand was er sprake van een jonge Drentse molenaar, wiens monster een "matige uitslag" opleverde. Naar ons nu is bekend geworden was daar wel een verklaring voor. "Wageningen" heeft per ongeluk roggemeel meegevoerd en van zulk meel is het moeilijk tarwebrood bakken. We zijn dus te snel met ons oordeel geweest. Onze excuses!