



VEILIG MEE L

We worden op het ogenblik om de oren geslagen met onderzoeken naar kwaliteiten van brood. In dit blad hebben we het over de researcharbeid van TNO en de Landbouwhogeschool ('molenmeel is geen haar beter dan gewoon fabrieksmeel'). Een ander onderzoek is dat van de Consumentenbond naar de kwaliteit van volkorenbrood (Consumentengids van maart).

Onder de veelzeggende kop 'Veel volkorenbrood wordt onnodig opgeblazen' wordt uitpakkt over het brood dat de laatste jaren zo zeer in opmars is - en dat de wind- en watermolenaar als leverancier van het beste volkorenmeel helemaal in het zadel zou moeten helpen.

De Consumentenbond stelt dat de vaderlandse en volkorenbroden vaak nogal verdacht luchtig zijn. Want de meeste bakkers kopen broodverbetermiddelen van de grondstoffenleverancier, waardoor het deeg rijker

wordt aan tarweiwitten, vetten en suikers en daardoor luchtiger.

Per 23 december 1982 zal de bakker ook weten wat er in die broodverbeteraars zit, want dan is opgave wettelijk verplicht. Dat mag onderdehand, want er zijn erbij met kali-umbromaat erin. Een beetje daarvan mag bij de wet, maar het is linke soep voor de gezondheid. Van 42 gewone volkorenbroden, die de consumentenbond bekeek, was er in 36 bromaat gebruikt. En in een van de acht alternatieve broden.

Duidelijke zaak: in molenaarsvolkorenmeel zit het spul zeker niet. De bakker hoeft dit meel ook op geen enkele wijze te "veredelen": omdat het puur gebruik ervan in een apart en vaster molenbrood als een eerlijk argument uitstekend verkoopbaar is. Molenaars, die aan bakkers leveren, zouden daar op moeten hameren. Dat is in het belang van mulder, bakker én konsument.



Dank aan donateurs

De bijdragen van donateurs stromen - nu ja, lopen - binnen. Sommigen van hen vergeten duidelijk hun naam en adres op te geven en storten gewoon een bedrag. Dat is prachtig, maar wij kunnen hen op die manier niet persoonlijk bedanken voor hun bijdrage. Daarom dan maar langs deze weg in ons blad VAN HAVER TOT GORT een woord van dank aan al onze donateurs, die het ons mogelijk maken eindjes aan elkaar te knopen. Wij hopen er veel goed werk mee aan te vangen en voort te zetten.

In de familie

Vanuit Zeeland is de aanmelding binnengekomen van een molenaar, die al van oudsher op zijn molen doende is. Zijn kollega's binnen een straal van 40 kilometer zijn van zijn aanmelding op de hoogte gesteld. Doordat het hier gaat om een vakman, die al veel langer dan 10 jaar het vak beoefent, is er sprake van een vereenvoudigde ballotageprocedure.

Hetzelfde geldt voor een aanmelding van een molenaar in Overijssel. Ook zijn kollega's in de buurt hebben bericht ontvangen van zijn aanvraag.

En dan doet Rolf Wassens niet meer mee. Hij heeft definitief opgezegd per 1 januari 1982. Verschil van inzicht in enkele bestuurlijke kwesties, maar ook financiële redenen hebben Rolf ertoe gebracht de banden met ons gilde te verbreken. Wij blijven dat erg jammer vinden.

Tenslotte: in deze maand viert de bemanning van molen "De Hoop" in Wervershoof het eerste lustrum van de heringebruikneming van de molen. Vijf jaar draait Adrie Peereboom nu met zijn maat voor de bakkers in Noord-Holland. Elke week een meer dan volle bak: dat is een felicitatie waard.

'Meel van de molen geen haartje beter!'

Ofschoon de verkoop van bloem en meel aan partikulieren de "mooiste handel" oplevert voor een wind- en waterkorenmolenaar, moeten wij het toch eerst en vooral hebben van de bakkers. Van de warme bakkers van Nederland, die er toch maar mee zitten dat het broodverbruik in Nederland misschien niet meer dalende is, maar toch tot een verontwaardigend laag niveau is gedaald. Verontwaardigd doordat 'brood' in het dagelijks voedingspakket van ons allemaal eigenlijk zo'n belangrijke plaats inneemt. De mensen onderkennen dat echter (nog) niet en laten hun witte- of bruine boterham staan voor andere voeding (waar- onder veel te veel welvaartshapjes!)

Er is pas een enquête geweest - een z.g. representatieve steekproef onder bijna 1000 mensen van 18 jaar en ouder uitgevoerd door het Centr. Inst. voor Voedingsonderzoek TNO, het Inst. voor Graan, Meel en Brood TNO en de Vakgroep Humane Voeding van de Landbouwhogeschool in Wageningen.

Uit die enquête is niet alleen gebleken, dat 85% van de witbroodeters en 92% van de bruinbroodfans dik tevreden zijn met het vaderlandse brood, maar ook dat de verhouding witbrood/bruinbrood nu zo'n beetje ligt op 35/65. Ter vergelijking: in 1950 was die verhouding nog 80/20.

De ondervraagden wisten - en dat is opmerkelijk - hun voorkeur duidelijk te motiveren. Witbroodeters gaven om de smaak de voorkeur aan wit; bij de bruinbroodeters lag het aksent op gezondheidsredenen, hoewel ook smaak een rol speelde.

Bij de Stichting Voorlichting Brood - in het leven geroepen om door middel van een forse reclamecampagne de broodconsumptie te verhogen - komen heel wat vragen binnen waaruit blijkt dat mensen vaak een schuldgevoel hebben als ze witbrood eten. "We vinden het nu eenmaal lekkerder, al weten we dat er niks in zit...". Dat laatste bestrijdt de Stichting. Er zit ook in wittebrood 'iets'. Maar aan volkorenbrood kan het natuurlijk niet tippen.

Om de witbroodklanten te gerieven zijn de mensen van TNO beziggegaan om een nieuw soort wittebrood te creëren: 85% bloem en 15% zemelen. Het bakidee ligt er al, alleen het brood mag nog niet gebakken worden vanwege het zg. Meelbesluit. In dit Meelbesluit is evenwel een wijziging op komst waarna vermoedelijk een soepeler regeling van kracht zal worden. Bakkers kunnen dan met hun "zemelenbrood" op de markt komen zonder het aan de stok te krijgen met de warenwet. Overigens is het nog maar de vraag of de witbroodklanten zullen willen overstappen op "zemelenbrood" - qua kleur lijkt het nogal op het gewone tarwebrood.

Het onderzoek, getiteld 'Het belang van brood in de voeding' heeft nog wat meer gegevens opgeleverd. De Nederlandse konsument wil volume. Er is maar een beperkte groep, die het kompaktere alternatieve brood ziet zitten.

Vervolgens: tarwe wordt niet beter of slechter als er een alternatieve teeltmethode wordt gebruikt (zonder kunstmest en gewasbeschermingsmiddelen). De gebruikelijke teeltmethoden (met kunstmest en flink spuiten) geven een hoge tarwe-opbrengst zonder een achteruitgang in gehalte aan voedingsstoffen, verwerkbaarheid en smaak, zegt het onderzoeksrapport. Alternatief denkende mensen kunnen daar best iets tegenin brengen. Het ligt er maar aan, waar je naar zoekt en welke normen je hanteert, nietwaar?

Tenslotte en dat gaat ons molenaars direkt aan: elke reden ontbreekt voor de bewering, dat brood van met molensteen gemalen meel beter is dan het brood van meel uit de fabriek!

Wéér een stapeltje geleerde heren aan het werk die wel het ontleedmes hebben gehanteerd, maar vergeten zijn ook eens een boterhammetje te próeven.....

Weinig kosten, weinig kunde en maar malen jongens!

Zo'n zes jaar geleden startte het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde een waagstuk van mensen met visie en liefde voor het vak. Tot veler verbazing bleek daarmee een bescheiden herleving van de ambachtelijke tarwemaalderij op gang te zijn gekomen. En deze ontwikkeling heeft haar hoogtepunt waarschijnlijk nog niet bereikt. Voor iedereen die de korenmolens een warm hart toedraagt is dat een verheugende zaak.

Maar... het is niet alles goud wat er blinkt. De laatste tijd valt er een ontwikkeling te bespeuren, die de hele opbloei weer om zeep zou kunnen helpen.

Want nu het enkele, ook partikuliere, wind- en waterkorenmolenaarsbedrijven voor de wind lijkt te gaan, zijn er ook amateurmolenaars die hiervan een graantje willen meepikken.

De niet-aangesloten vakmolenaars buiten beschouwing gelaten betreft het mensen, die met weinig kosten en dito kunde in hun vrije tijd een zakje (soms nog heel wat!) tarwemeel malen voor een warme bakker en/of thuisbaksters. Goed bedoeld en voor de amateurmolenaar in kwestie ook veel voldoening gevend, maar in praktisch alle gevallen een enorme concurrent vormend voor de vakmolenaar.

Vrijwel zonder loonkosten, investeringen en afschrijvingen, zonder dure buitenlandse tarwe, zonder allerlei heffingen, b.t.w., belastingpremies en zovoorts wordt meel tegen veelal te lage prijzen gesleten. Met weinig inzicht in marktprijzen, marktontwikkelingen en kwaliteitseisen verkoopt men molenmeel voor molenbrood aan niets vermoedende, welwillende bakkers en baksters.

Buik vol van molenmeel

Het is duidelijk: vakmolenaars raken hierdoor klanten kwijt. Maar dat is niet alles. De bakkers, die menen plotseeling voor een dubbeltje op de eerste rang te kunnen zitten, hebben na verloop van kortere of langere tijd hun buik meer dan vol van dat 'molenmeel'. Het is voor vakmolenaars al geen eenvoudige zaak een kwaliteitsniveau te handhaven dat door bakkers

gewenst is, laat staan voor een amateurmolenaar. Vroeg of laat ontstaan kwaliteitsproblemen, bijvoorbeeld wanneer de bakker molenbrooddeeg machinaal wil gaan verwerken.

Het zijn juist de negatieve ervaringen van dit soort, die in veel grotere bakkerskringen bekendheid krijgen!

Op zo'n manier wordt de goodwill, die een vakmolenaar in een paar jaar hard werken heeft opgebouwd, in een omzien teniet gedaan. En zo ook wordt de (potentiele) afzetmarkt van de vakmolenaar verknoeid en het image van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde omlaag gehaald. Als gevolg daarvan wordt de spoeling dunner en komt de rentabiliteit van de molenaarsbedrijven in gevaar.

Ook amateurmolenaars, die menen van hun hobby hun beroep te kunnen maken, maken zich soms schuldig aan de hierboven geschetste handelwijze. Uiteraard speelt een en ander de meelindustrie in de kaart.

Beunhaas-achtig

De in het Korenmolenaarsgilde - via de leden of anderszins aanwezige kennis, informatie, contacten en ervaring staan in principe ten dienste van iedere serieuze (aspirant)-korenmolenaar. Juist in deze tijd is het geweldig belangrijk, dat collega-molenaars in een regio met elkaar de mogelijkheden voor de afzet van konsumptiemeelproducten benutten.

Voor molenaars, bakkers en baksters is dat een gezond en praktisch uitgangspunt. Maar wanneer amateurmolenaars op beunhaas-achtige wijze proberen waren te slijten, is dat een triest bewijs van de loof tussen die bewuste 'molenaars' en de echte vakman.

Aan de andere kant toont dit verschijnsel de noodzaak aan van een eensgezind en kwaliteitsbewust optreden van de ambachtelijke korenmolenaars. Er zijn nog witte plekken op de kaart, waar met veel inzet en vakbekwaamheid, een goede begeleiding en een collegiale instelling best een mooi korenmolenaarsbedrijf kan worden opgebouwd.

Ook iemand, die in zijn vrije tijd malend op een korenmolen geleidelijk aan een bedrijfje wil opbouwen, vindt het

meeste profijt bij een goede, zakelijke start, die niet ten koste van kollegavakmolenaars gaat. Benut men de ervaring, die de laatste jaren is verkregen, dan kunnen veel fouten en teleurstellingen (en boze gezichten) worden voorkomen.

Een ambachtelijke korenmolenaar heeft waar te bieden, die zijn geld meer dan waard is.

A.N. Peereboom
"Molen De Hoop"
Wervershoof

Affiches



Zaterdag 8 mei is het Nationale Molendag.

Voor deelnemende molenaars - en uitsluitend voor hen - hebben wij nog affichemateriaal liggen van de vorige molendag. Twee verschillende affiches (formaat 50 x 70 cm) met als onderwerp Molendag en de Meelverkoop op de molen. De affiches zijn telefonisch aan te vragen op dinsdag en donderdag tijdens kantooruren bij het sekretariaat, tel. 010 - 261291.

Nog een opmerking: op het affiche van molendag staat een datum. Die is niet meer bruikbaar voor dit jaar. Plak er een klein papiertje over en schrijf daar een vette '8' op. Klaar is kees!

MOLENAARS «WITTE MOLEN» ZIJN EI

Na een week van koude, maar volkomen droge dagen, togen we op een heel regenachtige morgen naar Ravenstein. Vanaf de snelweg A 50 zagen we het wiekenkruis al snel rondgaan, met slechts vier 'lapjes' ervoor. Hoe ze dat in andere landstroken noemen weten we niet en - zover ons bekend - zie je het ook maar weinig. Op de molen 'thuis' hebben we bijna altijd twee halve gebruikt gezien.

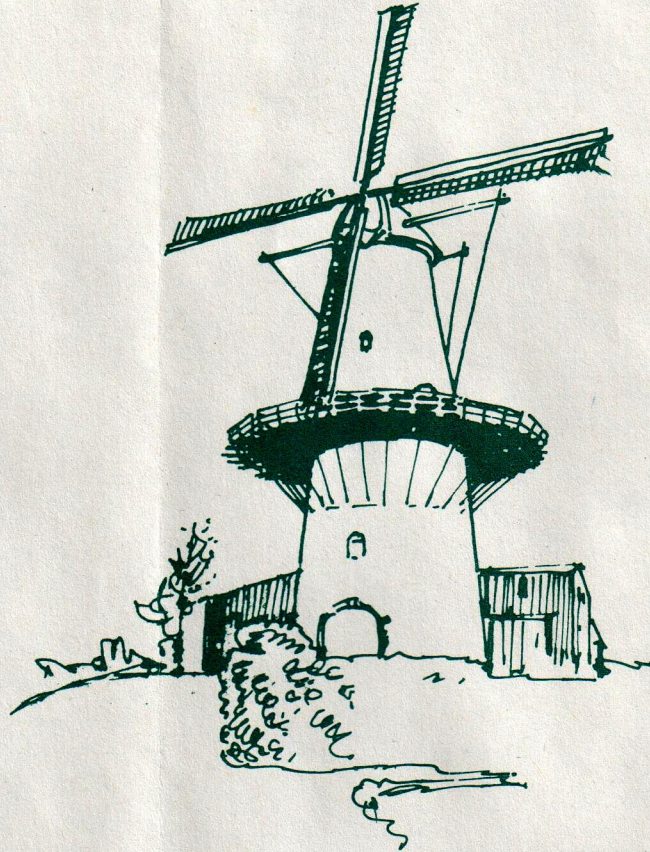
Waar we het hier over hebben is de molen 'De Raaf' in Ravenstein. Die molen, eigendom van molenaar Arnoldus Voet, wordt al enige tijd gebruikt door de mannen van de 'Witte Molen' in Nijmegen, die, zoals bekend, door een felle molen-binnenbrand uitgerangeerd zijn geraakt. Molenaar Voet bood hun onderdak en dat was voor ons een mooie aanleiding om eens te gaan dolen op de molen van Ravenstein.

Molenaar Peter Sturkenboom vertelde, dat er die morgen ruim 800 kilo tarwe per uur gemalen werd. Hij was op dat uurkwantum een beetje trots. Wij vonden het meel wel goed fijn, maar toch nogal scherp van maling. Gemalen werd met een koppel kunststenen, beide stenen pas gescherpt. Er ligt op de molen nog een koppel Duitse blauwe stenen. De stenen zijn wel goed, maar het rondsel van het steenijzer was nog niet op steek, doordat jaren geleden een niet-vakman slecht vernieuwingswerk had uitgevoerd.

Biologische tarwe

Het meel gaat in katoenen zakjes van 25 kilo naar bakkers in Nijmegen, die er reform-volkorenbrood van bakken. Sturkenboom en zijn maten (molenaar Wim Thönissen en gevorderde leerling Hans Titulaer) malen namelijk, behalve gewone baktarwe voor enkele klanten van de moleneigenaar, uitsluitend biologisch geteelde tarwe. We kregen te horen, dat het weekkwantum aardig groeit en dat het in mei zeker aan de 6000 kilo zal komen. Aan zelfbakkers verkoopt het drietal ook nog eens welkelijks zo'n 500 kilo meel.

Op de katoenen zakjes lazten we met flinke letters 'Coöp. Ver. 'Brood op de Plank' ". Dat is de naam van de commerciële werkende groep van mole-



DOLEN OP DE MOLEN «DE RAAF»

naars en bakkers die het biologische molenbrood bakken.

Molen 'De Raaf' is een erg hoge stenen molen met een stelling en de meelzolder op de vierde etage. Daarboven bevinden zich de steenzolder, de luizolder en de kap. Het wiekenkruis (met oudhollands opgehekte wieken) heeft een vlucht van 25 meter.

De molen heeft vast werk op de twee koppels stenen en dat maakt sekuur afstellen van het gangwerk nodig om een lekker strijkende loper te krijgen. De hoge molen heeft veel ruimte voor het bewaren van tarwe. Die gaat met een grote elevator tot even boven de steenzoldervloer en vandaar ofwel naar een bevochtigmenging of naar enkele houten silo's onder de meelzolder. Daar kan rond de 60 ton tarwe in die weer afgezakt kan worden op de eerste etage. Vanaf de elevatorkop

wordt met een korte schroef de afvoer verdeeld.

Spannende tijden

Als men na een brand tamelijk dicht in de buurt een bruikbare molen kan vinden, die men heel voordelig gebruiken mag, al blijft het dan een noodoplossing, dan kan men niet alles zo vlug helemaal naar de zin hebben. Peter Sturkenboom en zijn mannen zouden gediend zijn met glijbanen of een tobogan om de zakjes meel van de vierde etage naar beneden te krijgen.

Trouwens, wat nog verantwoord zou zijn om aan de molen in Ravenstein te doen, hangt helemaal af van wat de gemeenteraad van Nijmegen in de maand april gaat beslissen over de Witte Molen aan de Graafseweg. Wordt-ie weer gebruiksklaar? Houdt de gemeente het voor gezien? Het zijn spannende tijden voor de molenaars en

R MOOI MEE UIT DE BRAND

voor de 'Witte Molen', die ooit 'De Korenvriend' heette toen hij nog van Janssen-Deelen was.

Met hart en ziel

Maar we dolen nu niet op de Witte Molen, maar op 'De Raaf'. Die is in 1857 gebouwd door molenaar Van Stekelenburg, telg uit een molenaarsfamilie die vele molens in Noord-Brabant heeft bemalen. Onder meer Waalre en Boxtel. 'De Raaf' werd in 1927 door een broer van de huidige eigenaar overgenomen. Die moest op doktersadvies ophouden met het vak. Zijn longen verdroegen het meelstof niet.

Molenaar Arnoldus Voet nam net voor de tweede wereldoorlog het bedrijf over - na al veel vroeger als jongmaatje op de molen begonnen te zijn - en hij stopte op zijn beurt ruim tien jaar geleden.

Toen door het Amb. Korenmolenaars-gilde het malen van broodgraan op wind- en waterkracht in 1975/1976 werd geanimeerd, deed molenaar Voet daar ook met hart en ziel aan mee. Hij had in die tijd een aandeel in een grote bakkerij in Oss, maar heeft het malen van tarwe stilletjes erbij gedaan.

Thans doet de molen altijd, wanneer er voldoende wind is, dienst. Hulpkracht is er niet. Dat betekent, dat er zo nu en dan ook 's nachts en zondags gemalen wordt.

Arbeidslust genoeg

Van molenaar Sturkenboom hoorden we dat het aanbod "biologisch" geteelde tarwe van Nederlandse bodem niet groot genoeg is, maar dat daar in onze nabuurlanden ook aan gedaan wordt. Met grote autoladingen kan er vanuit Frankrijk aangevoerd worden. Dat is ook een goedbakkende tarwe.

Wat we gezien en gehoord hebben versterkt de indruk, dat er voor actieve vakmensen met wat vindingrijkheid heel wat te bereiken is. Er wordt nu zo veel over meer hulpverlening door overheidsorganen aan het klein/middenbedrijf gepraat, maar pasklare initiatieven daartoe komen te langzaam en wellicht te laat.

De belanghebbende kleinere ondernemers of geïnteresseerde nieuwelingen wordt te weinig informatie verstrekt welke bruikbare hulp geboden kan

worden. Er is blijkbaar veel te weinig ondernemerskennis bij de heren politici aanwezig. De bestuurders, die wij zelf gekozen hebben, weten niet veel van datgene waar de hardwerkende kleine ambachtsman elke dag mee te maken heeft. Op uitzending na ontbreekt het deze niet aan gemotiveerde arbeidslust, maar die moet ook zonder veel voorschrift- en vergunningsremmingen ontplooid kunnen worden.

Nieuwe schijf

Sinds 'n tijdje is er een nieuwe zgn. voedselschijf van het voorlichtingsbureau voor de voeding. De Schijf van Vijf, zoals het ding sinds jaar en dag heette, is vervangen door een maaltijdenwijzer die nu nog maar vier partjes telt.

Op de oude schijf kregen melkproducten, groenten / fruit, vlees / vis / peulvruchten, boter / margarine en graanproducten allemaal evenveel ruimte toebedeeld. Alle vijf de voedingsgroepen waren belangrijk voor onze voeding.

Nu wordt er uit een ander vaatje getapt. Eénderde van de schijf wordt nu ingenomen door groenten en fruit; éénenderde door brood en andere graanproducten; éénenderde delen melk, kaas, vlees en vet met elkaar. En vooral opvallend is de grote stap voorwaarts van met name de produkten waar wij als molenaars zo nauw mee zijn verbonden: de graanproducten.

Het zou misschien geen kwaad kunnen voor korenmolenaars, die op hun molen nogal wat publiek ontvangen of die regelmatig op andere manieren met mensen in contact komen, om een stapeltje van de voorlichtingsfoldertjes van het Voorlichtingsbureau voor de Voeding, Postbus 85700, 2508 CK Den Haag, op te vragen. Niet genoeg immers kan er geijverd worden voor een hoger gebruik van brood en met name van de bruinbroodsoorten. Een grotere broodverkoop betekent ook voor korenmolenaars meer kansen.

Ook kleintjes tellen mee

In de Januari uitgave van het maandblad ENERGIEBESPARING lazen we dat er de komende twintig jaren wel honderd miljard gulden geïnvesteerd zou kunnen worden in alternatieve energiebronnen. Daarmede zal dan wel bedoeld worden, dat het energiebronnen zijn die maar weinig milieuvervuilend mogen zijn en geen aardolie gebruiken.

Uitgegaan is bij die grote investeringen, dat alle technische toepassingen ingezet worden die de kosten voor de samenleving meer dan goed maken. Er zal echter nog 15 miljard gulden extra nodig zijn voor investeringen om de overgang van gas en olie naar kolen, eventueel naar kernenergie te kunnen volgen. De Rijksbijdrage voor die investeringen zou 23% moeten zijn.

Het bovenstaande is de uitkomst van het beleidsscenario dat einde vorig jaar is aangeboden aan de Stuurgroep Maatschappelijke Discussie Energiebeleid. Er was toen ook al een alternatief scenario bekend gemaakt, maar het eerdergenoemde, ook wel referentiescenario genoemd, is ongewijzigd gebleven.

Er is uitgegaan van de Nota Energiebeleid van de regering en het kon niet anders dat allerlei ramingen zijn gemaakt over het verbruik van energie, de economische groei en vele andere zaken.

Wij weten wel dat het energieverbruik verhoudingsgewijs maar weinig verminderd kan worden door het in werking houden, en opnieuw ingebruikstellen, van wind- en watermolens. Maar ook kleintjes tellen mee. Er wordt vanuit Den Haag zoveel gesubsidieerd voor onderzoek en pogingen om zonne-energie en windenergie dienstbaar te maken, terwijl het Korenmolenaarsgilde erg veel moeite moet doen om daarvan iets los te krijgen. Voor zuiver sekretariaatswerk, dat ten laste komt van elke actieve organisatie, hebben we nog niets vrij kunnen praten. De aanvragen aan Ministeries C.R.M. en Economische Zaken voor 1982 zijn in zee en we hopen er het beste van.

De 'god' van de bakkerij is het volume. Niet de smaak

In bakkerskringen zijn twee vakbladen bekend: "De Bakker" en "Bakkerswereld". Beide bladen hebben tot op heden niet verschrikkelijk staan te dringen om nu eens een lekker verhaal te schrijven over het produkt van de wind- en waterkorenmolen en de kansen die er voor bakkers liggen om met dat produkt een apart broodje op de markt te brengen. Wie weet, komt dat nog.

Niettemin staan beide bladen altijd vol informatie voor de bakkers, waarmee de laatsten uit de voeten kunnen. Zo ook in "De Bakker" van 25 februari. 'Welke eisen te stellen aan de basisgrondstoffen bloem en meel' luidde de kop van het artikel.

In dat stuk figureren ook eventjes de molenaars en wel op de volgende manier:

"Tarwe malen is een kunst op zichzelf. De molenaar is een vakman die precies weet welke maalinstelling een bepaalde melange vraagt. Vroeger werd dat met

maalstenen gedaan. Maar alle folklore ter wereld verhindert niet dat het malen op steen een moeilijk te sturen proces was. Het leverde een produkt op van niet-konstante kwaliteit, terwijl de hygiëne te wensen overliet. De moderne molenaar heeft nog evenveel vakmanschap, maar is met zijn tijd meegegaan.... etc."

Wij kunnen goed lezen en stellen dus vast, dat het blad spreekt van 'werd' en 'was' en 'overliet'. Verleden tijd. Weg ermee, streep eronder. Maar met stukjes is het bijna altijd zo: er staat niet wat er staat. En: er staat wat er niet staat. Door met geen woord te spreken over de mogelijkheid om anno 1982 opnieuw naar een wind- of watermolen te stappen om er volkorenmeel (en bloem etc.) te betrekken, zal de lezer konkluderen dat het met de omstandigheden op de molen nog wel steeds hetzelfde zal zijn. Dat hygiëne op de molen een onbekend iets is en dat een redelijk konstante kwaliteit ook nu op de molen onhaalbaar is. Dat de

molenaar, die het met de wind doet, niet met zijn tijd is meegegaan....

Het is jammer dat dit vakblad voor de bakkers zo kritiekloos pro meelfabriek schrijft. Zegt, dat de wijze waarop in de meelfabriek (sóms, staat er!) volkorenmeel gemaakt wordt, tot betere resultaten leidt wat de bakaard betreft. Dat doet je de donder: nog betere bakaard krijg je als je er 30 procent eiwitpoeder doormengt!

Dit is nou precies de reden waarom het brood van het overgrote deel der bakkers in Nederland zo weinig naar brood smaakt. De bakaard - het volume - is tot de God van de bakkerij verheven, terwijl de smaak (naast de voedingsstoffen nodig voor het lichaam toch wel het aantrekkelijkste aspect van een brood) zo zeer naar het achterplan is gedrongen, dat er op dat onderdeel zelfs nimmer gekeurd wordt.

Als het blad "De Bakker" eens komt tot het schrijven van een artikel over het wind- en watermolenprodukt zullen we het toch echt moeten hebben over de 'smaak' van een brood. Dat wordt opvallende kost voor de bakkers!

Foto-expositie en Lesschriften van ons ambacht in trek

Sinds we in oktober vorig jaar ons eerste lustrum vierden - en zowel de foto-expositie als het lesschrift van het ambacht van de korenmolenaar werden geïntroduceerd - hebben zowel de expositie als de lesschriften bijzonder veel aftrek genoten.

De foto-expositie, die her en der al goed werk heeft verricht, is juist teruggekomen uit Oud-Zevenaar, waar molenaar Jan Pijnappel hem heeft gebruikt, en gaat voor korte tijd naar Zeeland. Vervolgens komt hij bij Hans Dobbe in Wageningen terecht. Daarna staan twee molenaars elkaar te verdringen om de panelen rond de komende molendag in huis te hebben. Benieuwd wie aan het langste eind trekt.

Voorts zijn er voorlopige reserveringen tot de maand juli binnen. Augustus en

verder zijn nog vrij voor belangstellenden, die overigens wel deelnemer van onze stichting moeten zijn.

Wat de lesschriften betreft: we zijn nu al bijna zover, dat we nieuwe schriften moeten laten bijdrukken willen we de vraag ernaar kunnen bijbenen. Aan vijftien van onze eigen molenaars hebben we tezamen 3200 stuks door gespeeld. Aan niet aangesloten molenaars nog eens een kleine 300 stuks. Bibliotheken en scholen - in totaal tot nu toe 70 adressen - kregen zo'n 160 lesschriften (met in elk een lijst van de aangesloten molens). Aan privepersonen, studenten en verschillende instellingen gingen nog eens 100 stuks weg. En de aanvragen blijven gewoon binnenstromen.

We merken door al deze activiteiten een sterke vergoring van de belang-

stelling voor het korenmolenaarsambacht. Ook op de molens zelf zal dat waarneembaar moeten zijn, verwachten wij.

Nu het er overigens naar uitziet dat we de lesschriften gaan bijdrukken - en we daarvoor geen subsidiegelden meer hebben liggen - zullen we wel een prijsje moeten gaan rekenen. Voor de deelnemers zal een lesschrift komen op een gulden per stuk (exkl. verzendkosten). Voor ieder ander kost een lesschrift straks 2 gulden. Bij 50 exemplaren of meer wordt dat 1.75 en boven de 100 stuks rekenen we 1.50 gulden, exkl. de verzendkosten.

Voor bestellingen van lesschriften en reserveringen van de foto-expositie: niet bellen, maar graag een kaartje naar het sekretariaat.

MEELEKWAALITEIT IS (OOK 'N TWEEDE) KEURING WAARD

De werkgroep 'kwaliteitskontrolle en graaninkoop' heeft enkele voorstellen gedaan, die door het algemeen bestuur van de stichting zijn goedgekeurd.

Het uitgangspunt van de werkgroep is, dat er gewerkt dient te worden aan een (nog) betere kwaliteit van het meel. De werkgroep denkt dat doel te bereiken door vier punten:

- 1) een regelmatige keuring van het meel,
- 2) het beter benutten van de gegevens van de keuring,
- 3) het betrekken van gegevens van de enquête bij het vaststellen van de kwaliteit en
- 4) het uitgeven van brochures met speciale informatie voor de deelnemende molenaars, een paar keer per jaar.

1) Regelmatige keuring van het meel

Voor diegenen, die een kleine omzet hebben, liefst meer dan een keer per jaar. In de vorige 'Van Haver tot Gort' zijn de keuringsfrequenties al aangegeven. Hier volgen ze nog een keer.

Bij een omzet tot 2,5 ton per week: 1 keuring per jaar verplicht (maar met het advies van tweemaal per jaar*)

Bij een omzet tussen 2,5 en 5 ton: 2 x per jaar.

Bij een omzet tussen 5 en 10 ton: 3 x per jaar.

Bij een omzet boven 10 ton: 4 x per jaar.

(* Zie hiervoor het rondschrijven van het bestuur!).

Voor de molenaars met een grote omzet betekent dat een verlichting van de kosten. Maar dat is niet het hoofdmotief. Uit de resultaten is namelijk gebleken, dat zij die een hoge omzet hebben over het algemeen ook goede keuringsresultaten behalen.

Molenaars met een kleine omzet krijgen het advies om twee keuringen per jaar te laten verrichten, waarvan er één verplicht wordt gesteld. Juist voor deze groep, die of nog relatief weinig ervaring heeft of dit door die kleine omzet minder gemakkelijk krijgt, is het van groot belang twee keuringen te laten uitvoeren.

De enige konsekwentie is het finan-



ciele gedeelte. Iedereen kan zelf uitrekenen wat het hem gaat kosten. Een keuring kost f 138,- exkl. btw.

Dit lijkt een heel bedrag, maar het moet voor elke molenaar duidelijk zijn, dat je niet moet bekknibbelen als je zo de weg naar een hogere kwaliteit kunt vinden. De werkgroep kan persoonlijk adviezen geven, b.v. indien de resultaten laag zijn.

2) Beter benutten van de gegevens

De algemene ronde zal in april beginnen. Dus bij U wordt binnenkort een 5 kg monster opgehaald door iemand van het Station voor Maalderij en Bakkerij.

De werkgroep zal op het TNO te Wageningen inzicht krijgen hoe de bakproef verloopt en hoe de waardering tot stand komt. N.a.v. de uitslag zullen wij een normering samenstellen, die uitgaande van het volume van het brood, dat bij de bakproef wordt gebakken, bestaat uit 4 gradaties nl.: Zeer goed, goed, voldoende en onvoldoende. Wij zullen U in een apart schrijven nog verduidelijken hoe wij hieraan komen.

De molenaars van ons gilde mengen geen kaliumbromaat en ascorbinezuur door hun meel heen. Toch wordt door het TNO, die de bakproef houdt, met dezelfde maatstaven gemeten als voor meel van de meelfabrieken, die dit wel doen. Mede daardoor vallen onze cijfers begrijpelijk lager uit. Door nu zelf een normering te maken, gaan onze producten iets gunstiger afsteken.

Het tweede doel van deze normering is, dat hieruit zal kunnen worden vastgesteld of men volkoren tarwemeel klasse A produceert. Valt men onder de vastgestelde norm, dan mag men zijn meel geen meel klasse A noemen en mag van het Station voor Maalderij & Bakkerij het vignet niet worden gevoerd. Des te meer een stimulans om zo goed mogelijk uit de bus te komen. Uw klanten, de bakkers, zullen deze hoge(re) kwaliteit alleen maar toejuichen.

Enquête

Binnenkort (of U heeft hem al in huis) ontvangen de deelnemende molenaars een enquêteformulier met enkele vragen. Deze gegevens zijn nodig om de maatstaven vast te stellen van de kwaliteitsnormen. Alle gegevens blijven strikt binnen de werkgroep en zullen alleen maar in uw voordeel worden gebruikt.

4) Brochures, informatie voor deelnemende molenaars

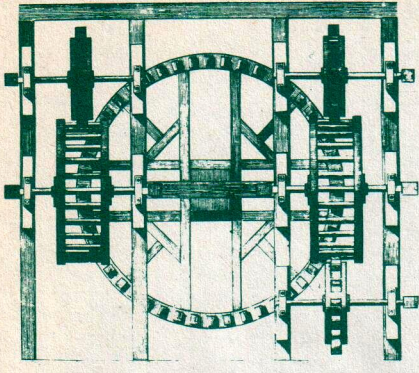
Eénkele keren per jaar zullen de deelnemende molenaars brochures thuis ontvangen met informatie over tarwe, melanges, adviezen n.a.v. keuringen en rapporten, tarweleveranciers, prijzen e.d.

Al met al staat er nogal wat op stapel en zal de werkgroep proberen vlokkelige, bloemige service met een schone zemel voor u te maken.

U zult er begrip voor kunnen opbrengen, hopen wij, dat de gratis ronde uit het verleden niet meer door het Amb. Korenmolenaarsgilde kan worden betaald, maar door u zelf moet gebeuren. U krijgt er echter veel voor terug. Een goede en konstante kwaliteit is per slot van rekening veel waard.

**Gevraagd:
Elevatorriem 15 cm breed
met graanbekers, 30 m. lang.**

**H. Dobbe,
Molen 'De Vlijt'
Wageningen.
Tel. 08370-18120**



KNAP & SLIM

Een tijdje geleden bezocht ik de fraaie molen van Brasser in Biggekerke. Het had toen al in een hele week niet gewaaid. Die dag stond er echter een flinke zuiden wind, windkracht 5. De molen had vier volle zeilen voor en liep een lekker gangetje.

Daar ze bij Brasser geen motor hebben voor tijden van windstilte was er behoorlijk wat te malen. De molen stond dan ook met twee koppel te malen. Voor de buil op de blauwe steen en kropmeel op de kunststeen. Daar-

Goed en goedkoop

naast werd er ook nog gebuild, zodat de molen letterlijk in vol bedrijf was.

De stenen zongen en gaven behoorlijk wat meel van een uitstekende kwaliteit. Adrie Brasser en zoon Sjaak hadden het erg druk met malen, zakken afwegen, klanten bedienen en andere molenaarsbezigheden.

Nu zijn er in de meeste molens van die hoekjes waar allerlei interessante spulletjes liggen. In Biggekerke bij de Brassers stond er in een raamnis een potje stroop merk "De Zeeuwse Boerin". Waar zou dat wel voor kunnen zijn???

Het antwoord op die vraag werd al snel duidelijk toen Adrie Brasser het potje pakte, er een stokje in stak en zich naar de buil begaf. Daar werd een flinke klodder op de riem gesmeerd die gelijk een lekker plakkerig geluid begon te maken.

Brasser vertelde me dat hij nog nooit iets anders gebruikt heeft en dat het uitstekend bevalt.

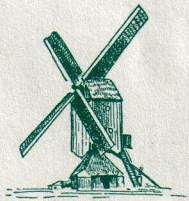
Blokken riemensmeer hebben de vervelende eigenschap op dotten te gaan



zitten. Riemensmeer is erg moeilijk te pakken te krijgen. Tegenwoordig is er wel een ander soort riemensmeer verkrijgbaar, DEGRASOL is de naam, maar het is stervensduur. Ruim zes gulden voor een klein pestpotje.

Smeer dus met "De Zeeuwse Boerin". Goed en Goedkoop.

M. Molenaar



KUNSTMOLENSTENEN,

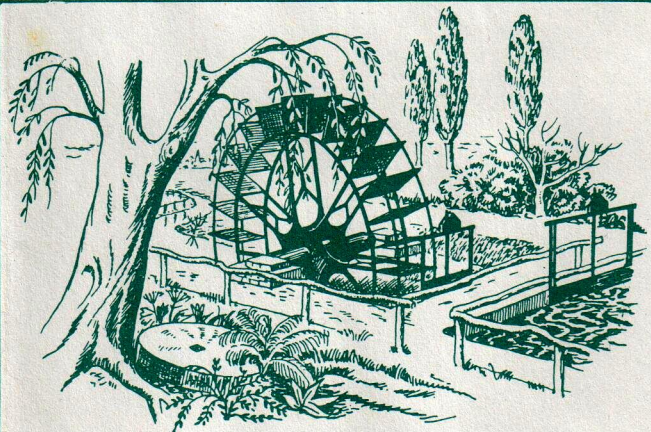
zowel voor de veevoeder- als voor de konsumptiemaalderij, kunnen wij u naar keuze leveren.

Ook maalstenen, speciaal geschikt om tarwe te malen.

Daarnaast kunnen wij leveren: nieuwe Duitse natuurstenen, de zg. "blauwe stenen".

Prijzen en leveringskondities op aanvraag.

A.H. Kees
Kunstmolensteenfabriek
en Molenaarsbedrijf,
Valkenswaardseweg 3
5595 CA LEENDE
tel. 04906 - 1207



De beste rogge om goed en heerlijk roggebrood te bakken leveren wij uit voorraad af Maashees (N.Br.)

CANADA / AMERIKAANSE ROGGE

Gestort / gezakt / gereinigd.

J.P. HAVENS GRAANHANDEL N.V.
Mgr. Geurtsstraat 41,
5823 AC MAASHEES (04782-353).