

## We gaan dus dóór...

Het volk heeft gesproken. Het ambachtelijk Korenmolenaarsgilde gaat voort te werken aan het behartigen van de belangen van de korenmolenaars in Nederland door te proberen meer molens aan het werk te krijgen en door het zijne bij te dragen aan de bekendheid van het molenaarsprodukt.

Weliswaar zullen enkele buikriemen een gaatje dichter worden getrokken - het sekretariaatswerk zal veel meer op pro deo-basis gaan gebeuren; het aantal maandbladen zal worden gehalveerd; voor diensten verleend aan de molenaars zal moeten worden betaald -, maar aan de andere kant zal toch wat geld vrijkomen om te besteden voor promotie-doelstellingen. Hoe precies zal spoedig worden ingevuld.

Toch hebben we het lek niet boven. De opkomst tijdens de algemene deelnemersvergadering op 13 sept. in Berg en Dal kan sommigen heel wel bevredigd hebben, een beetje kritische kijker moet hebben opgemerkt dat een opkomst van ca. 36 zielen, onder wie nog geen twintig echte molenaars, pover is. En dit ondanks onze dringende oproep. De konklusie is niet ver gezocht dat het de nietkomers de moeite van het komen dus niet waard was.

Een ander punt is, dat tijdens de vergadering geen moment echt gebleden is dat meer mensen hun schouders willen zetten onder onze klub. Iedereen bleek enthousiast voor ons bestaan, voor ons werk, voor de mogelijkheden die er nog altijd in voldoende mate zijn. Maar daaraan de konklusie te verbinden ook zélf een deel van het nodige werk te zullen verrichten, is een niet vernomen aanbod.

Het is dan ook met de nodige skepsis dat we aankijken tegen het mandaat van de vergadering voort te gaan op de in 1976 ingeslagen weg.

Er is een basis om op verder te werken, maar er zullen toch op korte termijn wat signalen moeten komen, dat mensen er met hun eigen lijf in willen springen om de zaken van nieuw bloed en nieuw elan te voorzien. Zonder gebundelde energie die de molenaars zélf in dit initiatief steken is het molenaarsgilde toch heus ten dode opgeschreven. En als dat velen te pessimistisch klinkt: we klaren het best wel, maar we hebben nog een paar mannetjes nodig.

Postbus 3086 in Schiedam is ruim zat om al uw aanbiedingen te ontvangen.



# JAARVERSLAG 1981

Vergelijken we 1981 met de voorgaande jaren, dan kunnen we dit jaar als een topjaar vermelden, gezien de activiteiten voor de deelnemers. Dat dit mogelijk was komt grotendeels door het geldpotje van het ministerie van economische zaken, dat we nu volop konden aanspreken

Een belangrijke gebeurtenis was ook de lustrumviering op 6 oktober in Wageningen. Een druk bezochte vergadering met een feestelijk tintje, die gevolgd werd door veel landelijke publiciteit voor het Amb. Korenmolenaarsgilde in het algemeen en voor verschillende deelnemende molenaars in het bijzonder.

Dat we op een goede weg zijn bewijst de gemiddelde leeftijd van de molenaars: er komen zienderogen meer jonge mulders op de molens!

## ORGANISATIE EN BESTUUR

In 1981 was het algemeen bestuur als volgt samengesteld:

voorzitter: J. Jochijms (tot 7 dec.)/ M. Schraven (na 7 dec.)  
 sekretaris: R. Batenburg (tot 1 aug.)/J. Gunneweg (na 1 aug.)  
 penningmr.: A. Voet (tot 7 dec.)/J. Pijnappel (na 7 dec.)  
 leden: R. Batenburg (na 1 aug.), J. Jochijms (na 7 dec.), A. Voet (na 7 dec.), J. Omvlee, J. Pijnappel (van 24 febr. tot 7 dec.) P. Sturkenboom (van 24 febr.).

Dit jaar traden af als leden van het algemeen bestuur: J. de Visser, R. Was-sens en F. Gunnewick.

Eind 1981 zag het bestuur er aldus uit:

Voorzitter: M. Schraven  
 Sekretaris: J. Gunneweg  
 Penningmeester: J. Pijnappel, tezamen vormend het dagelijks bestuur.  
 Leden: R. Batenburg,  
 J. Jochijms,  
 J. Omvlee,  
 P. Sturkenboom,  
 A. Voet.

Adviseurs waren: J. Houdijk (promotie/publiciteit), A. J. de Koning (namens Ver. De Hollandsche Molen), B. G. Kloosterman (De Molenaar), F. Ha-zenbregt (Echte Bakkersgilde).

Het secretariaat bleef gevestigd post-bus 3086, 3101 EB SCHIEDAM, te-

lefonisch te bereiken onder 010-261291 (op dins- en donderdagen). De administratie werd verzorgd door onze parttime-administratrice Mevr. G. Leemburg, die dat op voortreffelijke wijze deed.

Het dagelijks bestuur kwam in het verslagjaar vijf maal bijeen. Het algemeen bestuur met de adviseurs vergaderde twee maal.

De belangrijkste punten, die aan de orde kwamen, waren kort samengevat de volgende:

- Het innen van de deelnemers bijdragen. Dit vergde helaas erg veel tijd en dus geld. (De administratrice kreeg er haast grijze haren van.)

- Het verloop van diverse ballotage procedures.

- De problemen over een financiële deelname in het boek 'Korenmolens' van Ing. P. van Bussel dan wel het in eigen beheer uitgeven van een specifiek eigen stuk vakdocumentatie.

- De organisatorische opzet van de werkgroep keuring en voorlichting graanaankoop.

- De opzet van activiteiten voor de deelnemers (zie Werkgroep Promotie en Publiciteit)

- Het verkrijgen van subsidiegelden

- Het opstellen van de begroting

- De wisseling van bestuursfuncties

- De beantwoording van diverse brieven van uiteenlopende aard, waaronder de korrespondentie met de heer De Jong uit Meerveldhoven, Horeca-ondernemer/moleneigenaar, met een heel eigen visie op de bestemming van molens en die ons gilde van valse voorlichting beticht.

## FINANCIEN

De begroting 1981 werd - vrij laat - behandeld in de vergadering van het alg. bestuur op 24 febr. 1981.

De jaarcijfers van '81, opgesteld door de heer Steenberge dd. 22-1-'82, vergelijken het resultaat met de begroting. Zij zitten bij de stukken, die aan de leden van het alg. bestuur zijn gezonden op 28 jan. 1982.

Op 24 febr. '81 werd naar aanleiding van de begroting zeer uitvoerig stilgestaan bij de deelnemersbijdragen. De 'vaste' bijdragen werd verhoogd van 59 naar 75 gulden. Voor 65+-ers van 25 naar 49 gulden. De omzet-afhankelijke bijdrage bleef in principe

als het jaar ervoor: 22ct/00kg, behalve voor het loongemaal en de biscuitbloem: 10ct/00kg.

Over de hele financiële toestand en de besluitvorming ging vanuit het bestuur een brief uit naar de deelnemende molenaars.

In dit verband wordt er ook nog op gewezen, dat het onderhandelen van het Amb. Korenmolenaarsgilde er in 1979 toe heeft geleid, dat de vrijwillig-verplichte bijdrage aan de Ned. Bakkerij Stichting van 22ct/00kg, die alle meelproducenten betalen, voor de ambachtelijke korenmolenaars niet is doorgegaan.

Vermeld moet voorts dat een uitvoerige reactie is gestuurd naar het ministerie van c.r.m., naar aanleiding van het terug schroeven van een subsidie van 5000 naar 1000 gulden. De reactie van ons gilde heeft tot gevolg dat er een bijstelling plaatsvindt en we toch weer op 2000 gulden subsidie mogen rekenen.

## WERKGROEPEN

- *Voorlichting en Publiciteit*

De gangmaker in deze werkgroep was J. Houdijk, die ervoor zorgde dat het maandblad VAN HAVER TOT GORT precies op tijd elf maal verscheen. (Overigens heeft vanaf het decembernummer het Echte Bakkersgilde een kollektief abonnement op het blad voor haar deelnemers.)

Met als basis het geld van het ministerie van ekon. zaken, kon dit jaar worden gerealiseerd:

- Het molendagblad, in twee versies, één voor de niet-deelnemers, en een voor deelnemers, die ieder voor zich een aangepaste voorpagina, geschreven op het lijf van de molen, konden krijgen.

- Molendag affiche

- Meelverkoop affiche

- Foto-expositie

- Lesschrift over het ambacht van de korenmolenaar

- Ontwerpen van molenaffiches voor molenaars, te gebruiken als etalage materiaal door bakkers/afnemers

- Advertenties in de MeMOKrant

- Alle activiteiten op en rondom de zesde oktober, inclusief publiciteit en twee radio uitzendingen.



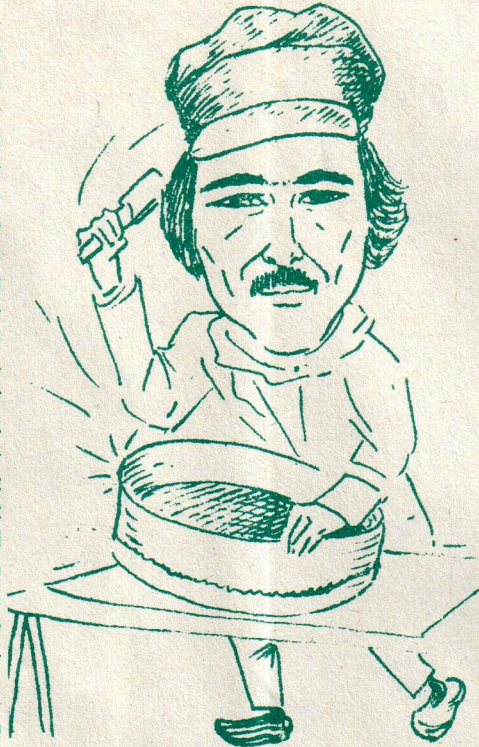
# 'IETS OVER HET OUDE AMBACHT VAN DE ZEVENMAKER' (SLOT)

De builen in de Zaanstreek waren me-rendeels INWENDIG bespannen, de builramen waren dan uitneembaar en onderling verwisselbaar. Meestal inwendig rond en 3-4 delig, of inwendig vlak, maar dan 5 of 6 delig. Waarschijnlijk is het gilde van de Zaanse molenmakers eraan debet, dat er zo weinig uitwendig bespannen builen werden gemaakt. Naar mijn mening speelde de snelheid waarmee verwisseld kon worden van een kapot op een nieuw builraam hierbij wel een rol, bovendien is een afzonderlijk raam weer onderverdeeld in vakken, zodat ook e  n vak opnieuw kon worden bespannen; vooral bij de stort, waar het gaas relatief veel sneller verslijt, is dat een welkome besparing. Soms werd zelfs het eerste vak van het builraam met triplex of met blik bespijkerd om de levensduur, van het ook voor die tijd al dure zijdegaas, te kunnen rekken.

Hoewel na 1900 de omzet in builen en builkleden gestaag toeneemt, blijkt juist de levering van harpen af te nemen. De harpen worden vervangen door de uit metaal geperforreerde zeefplaten. Een tiental jaren heeft het zelfs om gespannen of de zevenmake-rij niet zou worden omgezet om een reparatiebedrijf voor scheepsmotoren, omdat mijn grootvader, na de nodige vakkennis te hebben opgedaan bij de Deutzmotorenfabriek in Duitsland, meer aandacht ging schenken aan deze techniek, dan aan het maken van zeven; zijn belangstelling voor de goede conditie van de drijvende spuit van de Gemeente Zaandam kwam de produktie van zeven helemaal niet ten goede!

De eerste wereldoorlog haalt echter een streep door zijn aspiraties en de produktie van zeven wordt weer vol ij-ver ter hand genomen. Begin 1930 komt mijn vader in de zaak en wordt het inmiddels geheel verdwenen marktaandeel in de harpzeven teruggewonnen door de toevoeging van ge-perforreerde metalen platen aan het leveringsprogramma.

Het maken van builkleden, builramen en builkisten blijft deel uitmaken van het leveringsprogramma, maar wordt wel steeds minder. Vanaf 1930 - 1940 is de omzet in meelbuilen vrijwel tot staan gekomen, omdat er geen



*De schrijver van dit artikel, J.W. Hart.*

vraag meer naar is; de grote meelin-dustrie  n hebben de kleinere produ-centen van de markt gedrongen. Wel worden er nog vele builramen ge-maakt en bespannen voor de cacao-industrie en voor de houtmeelproduk-tie, die vooral in de Zaanstreek sterk was geconcentreerd. Direct na de 2e wereldoorlog is er echter toch weer een korte opleving te bespeuren, als vooral in Zeeland en Gelderland vele moleneigenaren het enorme tekort in produktiecapaciteit in de meelsector weten te benutten en hun molens weer laten draaien.

Zelf heb ik de jaren vijftig nog vaak het genoegen "gesmaakt" om cacao-buil-ramen te bespannen, meestal was het reparatiewerk, dat begon met het af-slopen van het oude zijdegaas van het builraam. Dit was een vreselijk smerig en stoffig werk, werk dat wij meestal tot de zaterdagochtend probeerden uit te stellen omdat wij daarna toch meteen in de "tobbe" gingen.

Een belangrijke vraag is nog onbeant-woord gebleven; welke soorten en nummers werden er gebruikt voor het builen van meel?

De series, die het meest gebruikt wor-den waren: XX-DUBBEL EXTRA en de GG-seie. In voorraad werd door ons, en wordt er deels gehouden XX. Bij gelijkblijvende maaswijdte is het gewicht per vierkante meter van de serie GG iets groter dan dat van de se-rie XX, zodat het percentage vrije opening, het doorlaatpercentage, van XX-gaas in vergelijking tot GG-gaas groter is.

De nummers gebruikt voor een grove griesbuil waren:

A. No. IXX - OXX - OOX en No. 18GG\*

De nummers voor een middel fijne (meest voorkomende) meelbuil:

B. No. 4XX en daarna No. 6XX of 7XX\*, vreemd genoeg, maar wel verklaarbaar dat bij de stort grover gaas werd ingezet en pas daarna het fijnere. Dit werd gedaan hoofd-zakelijk om het meestal beperkte oppervlak optimaal te benutten; bij de stort wordt er nog betrekkelijk weinig echt gezeefd, lang niet alle korreltjes komen in aanraking daar met het gaas. Het is te vergelijken met een deuropening bij brand, waar tegelijk een heleboel mensen doorheen willen, wat niet gaat. De allerkleinste korreltjes zullen bij de stort nog wel het gaas passeren, de grotere niet, zodat de uiteindelijke doorval bij de stort vrijwel overeen-komt met de korrelgrootte, die het opvolgende fijnere gaas maximaal kan doorlaten.

De nummers voor de fijne meelbuil zijn:

C. No. 7XX en daarna de nummers 9XX, 10XX en zelfs nog wel No. IIXX.\*

\* In al deze gevallen: volgorde van de stort naar de achterafvoer.

Van enige standarisatie in de toege-paste nummers is geen sprake, boven-dien hadden de molenaars hun specia-liteiten, moesten de buil vaak aanpas-sen aan de beschikbare ruimte, wer-den er combinaties toegepast van A met B en B met C, zodat er bijvoor-beeld op   n buil middel fijn meel werd afgezeefd maar ook nog de gries van de zemelen werd gesepareerd.

Een voordeel is het, dat de fabriek, die

wij vertegenwoordigen, de Schweizerische Seidengazefabrik te Zürich, nog steeds dezelfde nummering aanhoudt als in 1850! Deze fabriek met nog 25 vertegenwoordigingen over alle werelddelen verspreid heeft het grootste zijdegaasassortiment van de gehele wereld; er zijn n.l. nog meerdere series zijdegaas in het programma. Zeer uitgebreid is bovendien het programma kunststofgaas, gelukkig wel, want alleen voor zijdegaas kan men geen duur distributieapparaat meer in stand houden. Het zijdegaas wordt nog vooral geleverd naar landen als India en naar het Verre Oosten, het is origineel en wordt gemaakt uit de getwijnde draden uit de cocon van de zijderups.

Afgezien van de originaliteit is zijdegaas het aangewezen zeefdoek; het oppervlak van zijdegaas is tamelijk onregelmatig, de korreltjes wentelen en keren vaker dan bij kunststofgaas, het zeefproces verloopt dus enigszins sneller; vooral waar het zeefoppervlak maar beperkt is en de factor slijtage gering, is het aanbevelingswaardig. In het aanvangsstadium is de zeefcapaciteit van zijdegaas gunstiger als van nylongaas, na enkele weken is de spanning echter uit het zijdegaas verdwenen (het gaat wat doorhangen), in

dat stadium, als er dus nog geen sprake is van slijtage is de zeefcapaciteit gelijk aan die van nylongaas; als daarna de draden van zijdegaas enigszins gaan slijten, dus rafelen, wint nylongaas het van zijdegaas, bovendien kan zijdegaas vocht opnemen, wat de zeefcapaciteit van zijdegaas extra ongunstig kan beïnvloeden.

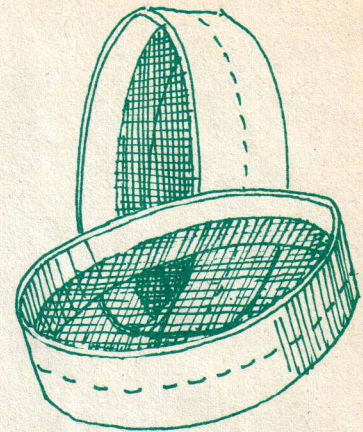
Garanties voor het niet optreden van statische oplading, waardoor het zeefproces bij toepassing van nylongaas vertraagd wordt, worden zelfs niet door de fabriek gegeven.

Het optreden van dit verschijnsel hangt af van vele factoren, o.a. de draaisnelheid, aarding van de installatie en de mate van vochtigheid (hoe droger, hoe meer kans op oplading); de éénrichtingsbeweging van de meelbuil kan dit, het zeefproces vertragend verschijnsel, extra beïnvloeden.

De voordelen van nylongaas spreken vooral daar waar geavanceerde zeeftechnieken worden toegepast en de slijtage factor relatief groter is.

Indien U echter toch van plan bent om nylongaas te gaan proberen, plaats dan in ieder geval geen kunststofborstels en begin bijvoorbeeld met een bespanning van 1/3 kunststof en 2/3 zijdegaas.

Leuk is dat ik zelf van mijn naspeuringen



en "studie" ook weer wat heb geleerd n.l. dit: Ik wist wel dat het woord "staart" een vakterm was voor een bepaalde mate van grofte in het produkt, meestal te grof om aan de leveringseis te kunnen voldoen, minder geschikt dus. Klanten komen bij ons met een monster, en laten het afzeven "op de staart". Ik weet nu waar die vakterm vandaan komt (voor ingewijden natuurlijk ten overvloede), maar een buil had een "kop" en een "staart", het builkleed werd gemeten van "kop tot staart" en duidelijk wordt het nu; alles wat er bij de staart uitkwam, was te grof van minder waarde en noemde men "STAART".

## XX-Double-extra

## GG

No.	Maschenweite Ouverture Aperture		Fadenzahl Fils Threads		No.	Maschenweite Ouverture Aperture		Fadenzahl Fils Threads		No.	Maschenweite Ouverture Aperture		Fadenzahl Fils Threads	
	Mikron	cm	inch	Mikron		cm	inch	Mikron	cm		inch	Mikron	cm	inch
000xx	1195	7	18											
0xx	910	9	23	14 GG	1610	5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	13 <sup>1</sup> / <sub>3</sub>	50 GG	385	19 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	49			
00xx	730	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	29	16 GG	1390	6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	16	52 GG	346	20	50 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>			
0xx	545	15	38	18 GG	1225	7	17 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	54 GG	326	20 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	52 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>			
1xx	394	19	48	20 GG	1075	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	19 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>	56 GG	318	21 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	54 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>			
2xx	334	21 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	54	22 GG	990	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	21 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	58 GG	310	22 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	56 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>			
3xx	314	23	58	24 GG	895	9 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	23 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	60 GG	303	23	58 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>			
4xx	290	24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	62	26 GG	810	10	25 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	62 GG	286	23 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	60 <sup>1</sup> / <sub>3</sub>			
5xx	262	26	66	28 GG	745	10 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	27 <sup>1</sup> / <sub>3</sub>	64 GG	275	24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	62 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>			
6xx	240	29	74	30 GG	690	11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	29 <sup>1</sup> / <sub>3</sub>	66 GG	262	25 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	64			
7xx	204	32 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	82	32 GG	644	12 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	31	68 GG	260	26	66			
8xx	185	34	86	34 GG	590	13	33	70 GG	244	26 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	68			
9xx	162	38 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	97	36 GG	545	13 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	35	72 GG	235	27 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	70			
10xx	134	43	109	38 GG	520	14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	36 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	74 GG	223	28 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	71 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>			
11xx	112	46	116	40 GG	490	15 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	38 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	76 GG	215	28 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	72			
12xx	107	49	125	42 GG	452	16	40 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>	78 GG	205	29 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	74 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>			
13xx	97	51	129	44 GG	435	16 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	42 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	80 GG	195	30	76			
14xx	85	55	140	46 GG	418	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	44 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>							
15xx	73	58 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	149	48 GG	408	18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	47							
16xx	70	62	157											
17xx	66	64	163											
18xx	63	66	166											

1 Mikron = 0,001 mm

# HET VER-RIJKEN VAN BROOD IS VEELEER 'N VERARMING

Kan een mens alles lezen? Nee, een mens kan onmogelijk alles lezen. Er verschijnt zoveel drukwerk, zoveel informatie op alle gebied dat zelfs als je heel gespecialiseerd bent bent je niet alles kunt bijhouden. Daarom is het zo leuk en zo goed als anderen ook een deel van het speurwerk doen. Als anderen, toevallig stotend op een interessant artikel, daar de gedachte aan verbinden die wetenswaardigheid door te geven. Zo kwam ook een artikel uit "Gezond Leven", een periodiek over voeding, milieu en natuurgeneeswijze, op ons bureau. Het was een bespreking van een zg. nieuwsbrief van de Stichting Alternatief Warenonderzoek over Brood. De SAW is in alternatieve kringen heel bekend en geeft nieuwsbrieven uit over allerlei voedselgroepen. De nieuwsbrief 'Brood' geeft een uitputtend overzicht van wat brood is, was en naar het inzicht van de 'alternatieven', behoort te zijn.

In het artikel, dat op zijn beurt dus de SAW-nieuwsbrief aanhaalt, komt ook het een en ander voor dat voor molenaars interessant is. De SAW heeft flink onderzoek gepleegd naar hetgeen zij te berde brengt en zo mogen we dus als juist aannemen, dat het met het dagelijkse bakkersbrood toch niet allemaal puur natuur is wat de klok slaat. Als het meel tenminste niet afkomstig is van een molen en als de bakker op zijn beurt niet de kast met broodverbeteraars open trekt bij alles wat hij bakt.

## Hulpstoffen

Onze bron vertelt, dat sinds het einde van de vorige eeuw en sinds het moment dat men technisch in staat was kiem en zemelen van de rest van de graankorrel te scheiden, een ontwikkeling in gang is gezet waarbij we uiterlijk broden krijgen van steeds konstanter kwaliteit en 'innerlijk' steeds minder voedingswaarde.

Er zijn nu de volgende hulpstoffen, zegt de nieuwsbrief lakoniek: als meelverbeteraars *ammonium-persulfaat*, voor een wittere bloem; *kaliumbromaat* voor een betere kruimstructuur en een betere ovenwerking. Beide worden na het malen in de meelfa-

briek toegevoegd. Als broodverbeteraars - waarover de bakkers beschikken - worden genoemd *ascorbinezuur* met dezelfde, maar snellere werking als kaliumbromaat; *vetten* (zaktere kruim, brood langer vers); *emulgatoren* zoals *lecithine* en *calciumstearoyl-2-lactylaate*, voor het vergroten van het broodvolume, malsheid en fijne structuur; *suikers* (invloed op rijzen en kleuring van de korst) en verder *melkpoeders*, *aromabevorderende stoffen* en *moutprodukten*. Ook *siliconen* om het loslaten van de bakplaat te bevorderen, *weipoeder*, *melkzuur* of *azijnzuur* en de chemische stoffen *calciumacetaat* en *propionzuur*. Chemische bleekmiddelen zullen binnenkort verboden zijn. Als je deze hele indrukwekkende lijst leest ben je geneigd gauw te besluiten niets meer van doen te hebben met de bakkerij waar men zoveel 'gif' in je eten strooit. Dat is natuurlijk een overtrokken reactie.

Nuchter denkend kun je niet ontkennen dat veel verzet tegen alles wat chemisch is alleen berust op onwetendheid. De angst voor het onbekende is met name voor wat de chemie betreft erg levend. Die angst wordt voortdurend voedsel gegeven door angstaanjagende ontwikkelingen om ons heen de chemie betreffende.

Iets heel anders is natuurlijk het onomstotelijk feit, dat een brood helemaal niet nodig heeft dat het met allerlei duistere stoffen wordt 'verrijkt'. Het goed gebakken molenaarsvolkorenbrood is het bewijs dat er, heel smaakrijk en heel gezond gebakken kan worden zonder toevoegingen. Het is de werkwijze in de meelfabriek en de werkwijze van de bakker die al deze toevoegingen langzamerhand onmisbaar hebben gemaakt.

Van alle bakkers te eisen, dat ze binnen de kortste keren hun bakproces zo inrichten dat van toevoegingen geen sprake meer hoeft te zijn, is echter een overtrokken vraag. Pas als uit het publieke de vraag komt naar minder volumineus brood dat zonder toevoegingen gebakken wordt, zal de bakker in doorsnee bereid zijn om zijn productie om te turnen en aan te passen. Tegelijkertijd is het belangrijk, dat de molenaar zijn beste afnemer, de bakker, vóórhoudt dat het publiek ook kan leren on-verrijkt brood te waarderen. Op heel goede gronden. Niet op grond

van het feit dat chemische toevoegingen zo schadelijk zijn, maar omdat de mens als een natuurlijk schepsel met een zo natuurlijk mogelijk product gebaat is. Heel ons lichaam is opgebouwd uit het materiaal, dat wij door onze voeding binnenkrijgen. Deugt dat materiaal niet, dan treden er storingen op in ons mechanisme.

## Belachelijke zaak

Denken we in die lijn dóór dan moeten we zeggen, dat het belachelijk is meel uit te zeven en niet de kiemen en zemelen tot ons te nemen. Want (bron Nieuwsbrief SAW) van de tarwekorrel bevatten zemelen en kiemen 30 procent van het eiwit, 50 procent van het vet, 80 procent van de mineralen en 95 procent van de vezelstoffen. Juist door het eten van kiemen en zemelen krijgen wij de mineralen en vitamines binnen en stimuleren wij de werking van onze darmen.

Het zijn vooral de laatste zaken die wij nooit mogen vergeten onder ogen te brengen van onze afnemers: bakkers en klanten van bakkers en zelfbakkers. Positief benaderen heet dat. Niet in eerste instantie afgeven op de 'slechtheid' van het fabrieksmeel en/of de bakker, die van allerlei troep vrolijk handenvol door zijn brood mengt, maar wijzen op de nadrukkelijk aangetoonde voordelen van het eigen muldersproduct.

Vers twee wordt dan om met name de bakkers zover te krijgen, dat zij inzien niet terwille van een groot volume te moeten bijmengen omdat het publiek daar in feite hoe langer hoe minder naar vraagt. Een niet goed onderbouwde kruistocht tegen alles wat uit de reageerbuis komt duwt degene die deze argumenten gebruikt direkt in de hoek van de groot-schreeuwers. Want eerlijk waar, onze aversie is allereerst gevoelsmatig en heel moeilijk hard te maken. Veel méér telt dat door het bijmengen van allerlei 'verbeteraars' de bakkers zelf er de oorzaak van zijn, dat er qua smaak moeilijk onderscheid te maken valt tussen de ene broodsoort en de andere. De zogeheten broodverbeteraars blijken smaakvervlakkers

En juist op smáák slaat het volkorenbrood van molenaarsmeel, mits niet verrijkt, alle andere broodsoorten.

# VERGADERING KIEST VOOR DOORGAAN MET NADRUK OP PROMOTIE

Ofschoon er nog een bestuursvergadering tegenaan gegooid moet worden om alle uitkomsten te bespreken en vervolgens de besluiten te nemen, ziet het er toch naar uit dat het Ambachtelijk Korenmolenaars-gilde niet alleen blijft voortbestaan, maar ook zijn activiteiten - zij het op een wat lager pitje - zal voortzetten. Want de molenaars en andere belangstellenden die op maandag 13 september in Hotel Erica in Berg en Dal bijeenkwamen tijdens de algemene deelnemersvergadering vonden allemaal dat het werk van ons gilde belangrijk is. Te belangrijk om er door wat minder rooskleurige omstandigheden een streep onder te zetten.

Voorzitter Schraven begon de vergadering met het uitspreken van beharzenswaardig woord. Hij is een optimist en kon dan ook uit de grond van zijn hart aan zijn toehoorders en -hoorders voorhouden dat hij wel lichtpunten zag. "We zijn" zei hij, "hier bijeen in een hotel genoemd Erica, hetgeen dopheide betekent. Van dopheide is bekend dat hij groeit op een zeer schrale bodem. Ook ons gilde is nu - financieel gezien - op schrale bodem gekomen. Ik mag erop vertrouwen dat het ambachtelijk korenmolenaarsgilde, zoals de dopheide, niettegenstaande die schrale grond toch tot bloei kan komen."

Tussentijds-sekretaris Rob Batenburg (hij zal per 1 januari worden opgevolgd door Peter Sturkenboom) las vervolgens de belangrijkste punten voor uit het jaarverslag 1981. Dit verslag staat ook in dit nummer afgedrukt.

Penningmeester Pijnappel vulde hem aan met enkele cijfers, waarna de spreekbeurt weer werd teruggeschoven naar Rob Batenburg om de discussie in te leiden, waarom het deze middag vooral ging.

## Sterk ingesnoerd

Tevoren hadden de deelnemers een zg. 'praatstuk' thuisgestuurd gekregen. In dat stuk stond een aangepaste begroting en een toelichting op die sterk ingesnoerde begroting. Immers: het geld is grotendeels op en we moe-

ten voortaan leven van hetgeen er binnenkomt aan deelnemersbijdragen. Subsidiegelden zijn niet langer een zeker middel van bestaan (ofschoon er zijn die menen dat we ook in de toekomst met succes beroep zullen kunnen doen op overheden om ons te steunen).

Aan de begroting was een verhaal gekoppeld dat sprak van 'enkele mogelijkheden om in de toekomst verder te kunnen.'

Van alle mogelijkheden die werden geopperd - waaronder zelfs een opheffen van de club - werd vrijwel unaniem gekozen voor het volgende voorstel: de deelnemers blijven op de oude voet hun bijdragen betalen. Dat wil zeggen: een vaste bijdrage vermeerderd met een omzetafhankelijke bijdrage van 22 ct de honderd kilo. Op die manier en door te korten op de sekretariaatskosten en op de uitgave van dit maandblad, dat vanaf januari 1983 nog maar zes keer per jaar zou gaan verschijnen, kan er een 'overschot' van bijna 10.000 gulden worden gekweekt waaruit promotie-activiteiten kunnen worden betaald. Want dat is wel duidelijk, de meeste molenaars zien vooral heil van publiciteit en van reclame naar bakkers en consumenten toe.

Deze keus kwam overigens niet in enkele ronde woorden over de tafeltjes rollen. Velen moesten uit hun tent worden gelokt alvorens met hun mening naar voren te komen. Zoals molenaar Omvlee het omschreef: niet iedereen heeft de gave van het woord.

## Solidariteit

De discussie werd op uitnodiging van de voorzitter aangespannen door Hans Dobbe die in Wageningen zo pas weer een 'molenmarkt' had gehad. In samenwerking met het VVV, het historisch museum voor landbouwtechniek, nog enkele instanties en de winkeliers in zijn buurtje had Hans weer voor een klinkende markt gezorgd. Duizenden mensen waren op de been; drieduizend (!) mensen bezochten de molen. Heel bescheiden zei Hans, dat het naar zijn idee wel in zijn voordeel werkt en dat zijn omzet stijgt. Aansluitend daarop zei hij het daarom van

groot belang te vinden als vanuit het molenaarsgilde nog meer promotie-activiteiten kunnen worden aangewengeld. Hij zag ook wel in, dat de ene molenaar meer nut heeft van die activiteiten dan de ander. Maar je moet ook niet op een goudschaaltje gaan zitten wegen of je wel genoeg terugkrijgt voor wat je erin stopt. Solidariteit noemde Hans daarom zeer belangrijk.

De voorzitter las daarop een brief voor van de verhinderde kollega v.d. Eijnden. Meer reclame-activiteiten stond ook bij hem voorop. En als een molenaar wat bijzonders te vieren of te herdenken heeft verleen hem daarbij dan praktische steun. En zeker niet het gilde opheffen.

## Platform

Bert van Rijswijk, molenaar in Utrecht, sloot zich daarbij van harte aan. Want het gilde is belangrijk als platform waarop je kollega's ontmoet en met hen van gedachten kan wisselen. Het werk van de kwaliteitscontrole, om maar iets te noemen, zou hij niet graag missen. Naar bakkers en afnemers toe heb je een 'referentiekader'. Hij had ook sterk de indruk veel gehad te hebben aan de reclamemiddelen, die hem via het gilde ter beschikking waren gesteld. Aan de andere kant zit hij met een stichting. Het bestuur daarvan kan hem inderdaad aan de jas trekken met de vraag wat er nu eigenlijk terugkomt voor het geld dat er in gestoken wordt. Rob Batenburg kent die situatie. Hij heeft ook te maken met een stichtingsbestuur. Maar, blijkt, men kan het ook zó bekijken dat de omzetafhankelijke bijdrage in feite het bedrag is dat de molenaars zouden hebben moeten afdragen aan de Bakkerij Stichting als het korenmolenaarsgilde daar niet een stokje voor gestoken had. Een heffing van 22 ct per 100 kg werd jaren geleden geclaimd door deze stichting en de afdracht van dit geld - dat alle meelfabrikanten afdragen - zou de molenaars geen cent voordeel hebben gebracht. Nu datzelfde bedrag ten goede komt aan het korenmolenaarsgilde kan geen van de deelnemers ontkennen, dat er dankzij

die bijdrage toch heel wat bereikt is in de afgelopen jaren.

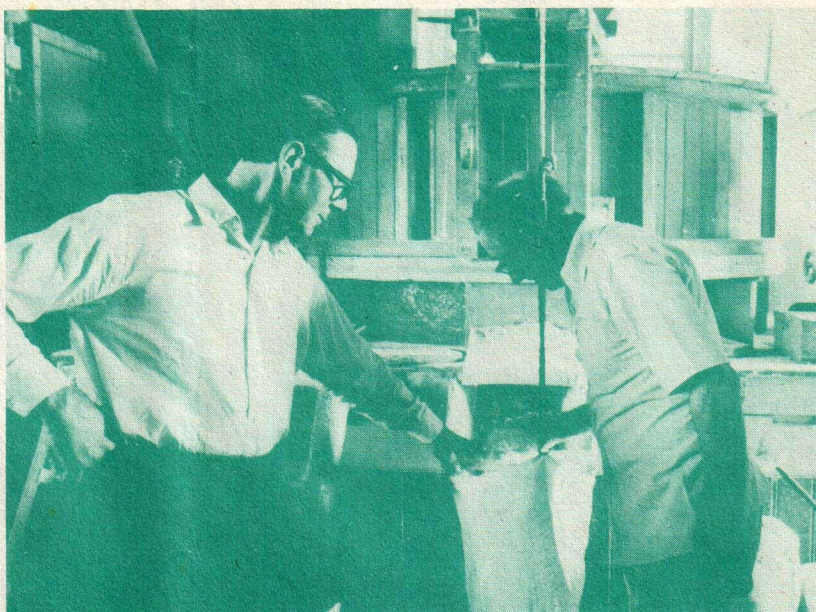
Nadat de heer Van Riel uit Bavel gepleit heeft voor kleinschalige activiteiten rond de molen, vertelt Adrie Peereboom uit Wervershoof er niet aan te moeten denken dat het gilde zou ophouden te bestaan. De momenten en plaatsen waarop het gilde een rol van betekenis kan spelen zijn legio. Hij zelf maakt op zijn goed beklante molen - met een groep Echte Bakkers als klant - een periode mee van wat hij 'rust roest' noemt. Dat betekent dat hij actief achter de afnemers aan moet en hen moet wijzen op de mogelijkheid dat er ook andere produkten van de molen te betrekken zijn, om maar een puntje te noemen. Het gilde nu speelt daar een rol in. Zijn klanten immers krijgen ons blad, blijken het te lezen en raken op die manier beter gemotiveerd.

### Onontbeerlijke hulp

Adrie zegt reclame- en promotieactiviteiten erg belangrijk te vinden; maar hulp naar binnen toe, naar de kring van de molenaars toe, zelfs nog veel voornameer. Voor iedere (jonge) molenaar, die naar een goed renderend bedrijf streeft, komt het moment dat-ie de vijf of zes ton nadert en tenslotte passeert. Dat is het moeilijke moment waarop op allerlei terreinen de problemen zich aandienen. Moet er een mannetje bij? Kan-ie erbij? Er moet geïnvesteerd. Hoe kom je aan krediet? Dat zijn levensgrote mogelijkheden waarbij hulp en voorlichting onontbeerlijk zijn. En juist daarin kan het molenaarsgilde een rol spelen die onvervangbaar is. Er is ervaring, er is know-how, die moet doorgespeeld. Tenslotte legt Adrie Peereboom de vergadering voor eens een balletje op te gooien bij de NIMO. Zou met die organisatie geen vorm van praktische samenwerking te vinden zijn? De voorzitter heeft daar onmiddellijk twijfels met een grote T over.

Na een korte ronde tussen diverse deelnemers over de adviesprijzen, vat molenaar De Visser uit Wolphaartsdijk de besproken kwestie min of meer samen door te stellen dat het gilde ook in de toekomst publiciteitsgericht moet werken en met name door bakkers materialen ter beschikking krijgen, die het hun mogelijk maken aandacht op molenbrood te vestigen en die tegelijk als trekpleisters kunnen dienen om die bakker-klanten naar de molen te halen.

## Arie Berkhout †



*Arie Berkhout (links) enkele jaren geleden gefotografeerd samen met Frans Gunnewick op diens molen*

In de leeftijd van zeventig jaar is op 9 september overleden kollega-molenaar Arie Berkhout, die als molenaar van 't Roode Hert in Oudorp bij Alkmaar een begrip geworden is onder aldegenen die de molen een warm hart toedragen. Arie Berkhout, die al heel vroeg in zijn leven het molenaarsvak van zijn vader leerde, heeft op zijn beurt onvervolgbare verdiensten gehad voor het ambacht. Hij was een vraagbaak voor velen en een onvermoeibare molenvriend die overal opdook waar een molenaar hem nodig had of waar, met een molen als middelpunt, iets gedenkwaardigs gebeurde.

Arie Berkhout, die, omdat hij zelf bijkans volleerd was in het vak, geen lichte eisen stelde aan het vakmanschap van anderen, heeft niettemin meegemaakt dat er een nieuwe molenaar op zijn molen kwam, die hij op weg kon helpen. Dat zijn begeleiding niet langer heeft kunnen duren is een van de vele verliesposten die met Aries heengaan moeten worden geboekt. Het vak is van een van zijn beste beoefenaars beroofd. Wij hopen dat zijn vrienden en familieleden troost kunnen vinden in de gedachte dat Arie Berkhout zal voortleven in onze gedachten als een legendarische molenaar.

**Voor meelzakken  
en zakband  
naar**

**Van Randeraad's  
Zakkenhandel**

Zuidzijde 118a  
2411 RW BODEGRAVEN  
Telefoon (01726) 16139  
's Avonds na 18.00 uur:  
telefoon (03488) 614

## Week Van Het Brood

Het is misschien kort dag, maar niettemin: in de week van 4 tot en met 9 oktober vieren de Nederlandse bakkers de 'Week van het Brood'. De meeste bakkers grijpen deze week aan om extra aandacht van het publiek te vestigen op hun produkten.

Het is aanbevelenswaard als ook molenaars een duik in de zak doen, door aan hun bakkers/afnemers voor te stellen zeker het molenbrood tijdens deze promotie/estafette in het zonnetje te zetten. Denk erover en maak er nog gauw werk van.