

*Honderden Alphense schoolkinderen leerden hun molen intensief kennen. Dat was een goed initiatief dat navolging verdient!*



## ZOVEELSTE AANSPORING

U zult in november vergeefs in uw brievenbus hebben gezocht naar VAN HAVER TOT GORT.

Gedwongen door een gebrek aan kopy moesten we verstek laten gaan. Voor de portemonnee van het Amb. Korenmolenaarsgilde is dat geen ramp. Als het voor u, als lezer, wel een kalamiteit is geweest, dan kan dat wellicht een zoveelste aansporing zijn dit blad te beschouwen als een vervoermiddel van ook úw wederwaardigheden in het molenaarsvak.

Ditmaal hebben wij mogen putten uit het archief van "De Molenaar". Dat levert een verbazingwekkend aktueel artikel op over volkorenmeel, over het produkt van de meelfabrieken

en de vraag van het publiek naar bepaalde soorten brood.

Voorts een verslag van de laatste Algemene Bestuursvergadering. Er zijn besluiten genomen die verstrekkende gevolgen hebben voor sommige deelnemers. Er zullen er zelfs uit de boot vallen. Anderen zullen ontdekken, dat zij er financieel op vooruitgaan wanneer de nieuwe deelnemersbijdragen gaan gelden.

Uit Alphen aan den Rijn komt goed nieuws over een actieve dienst Openbare Werken. Daar wordt iets gedáán met het materiaal van ons gilde. Moge het een tip zijn voor anderen om ook iets te ondernemen in die richting. Prettige feestdagen!



# BESTUUR ZIET WEINIG MEER IN MOLENAARS DIE MINDER DAN 20 ZAK MALEN

Het algemeen bestuur van het Amb. Korenmolenaarsgilde is op 4 oktober bijeen geweest om na de algemene deelnemersvergadering in Berg en Dal (op 13 september) enkele beslissingen te nemen, die alles te maken hebben met het voortbestaan van de klub in een periode waarin het schip met gouden tientjes op de horizon afkoerst. Aanwezig waren de heren Batenburg, Bouman (die het adviseurschap van het Echte Bakkersgilde van de heer Hazenberg overneemt), Dobbe, Gunneweg, Hazenberg, Jochijms, Kloosterman, Omvlee, Pijnappel, Schraven, Sturkenboom en Voet. Afwezig waren - met kennisgeving - de heren Houdijk en De Koning.

Eerste belangrijk punt: de deelnemersbijdrage voor 1983 wordt anders. Iedere deelnemer betaalt een vaste bijdrage van 100 gulden. Daarbij komt een omzet-afhankelijke bijdrage van 22 cent per 100 kilo. Aan de omzetafhankelijke bijdrage komt een plafond: boven een omzet van 10 ton per week hoeft niet te worden afgedragen.

Tegelijkertijd komt er ook een minimale omzet: molenaars die minder dan 1 ton per week omzetten kunnen in de toekomst geen deelnemer meer zijn. Deze regeling moet in januari 1984 ingaan. Tot die tijd zal aan deze overgang worden gewerkt. Het bestuur meent met deze maatregel een goede manier te hebben gevonden om het probleem van het deelnemerschap van molenaars, die niet of bijna niet malen, uit de wereld te helpen. Overigens moet nog worden gemeld dat de bijdrage voor een leerling op 75 gulden per jaar blijft.

De bestuursleden vinden dat de categorie 'deelnemer zonder schild' moet verdwijnen. Voor rustende ervaren molenaars zal een aparte titel moeten worden gevonden. Daarover wordt nagedacht.

De gevolgen van al deze besluiten zullen op een rij worden gezet en - met een goede motivatie erbij - aan de deelnemers worden toegezonden. Ook

de gevolgen voor toekomstige ballotages moeten worden uitgewerkt en aan de te balloteren deelnemers worden gemeld. Er zal een brief gaan naar molenaars wier ballotage-aanvraag al in de molen zit.

Penningmeester Pijnappel stelt de begroting voor het komend jaar op aan de hand van bovengenoemde besluiten. De vergadering gaat akkoord met deze gewijzigde begroting. De begroting zal met een toelichting naar economische zaken worden gestuurd. Daarmee wordt voldaan aan een door dit ministerie gestelde voorwaarde voor subsidieverlening.

'Van Haver Tot Gort' zal in zijn huidige vorm zes keer per jaar verschijnen.

Het bestuur meent dat het sekretariaat heel belangrijk is voor het laten functioneren van het gilde. Per 1 januari a.s. wordt de heer Sturkenboom sekretaris. Hij zal het sekretariaatswerk pro deo verrichten. Voor het tikwerk, het verzenden van post en dit soort klussen zal de hulp van de huidige administratrice nodig blijven tegen een vergoeding die al gebruikelijk was.

## Behoeftte aan contact

Voorzitter Schraven komt nog terug op de bijeenkomst in Berg en Dal. Hij stelt dat uit de vergadering gebleken is, dat we zeker niet mogen stoppen. Men heeft kennelijk behoefte aan regelmatig contact, hetgeen het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde kan verwezenlijken. Er is te kennen gegeven, dat het niet te ingewikkeld moet zijn en dat regionale bijeenkomsten waarschijnlijk beter zullen worden gewaardeerd. Ook de heer Kloosterman blijkt voorstander van regionale bijeenkomsten.

Voorgesteld wordt om Nederland in drie regio's te verdelen, noord, zuid en west. Er zal tenminste één bestuurslid moeten zijn die alle vergaderingen bijwoont. Voor de regio's moeten er kontaktpersonen komen. Voor 'noord' stelt de heer Omvlee zich beschikbaar. Voor 'zuid' de heer Schraven en voor 'west' de heer Batenburg. Het is niet noodzakelijk, dat de regio-vergaderingen vlak na elkaar plaatsvinden.

De deelnemers hebben laten blijken dat de promotie-activiteiten worden gewaardeerd. Voor 1983 zal het geld dat door besparingen overblijft aan deelnemer-gerichte promotie worden besteed. Daarbuiten zullen alle activiteiten op verzoek van een deelnemer voor diens rekening komen.

De konklusie van de voorzitter is dat de in afgeslankte vorm nog tenminste een jaar door moeten gaan en betere contacten met de deelnemers, en tussen deelnemers onderling, moeten zien te realiseren.

Na behandeling van een bijdragekwestie van een welles-nietes deelnemer doet de heer Dobbe verslag van een bezoek aan TNO (zie elders in dit maandblad). Hem gehoord hebbende besluiten de bestuursleden om voor 1983 één keuringsronde te laten plaatsvinden voor kosten van de deelnemers. Dit om toch enig inzicht in de situatie te houden.

De werkgroep Keuring en Voorlichting Graaninkopen zal ideeën over graankeuring verder uitwerken en met voorstellen komen. Graankeuring wordt als meer waardevol gezien dan meelkeuring achteraf. Ook het kostenaspect kan een belangrijke rol spelen (graankeuring is goedkoper).

Tijdens de rondvraag meldt de heer Schraven dat er nu toch naar een nieuwe voorzitter moet worden uitgekeken, omdat hij deze functie tenslotte maar voor korte tijd op zich heeft willen nemen.

Aan de orde komt hierna het contact met de Vrijwillige Molenaars. Afgesproken wordt dat de heren Jochijms, Sturkenboom en Batenburg een gesprek met het bestuur van het vrijwilligersgilde zullen aanvragen.

Aan het eind van de vergadering wordt de heer Hazenberg dank gezegd voor zijn enthousiaste en deskundige inbreng ten nutte van het Ambachtelijke Korenmolenaarsgilde, vanaf de oprichting tot nu toe. De invloed en het meedenken van een bakker worden als noodzakelijk beschouwd. Zeker als die komen van een man van zijn gehalte.



## ALPHENSE KINDEREN LEREN 'HUN' MOLEN KENNEN

Alphen aan den Rijn moet een van de meest molen-minded gemeenten van ons land zijn. Was dit voorheen al zo - herhaaldelijk 'is ons gebleken dat men er met de korenmolen 'De Eendracht' veel op had -, in de herfst van 1982 is dat meer dan ooit het geval nu 764 zesde klassers van de lagere school de molen en alles wat ermee samenhangt uit en terna hebben leren kennen. Heel de maand september hebben de leerlingen van alle zesde klassen in Alphen aan weinig anders gedacht dan aan de molen, zo lijkt het als je de berichten van de gemeentelijke dienst Openbare Werken mag geloven.

'Leven van de wind' heette een serie lessen, die op de molen in Alphen werd verzorgd voor milieu-educatieve medewerkers van de dienst Openbare Werken. De lessen waren onderdeel van het educatieve jaarprogramma van lessen, excursies en projecten voor het basisonderwijs.

De molendag bestond uit twee onderdelen. Terwijl de ene groep leerlingen de molen bekeek - onder deskundige leiding -, werkte een andere groep in een op de begane grond van de molen

ingericht 'leslokaal' aan de hand van achttien verschillende opdrachten aan de diverse aspecten van het molenaarschap, de molen, het graan en het meel. De twee groepen wisselden elkaar af, zodat de groepen die de molen bekeken niet te groot werden. Omdat de Alphense molen op zaterdag wordt gebruikt voor zijn eigenlijke doel, het malen van meel, konden de kinderen een bedrijfsklare molen zien.

In het al genoemde 'leslokaal' konden de leerlingen op allerlei manieren met molen-achtige zaken aan de gang. Er waren opdrachten over het weer en de weersvoorspelling. Een van de opdrachten handelde over het malen van meel met behulp van handmaalstenen en een handmolen. De kinderen werden op een ouderwetse wijze aan het dorsen gezet. Van het eigenhandig gemalen meel werden pannekoeken gebakken, die aan het eind van de les opgegeten werden. De kinderen werkten daarnaast met het principe van katrollen, tandwielen en hefboomen. Over de in het 'leslokaal' opgestelde fototentoonstelling van het Amb. Korenmolenaarsgilde - "De Eendracht" is een aangesloten molen - ging ook een opdracht. En die opdrachten gin-

gen zo ver, dat de kinderen zelfs mochten proberen een kunststeen te 'billen' wat hun niet gemakkelijk afging.

Twee aan twee werkten de kinderen de opdrachten uit en als ze een opdracht af hadden konden ze aan een volgende beginnen. Per stel werkten ze 3 tot 6 opdrachten af. Dat nam dan een hele morgen of middag en op deze manier kwamen 28 volledige zesde klassen in Alphen aan den Rijn aan de beurt om de molen en het molenaarsvak te leren kennen.

Die diepgaande kennismaking heeft ertoe geleid, dat in die periode op zaterdag de molen drukbezocht werd door de ouders van de zesde klassers: betere ambassadeurs voor het molenaarsvak moeten nog geboren worden.

*Molenaars die belangstelling hebben voor een dergelijke lessenserie, gekoncentreerd op hun molen, kunnen contact zoeken met de dienst Openbare Werken, afd. milieu-educatie, van Alphen aan den Rijn, Castellumstraat 6. Vragen naar de heer Jaap Breek die te bereiken is onder nummer 01720-74991, toestel 340. Tegen vergoeding van kopie-kosten kan het gebruikte lesmateriaal worden opgevraagd.*

## EEN DISKUSSIE UIT 1942 EN TOCH AKTUEEL

Voor twaalfeneenhalve cent kon je in 1942 losse nummers kopen van 'De Molenaar', Officieel Orgaan van de Federatie van Bonden van Molenaars en handelaren in Veevoeder en Kunstmeststoffen. Per jaar kostte het blad 3 gulden en 15 cent. Uitgever was toen, zoals nu, Eshuis in Dalfsen.

De heer Kloosterman, redakteur bij de huidige Molenaar en adviseur van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, heeft een beetje in oude nummers van het Orgaan zitten grasmaaien. Hij trof er verhalen in die alleszins de moeite waard zijn om het hedendaagse molenaarspubliek voor te schotelen. Hij hechtte aan een

bundeltje kopieën van bladen uit 1942 en 1912 een visitekaartje met de korte tekst: Kun je hiermee iets doen in VHTG? Nu, dat zouden we denken. Want, zoals blijken zal, in 1942 zijn er pleitbezorgers voor het gebruik van volkorenbrood, zoals we geen beteren in onze dagen kunnen vinden.

# HET VOLKORENBROOD, DE MOLENAAR EN DE «TEEDERE ZORG VOOR DE VOLK»

Het begint op 7 januari 1942. Dan citeert de redakteur van De Molenaar de 'Bakkers-Bondscourant'. In dat bakkersblad heeft een verhaal gestaan over volkorenbrood. De bakkerschrijver vindt al dat moderne gedoe over 'volkorenbrood' maar niks. Wät een lariekoek allemaal, zegt de schrijver. Alsof volkorenbrood, waar nu zo hoog over wordt opgegeven, niet hetzelfde is als het vanouds door de bakkers gebakken tarwebrood "dat verondersteld werd te zijn: brood van den geheelen tarwekorrel, waaraan niets was onttrokken, zoodat alle vitaminen hunne werking konden verrichten. Alhoewel het onder vele namen werd verkocht en het op verschillende wijzen werd bereid, bleef toch de hoofdzaak, dat de tarwekorrel in zijn geheel dienstbaar werd gesteld aan de voeding van den mensch, of wil men, van het volk." Men schreef nog mooi in die jaren, nietwaar.

### Deftig tarwebrood

De bakkersbondscourant verder: "Nu komt heden de reclame voor het Volkorenbrood en wij vragen ons af, welk verschil er nu is tusschen dit brood en het gewone of meer deftige tarwebrood, dat al zoovele jaren door onze bakkers werd bereid. Hooren wij naar de stem dergenen, die dit brood ten zeerste aanbevelen, dan blijkt dat tarwe, die daarvoor gebruikt wordt, direct van de boer komt, in kleine molens moet worden vermalen en zóó in handen van den bakker moet komen, zoodat er niets verloren gaat." "Het tarwebrood van voorheen werd bewaard in groote silo's, daarna vervoerd naar de moderne meelfabrieken,



waar het zorgvuldig werd gereinigd, gewasschen en gepoetst, zoodat geen enkele microbe zich kon nestelen in eenig deel van zulk een korrel, waarna het werd vermalen door walsen en dan aan den bakker werd toegezonden."

De schrijver vindt dat veel beter. Want, zegt hij, "in die kleine molens kan toch deze korrel niet dezelfde goede verzorging ondervinden als in de moderne meelfabrieken, want men heeft er geen waschmachines en zoo moet dan die tarwekorrel, waaraan toch al zooveel ongerechtigheden kleven, omdat ze geoogst is in een buitengewoon nat seizoen, ongereinigd, hoogstens wat gedroogd en van zand ontdaan, tot meel worden vermalen en komt zoo bij den bakker en vandaar in de magen van het volk terecht."

De Bakkersbondscourant vindt dat niet in het 'voordeel eener goede volksvoeding.' Tegelijk ziet de schrijver ook geen verschil van dit al of niet schonen tussen het tarwebrood, dat hij gewend was en het nieuw gepropageerde volkorenbrood. Het is een nieuwe naam voor het oude brood, zegt hij. En wie meent het volk een dienst te moeten bewijzen moet op de reiniging grote nadruk leggen. Want "de geheele tarwekorrel is juist doordat er niets van mag verloren gaan en er dus geen enkele kiem mag uitgemaal worden, een voedingsbodem van velerlei insecten, die wel mede vermalen worden, maar die toch des menschen maag ook in dien toestand kunnen benadeelen."

## Deskundige medewerker

De Molenaar-redakteur plakt aan het lange citaat een kommentaar van een eigen deskundige medewerker. Die begint met te zeggen, dat de Bakkersbondscourant de zaak op meerdere punten scheef voorstelt. De deskundige is het om te beginnen al niet eens met de stelling dat het graan in de groote fabrieken en moderne silo's een goede behandeling ondergaat. Maar hij wil eerst even zelf kwijt wat

# AR OLKSMAAG»

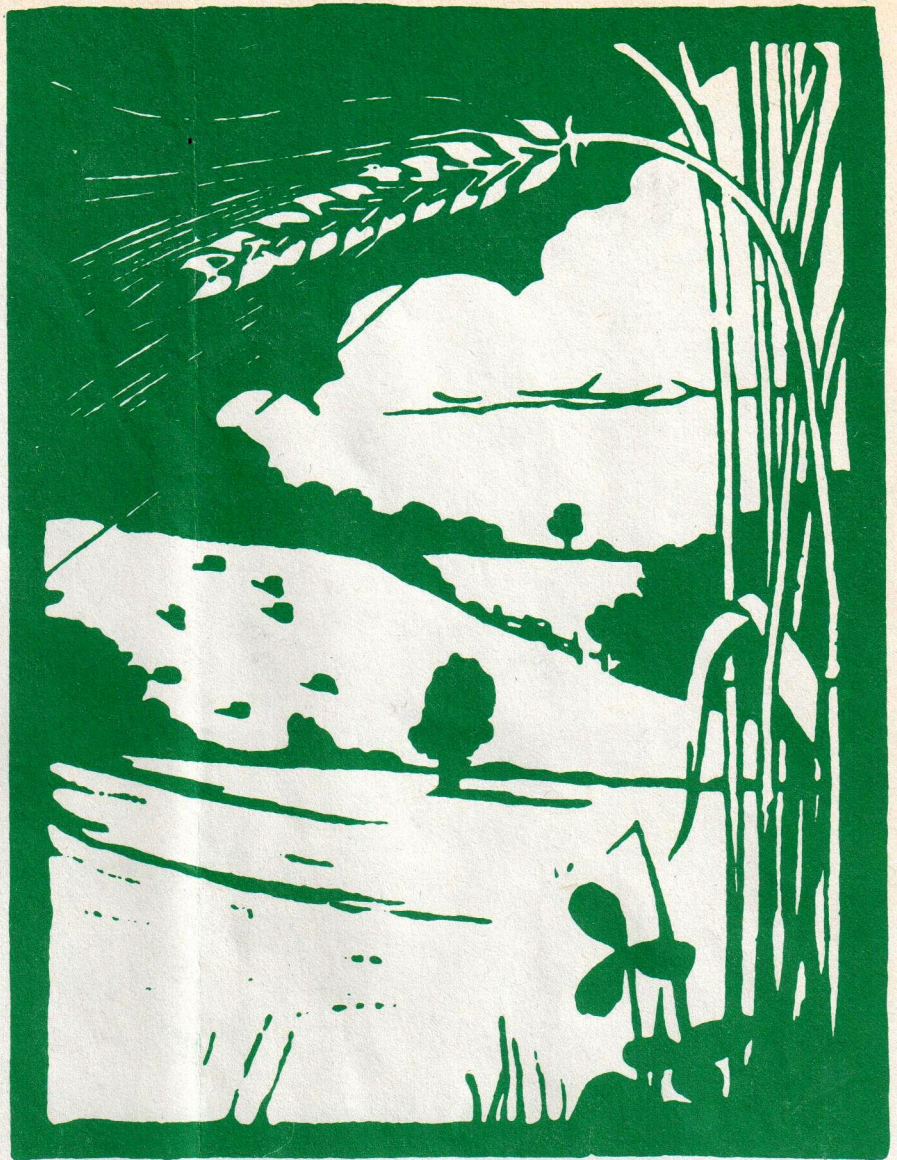
volkorenbrood eigenlijk is. Het is "Brood gebakken van tarwemeel waarbij de korrel in haar natuurlijke staat wordt vermalen." Dat houdt in dat bij het reinigings- en maalproces geen enkel onderdeel van de korrel mag worden verwijderd. Daarmee is het doodgewoon bruinbrood, zoals men dat in Nederland al jaren kende. (Dus had de Bakkersbondscourant daarin gelijk!).

Dat de schrijver van het artikel in de Bakkersbondscourant het doet voorkomen alsof alle tarwe van voorheen in grote silo's werd verzameld en dan naar de meelfabrieken vervoerd, bestrijdt de deskundige scribent van De Molenaar. Hoogstens kan dit namelijk worden gezegd van de opslag van geïmporteerde tarwe. "Doch 90% van onze inlandsche tarwe, welke zich het beste voor de fabricage van volkorenmeel leent, komt nooit in bedoelde silo's: deze wordt als regel direct door den verbouwer op en om de div. graanbeurzen aan den handelaar of ongebuild molenaar verkocht. En alleen de beste partijen dienen voor het malen van het zgn. volkorenmeel."

Nu wordt de auteur van het Molenaar-artikel lyrisch: "De schrijver... heeft zeker nimmer de prachtige partijen tarwe, welke een lust voor 't oog zijn en voor dit doel worden gebezigd, met eigen oogen aanschouwd, anders zou hij zich niet zoo bevreesd toonen dat de door hem genoemde vuile en ongewasschen korrels zonder meer naar de magen der verbruikers verhuizen."

## In de naad van de korrel

Hij heeft echter nog wat punten achter



de hand. Want de inlandse tarwe wordt in de regel ook in de meelfabrieken niet gewassen, vanwege de structuur. En bovendien: ten gevolge van de eigenaardige bouw van de korrel is ook in de best ingerichte fabriek een volkomen reiniging van de korrel niet eens mogelijk, al wordt de tarwe gewassen. In de naad van de korrel kunnen zich nog altijd bacteriën schuilhouden, die tijdens het maalproces, ook op walsen, in het meel sluipen. Maar - vraagt de auteur - zouden die bij het bakken niet onschadelijk worden gemaakt?

"Doch de doorslag geeft het feit", zegt hij, "dat tarwe welke voor volkorenbrood moet dienen niet gewasschen mag worden omreden er deelen van de korrel verloren gaan bij het centrifugeren na het eigenlijke wasschen. Wil men volkorenmeel fabriceren, d.w.z. niets van de korrel verloren laten gaan, dan mag de tarwe voordien hoogstens een voorreiniging passeeren voor het verwijderen van zand, stof, kaf en zieke en aangevreten korrels en vreemde zaden om daarna hoogstens een of twee keer te worden geborsteld. Dus spits- en spilmachine voor het afslaan van de

baard, de opperhuid en een gedeelte van de kiem, alsmede wascentrifuges mogen niet worden gebruikt..."

En let op: "Daar de benodigde machines ook meerendeels in de kleine molens aanwezig zijn, kan het volkorenmeel zoowel in vlak- als in hoogmolens worden gefabriceerd en bestrijd ik nogmaals de meening van den schrijver dat alleen in de moderne meelfabrieken het graan een goede verzorging zou ondervinden."

## Blanker meeltype

Hij wil er nog wel een steek onder water aan toe voegen. "De zeer ver doorgevoerde graanreiniging in de groote meelfabrieken is nu niet direct een gevolg van de teedere zorg voor de volksmaag, doch is meer ontsproten vanwege een scherpe onderlinge concurrentiestrijd met als hoofddoel het verkrijgen van een blanker meeltype, een lager aschgehalte en om het uitmeelpercentage te verhogen." Ze hoeven deze deskundige niets meer te vertellen! "Om te voldoen aan de eischen van de soms meer dan lastige

*bakkers heeft men de laatste jaren in de groote fabrieken zelfs zijn toevlucht genomen om door toevoeging van div. chemicaliën (bromaten, persulfaten, perboraten, peroxyden, chloorcalciën enz.), de kleur en de bakaard van het meel te verbeteren. Of deze bijmengingen in het dagelijksch brood nu ten goede komen aan de volksmaag is een nóg niet geheel uitgemaakte zaak. Wel weten we, dat het bijvoegen van chemicaliën in meerdere landen is verboden. Ook is het ons bekend, dat in de kleine molens deze hulpmiddelen nóg zoo goed als niet worden toegepast."*

### Molenaar van oude stempel

Een week later blijkt ene meneer Dirksen zich niet te hebben kunnen inhouden.

Hij is een molenaar van de oude stempel, die sinds 1912 - schrijft hij - nooit meer ergens zulk lekker brood heeft gegeten als in de Betuwe van zijn jonge jaren. Enfin, volg zijn uitgebreide reaktie en u komt een paar leuke zaken aan de weet. Blijken zal, dat er weinig nieuws is onder de zon.

Na te hebben gesteld dat hij gelooft, dat de aktie rond het volkorenbrood niets meer is dan een reklame stunt, een hoog van de toren blazen rond een broodsoort die allang bestond, zegt meneer Dirksen:

*"Een dertigtal jaren geleden, toen ik bezig was het molenaarsvak te leeren en daarbij van den eenen molen naar den anderen trok, in de Betuwe, was in de geheele Betuwe volkorenbrood voor misschien wel 95% hoofdzakelijk voor de bakkers. Door de bevolking werd alleen op Zon- en feestdagen een gedeelte van het volkorenbrood vervangen door witbrood. Ik heb nooit smakelijker bruinbrood gegeten dan toen! De in dien tijd verbouwde Betuwsche tarwe was nog van die oude kwaliteit, prima bakkend, onovertroffen van smaak. Het hectolitergewicht bedroeg 79-80 kg en in enkele gevallen zelfs nog meer; daaruit kan een vakman wel afleiden, dat de kwaliteit buitengewoon was. De bakkers bakten slechts twee, soms drie maal per week. Geen bezwaar; ook het oude brood liet niets te wenschen over. De tarwe ging van den boer naar den molenaar. Reinigen werd niet gedaan, was toen ook eigenlijk niet noodig. De tarwe was schoon; wel bevonden zich er enkele wikkakorrels in, maar dat was voor het bakken niet het minste bezwaar. Een enkele maal kwam er tarwe aan den molen, waarin zich onkruidzaden bevonden, b.v. wilde uitjes of dergelijke, dat kon men bij het malen goed ruiken, maar aan het brood was het niet meer te merken."*

### Alleenrecht molenaars

*De tarwe werd toen tot ongebuïld gemalen alléén door de molenaars; voor zoover we weten door géén van de meelfabrieken. De meelfabrieken zijn voor zoover ons bekend daarmee eerst begonnen na 1914, in den distributietijd.*

*De bakkers hadden bijna zonder uitzondering een grooten voorraad ongebuïld tarwemeel op hun zolder los uitgestort. Gewoonte was, één maand meel in voorraad te houden. Als er dus iets eenvoudig is te bereiken, zoowel voor de molenaars als voor de bakkers, dan was het wel het verkrijgen van volkorenmeel, resp. brood; nadat ik in 1912 de Betuwe heb verlaten, heb ik nooit ergens meer zulk goed tarwemeel aangetroffen. Nu weten we, dat na dien tijd minder goede tarwekwaliteiten werden verbouwd, die ook belangrijk slechter bakaard hadden. Het hectolitergewicht van de "nieuwe" tarwevariëteiten was omstreeks 75 kg. De goede tarwe werd met deze goedkoopere soorten versneden en daarmee was het lieve leven gaande.*

*Verder verplaatste zich de ongebuïldmaaldery langzamerhand naar de meelfabrieken, die een speciale melange gingen samenstellen, enz. De bakkers gebruikten bovendien bloem bij het tarwebrood en daarmee was het afgeloopen met het volkorenbrood. Nu waren er wel altijd bakkers, die zonder bijvoeging van bloem tarwebrood wenschten te bakken, maar dan waren ze ook aangewezen op tarwesoorten met een prima bakaard, zoals de oude Betuwsche soorten. Deze tarwesoorten waren echter rood en gaven daar-*



*door een donkerbruine kleur aan het brood.*

*De bakkers verlangden echter witter brood, wellicht moest het blijven gelijken op het brood van hun collega's, die bloem bij het tarwemeel voegden en zodoende kwamen alleen de witte (lichtgekleurde) tarwesoorten (met hoog hectolitergewicht) met goeden bakaard in aanmerking. Hoofdzakelijk Zeeuwsche tarwe. Veel keus was er niet en daarom was de prijs van het Zeeuwsche tarwemeel wat hooger. We gelooven, dat in hoofdzaak de vork aan de steel zit zoals we hier in het algemeen hebben voorgesteld.*

### In Duitschland

*In de Duitse vakpers hebben we vooral in de laatste tijden herhaaldelijk gelezen over volkorenmeel. Ook daar doet men het voorkomen of dat heel iets anders is dan ongebuïld tarwemeel. Nu, in zooverre is het anders dat de fabricage van volkorenmeel eenvoudiger is dan van niet volkoren (ongebuïld) tarwemeel.*

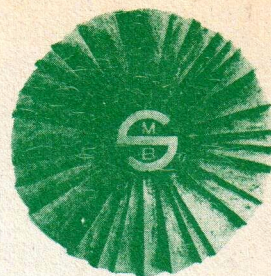
*De meeste kleine molenaars in Duitschland beschikken over een vrijwel volledige graanreinigingsinstallatie en die wordt zoowel voor de bloem als voor het ongebuïld gebruikt. Dat zou niet hinderen, ware het niet, dat de spits- en schilmachine deelen van den tarwekorrel verwijderde. De baard, (de fijne haartjes aan de puntige zijde van den korrel) die zoo dikwijls stof en andere onzuiverheden herbergt. Dan de buitenste huid van den tarwekorrel, een doorzichtig vlies, dat smakeloos is en bij grondig proeven doet denken aan stroo of hout. Een gedeelte van de kiem; gewoonlijk echter zo weinig dat dit van geen betekenis is!*

*Nu is het juist die spits- en schilmachine, die aan het meel den naam van volkorenmeel ontnemt; vandaar dat deze machine daarbij niet mag worden gebruikt. Het is ver gezocht, maar althans theoretisch juist. Een wasscherij te gebruiken bij de bereiding van volkorenmeel is niet gewenscht. De centrifuge, die na de wasscherij moet worden gebruikt, maakt belangrijke hoeveelheden van de huid van den tarwekorrel los, maar bovendien andere waardevolle deelen.*

*Dat kan men heel duidelijk constateeren bij een wasscherij, die eenige dagen heeft stilgestaan, zonder dat de machines en de omgeving daarvan zijn afgespoeld en gereinigd. Er is dan een geur aanwezig, die doet denken aan in ontbinding zijnde organische stoffen.*

**Volgende maand slot.**

# OP BEZOEK BIJ TNO IN WAGENINGEN



Maanden geleden reeds werd afgesproken dat de werkgroep kwaliteitscontrole en graaninkoop bij het IGMB/TNO op exkursie zou gaan. Op 29 september om 2 uur verwelkomden Dhr. Smak, hoofd afd. kwaliteitscontrole, en Dhr. Van Drempt, proefbakker, ons, vijf man sterk met nog zes geïnteresseerde molenaars, die ook deze middag mee wilden maken.

Dhr. Smak zette in een duidelijk verhaal uiteen hoe de broodkeuring wordt verricht. Uitgangspunt is een gestandaardiseerde werkwijze. De proef is kaal zonder enige vorm van broodverbetersmiddelen zoals die in de handel verkrijgbaar zijn. Gebruikt wordt: meel, water, gist, iets vet, iets zout en een beetje ascorbinezuur. Dit laatste om het verschil in kwaliteit te kunnen differentiëren. Als je iets toevoegt worden de verschillen beter zichtbaar.

Na het bakken wordt het volume gemeten en beoordeelt men het brood aan de hand van vier criteria, te weten: kleur van de korst, scheuring, kleur van de kruim en structuur.

Het volkorenmeel zoals wij molenaars produceren blijkt in de ogen van het TNO over het algemeen middelmatig te zijn met slechts enkele uitschieters omhoog en een enkele uitschieter omlaag.

Het TNO wenst voor een brood van een redelijk goede kwaliteit dat de vier cijfers tenminste 6 zijn. Het Station voor M & B wil deze cijfers nog hoger zien.

In de discussie, die ontstond, vergeleek Dhr. Smak de technische middelen van de molenaar met die van de moderne meelfabriek door een vergelijking van een handwerksman die in zijn werkplaatsje met de hand een auto maakt uit plaatstaal en een ultramoderne computergestuurde autofabriek. Uit de fabriek komen uniforme produkten, konstant van kwaliteit, terwijl de handwerksman een auto maakt die duidelijk zichtbaar met de hand is gemaakt, vol krakels en aan geen kant glad en eenvormig.

Nu zijn wij molenaars ook handwerks-

lieden, die een ambachtelijk produkt leveren. Maar de vergelijking gaat in zoverre mank, dat wij toch een zo konstant mogelijk produkt uit onze molens laten komen. Tussen de molens onderling zijn wel flinke kwaliteitsverschillen, maar dat de kwaliteit van onze produkten zo erg wisselt als met de handgemaakte auto bestrijden wij. De deelnemende molenaars die bij het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde zijn aangesloten proberen juist op allerlei wijzen hun produkt te verbeteren. Dat staat hoog in hun vaandel, al hebben zij dan geen laboratorium en komputer tot hun beschikking.

De werkgroep onderkent, dat de produktiemethode van de wind- of watermolenaar een andere is dan die de bloemfabriek hanteert. De fabriek kan een hoger bloempercentage behalen in het volkorenmeel. De ambachtelijke molenaar mengt echter ook geen kaliumbromaat door het meel heen. De bloemfabriek maakt van deze grondstof nogal eens gebruik. Je zou kunnen zeggen, dat wij molenaars daardoor al een "achterstand" hebben t.o.v. de bloemfabriek. Het meel van de molenaar is over het algemeen grieziger dan met walsen uitgemalen meel. Daardoor is er een grotere wateropname.

Een vraag was of het resultaat niet te verbeteren was door i.p.v. 15 minuten kneedtijd er b.v. een dubbele tijd voor te nemen. Een redelijke suggestie, maar blijkt in de praktijk niet realiseerbaar omdat ieder monster dan een andere kneedtijd verlangt.

gevraagd werd of niet op smaak wordt getest. Er is onderscheid in smaak, geur en eeteigenschappen. Bij smaak heb je meer of minder zoet, zuur, zout of bitter. Bij geur gebruik je je neus. Wat je proeven noemt, ruik je eerst. Bij eeteigenschappen beoordeel je de kauweigenschappen van een brood. Meel wordt niet op smaak getest.

Met een tafel vol voorbeelden van broden die van de algemene ronde zijn overgehouden, werd getoond wat de cijfers voorstelden. Er waren mooie broden bij, die op alle fronten ruim werden beoordeeld, maar ook slechte baksels, zgn. knuppels met een laag volume en een laag becijferd rapport.

De mensen van het TNO leggen er de nadruk op dat voor ons ook telt, dat voor 90% de tarwe het eindresultaat bepaalt en dat de molenaar maar 10% in de hand heeft, en dan kan hij die 10% alleen maar verpesten. Van slechte tarwe kan een molenaar geen goed meel maken.

Het lijkt of het TNO twijfelt aan ons vakmanschap, maar men zegt dat niet te doen. Men benadrukt alleen dat het belangrijk is de stabiliteit van de melange gedurende lange tijd te kunnen garanderen. En men twijfelt of de wind- of watermolenaar dat wel voldoende kan. Inderdaad heeft niet elke molen dezelfde goede outillage om de nodige bewerkingen te kunnen verrichten. Toch zullen de bij het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde aangesloten molens meel en bloem blijven produceren van een zo hoog mogelijke kwaliteit. De werkgroep probeert hierbij adviserend op te treden.

**Tot slot een gedachte, die we nimmer uit het oog moeten verliezen: het volkorenmeel van een molen heeft een eigen karakter en het is juist dit aspekt dat ons produkt herkenbaar maakt en doet onderscheiden van alle andere melen. Daarom moeten wij er niet naar streven een nagenoeg eender produkt te leveren als dat van de meelfabrieken. De proeven van TNO zullen dan ook altijd een verschil laten zien tussen brood van fabrieksmeel en brood van ons meel. EN DAT IS MAAR GOED OOK.**

Waar we echter wél naar moeten streven - en dat laten de proeven goed zien - is dat er veel minder kwaliteitsverschil tussen de molenaars onderling moet zijn. Het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde moet een waarborg zijn voor goede kwaliteit, ook al is die dan anders dan die van de meelfabriek.

Al met al is de middag in Wageningen een geslaagd bezoek geweest, waarbij op het eind ook nog proefbakkerij en maalderij werden bekeken.

De werkgroep  
kwaliteitscontrole en  
graaninkoop

# 'ZUIDMOLEN' DANKT NU OOK WARMTE AAN DE WIND

Als De Telegraaf een zaterdag 'woonkatern' begint met een flink artikel over een windmolen, waarop uit het afremmen van de wieken warmte wordt gewonnen, dan weet je meteen dat dat niet niets is. Met hetzelfde verhaal kwam onlangs ook het vakblad 'De Molenaar' en we hebben nog wat kranten gezien die allemaal de molen van onze ex-voorzitter J. Jochijms in Groesbeek in het zonnetje zetten.

Terecht. Want op 'De Zuidmolen' wordt een revolutionaire vinding toegepast, die navolging verdient. Het is alleen een beetje sneu voor de mulders van De Witte Molen in Nijmegen dat zij die landelijke primeur niet hebben gekregen. In september vorig jaar schreef Peter Sturkenboom van 'De Witte Molen' al een prachtig artikel over deze vondst van een MTS-leraar en een andere knappe kop. De vinding was al vergevorderd en ingebouwd in de Nijmeegse molen, toen deze begin november vorig jaar op een rampzalige manier uitbrandde. Het 'op windkracht gezette kopje koffie' waarover in september 1981 sprake was in VAN HAVER TOT GORT, wordt nu gezet in Groesbeek. En dan hebben ze genoeg warm water over voor een tweede bakje...

Om uw geheugen nog maar eens op te frissen: het idee om windkracht om te zetten in warmte werd bij de MTS-leraar, de heer Verlaat, ingegeven door het feit dat er maar een klein deel van het totale windaanbod op een windmolen wordt gebruikt. Wanneer het harder gaat waaien - harder dan een moderne windmolen aankan - moet de molen worden geremd, of uit de wind gedraaid, om een niet te hoog toerental te bereiken. Dat remmen van de molen nu, dat wordt door de uitvinder benut. De rem, die de heer Verlaat gebruikt heeft in De Witte Molen en nu dan ook in De Zuidmolen, staat bekend als een wervelstroomrem. Het principe komt erop neer, dat een (auto)dynamo wordt gebruikt, waarvan de stator is vervangen door een water gekoelde stalen ring. Door het veld van de dynamo meer of minder met gelijkstroom te bekrachtigen komt er een ronddraaiend magnetisch veld tot stand. In de stalen ring ontstaan grote kortsluitstromen, die tezamen met het steeds wisselend

Van ons correspondent  
In de Zuidmolen nabij Groesbeek is onlangs een installatie aangebracht die ervoor zorgt dat windenergie wordt omgezet in warm water voor de centrale verwarming en de warmwatervoorziening van het naast de molen gelegen winkel-woonhuis.

Voor het ontwerpen van de installatie in de Zuidmolen kent de heer A. Verlaat uit Groesbeek als leraar op een technische school in de stad hee...

hij zichzelf goed droog, en dat is een voorwaarde voor het goed functioneren van de molen."

De elektrische rem is in

eerst voor molen. Maar de Zuid met e m

ompolen van de ijzermolekulen zorgen voor een sterke verwarming van de ring. De ring wordt gekoeld door water, dat er aan de ene kant in- en de andere kant uitstroomt. Dit steeds warmer wordende water wordt benut voor verwarming: in de Witte Molen voor een kopje koffie (en voor de verwarming van het kantoortje); in De Zuidmolen voor een complete warmwatervoorziening voor het naast de molen gelegen winkel-woonhuis, met zeven kamers en evenveel bewoners.

Volgens de heer Verlaat is het voor de molen een betrekkelijke peuleschil om de hele winter door het huis te verwarmen. 'Je staat er versted van hoeveel warmte zo'n molen kan opleveren', zegt hij in diverse kranten.

En als dat met zoveel kennis van zaken wordt gezegd lijkt het niet meer dan aannemelijk, dat meer molenaars contact opnemen met de heer Jochijms of de heer Van de Wollenberg (de andere knappe kop achter de vinding). Want

## 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

gezien de aardgasprijzen moet het voor een naast de molen wonende molenaar erg aantrekkelijk zijn om aan zijn vriend de wind ook nog eens warme voeten over te houden.

## MOLENS IN PEELLAND

*In de Peel, de streek met Helmond als centrum, staan nog vijftien windmolens. Een flink deel van hen is nog in staat om graan te malen en op een klein aantal gebeurt dat nog regelmatig. Sommige molens staan er prima bij; andere hebben dringend herstel nodig. Dat schrijft de sekretaris van de Peellandse Molenstichting bij het verschijnen van het boekje 'Molens in Peelland', dat gedeeltelijk een algemene inleiding geeft op de voorkomende molens in de streek en dat voor de rest korte karakteristieken bevat over de diverse molens, die in plaatsen als Gemert, Asten, Mierlo en Someren staan.*

*Molens hebben ook in het volksleven van Zuid-Oost-Brabant een rol van betekenis gespeeld. Hoe de mulder met zijn klanten omging, het maalloon dat hij nam, het bestaan van de gilden komen allemaal in hun betrekking met de Peellandse molens aan de orde.*

*'Molens in Peelland' is een rijkelijk geïllustreerd boekje, dat voor 15 gulden exclusief verzendkosten o.m. te bestellen is bij de Peellandse Molenstichting, sekretariaat Van Vorststraat 37, 5622 CV Eindhoven.*