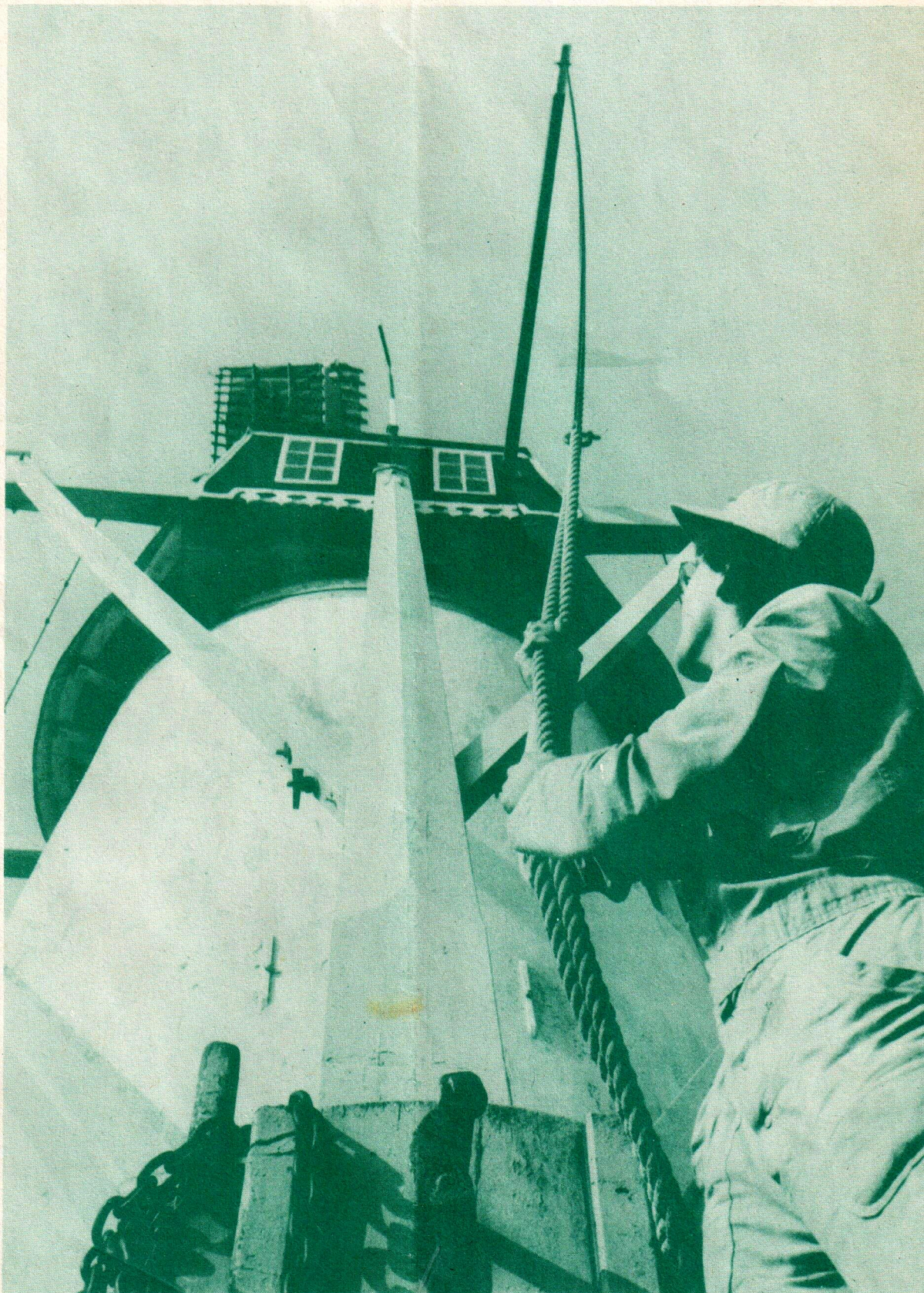
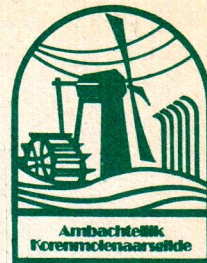


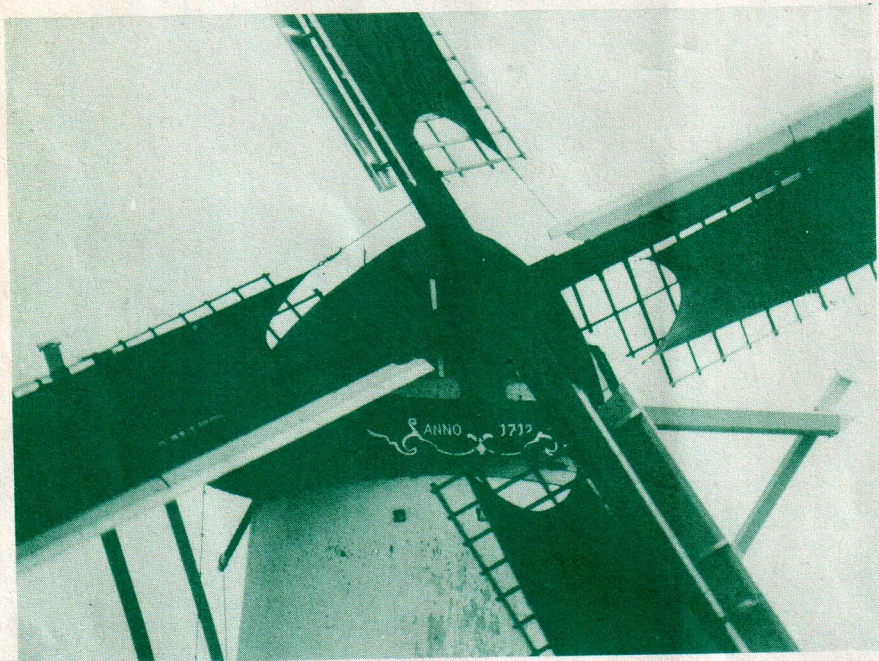
VAN HAVER OEGORI



Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 BE SCHIEDAM
JANUARI/FEBRUARI 1983 - nummer 50

Verschijnt 2-maandelijks

Meer vaste molendagen in 1983 door 'Hollandsche Molen' bepleit



De dit jaar zestigjarige Vereniging 'De Hollandsche Molen' wil een impuls gaan geven aan de daadwerkelijke ondersteuning van het molenbehoud onder bredere lagen van de bevolking. Alle eigenaren van molens in ons land hebben een brief gekregen van de vereniging, waarin wordt gesteld dat de molen weliswaar als actief nationaal landschapkenmerk meer in de aandacht is gekomen - vooral door de Nationale Molendag - maar dat de molenorganisaties in ons land toch maar 12.000 leden tellen. Te weinig om, nu kontributie en subsidie-inkomsten geringer worden, het behoud van de molens veilig te stellen.

De vereniging heeft nu bedacht dat er méér vaste molen-draai-zaterdagen moeten komen. Voorgesteld wordt alle

eerste zaterdagen van mei tot en met september - te beginnen op molendag 7 mei - zoveel mogelijk molens te laten draaien. Verder pleit de vereniging voor één landelijk signaal, dat aangeeft dat de molen bezocht kan worden: namelijk een flinke vlag of wimpel op of bij de molen. Tenslotte wil de vereniging graag zien dat de molenbezoekers actief worden 'bewerkt' met informatie en documentatiemateriaal over molens en molenbehoud, zodat zij aangespoord worden lid te worden van een nationale of regionale molenorganisatie.

De vereniging zelf verwacht in 1983 wel stevig aan de bel te kunnen trekken. Er zijn grote acties op komst van Avro en ANWB om de 60-jarige vereniging bekendheid te verschaffen en op haar beurt wil de vereniging van die publiciteit gebruik maken om het grote publiek naar de draaiende molens en hun behoud te verwijzen.

In de maak is een speciale folder, waarin wordt opgewekt tot steun aan het behoud van de molens. Deze folder is vanaf februari tegen portokosten beschikbaar.

HET VOLKOR DE «TEEDERE

EEN DISKUSSIE UTT 1942

Maar er is nog méér en dat is ons inziens het belangrijkste. In de Duitsche vakpers wordt verlangd, dat het volkorenmeel wordt verkregen volgens de kortste maalmethode. Dat heeft een goede kans voor de hier te lande aangeduide vlakmolenaars. Immers, de gewone molenaar met zijn bescheiden maalinrichting kan, als hij zijn steenen goed in orde heeft, in één doorgang iedere meelfijnheid, die voor volkorenmeel kan worden verlangd, verkrijgen. De juiste behandeling van een tarwesteen is hun goed toevertrouwd en mocht het zijn, dat de jongeren de tarwemaalderij zijn ontgroeid, ook dan nog is er gelegenheid genoeg, aangezien we over voldoende vakkundige molenaars en opleidingsmogelijkheid beschikken, om hierin snel te voorzien.

Als ze de steenen goed en netjes kunnen scherpen, dan is het juiste scherpsel en de juiste wijze van scherpen gauw bij te brengen.

Wat zou de reden zijn, dat men de kortste maalmethode als de meest verkieslijke heeft gedacht?

We hebben reeds jarenlang opgemerkt (een molenaar van jongsaf is op dit gebied beter opmerker dan de doorsnee-broodgebruiker) dat het brood van meel, hetzij ongebuild, hetzij bloem, van een kleinen molen geuriger is, méér smaak heeft, dan het uit fabrieksmeel bereide brood. Het brood van het meel van de moderne meelfabriek is dood, d.w.z. vergeleken met het andere, smakeloos, minder geurig. Het bruinbrood soms zelfs in zeer sterke mate.

Eerst gaat dat aan de aandacht voorbij; men denkt: het zal wel aan het bakken liggen of aan de tarwemelange maar steeds wéér valt het op. Trouwens, de kleine molenaars, de vlakmolenaars, die zich ernstig toeleggen op hun consumptieartikel, weten het telkens weer, onafhankelijk van elkaar, te vertellen: de bakkers willen ons meel graag; onze bloem is, tot brood verwerkt, smakelijk,

ENBROOD, DE MOLENAAR EN ZORG VOOR DE VOLKSMAAG» (SLOT)



maar met de kleur kunnen we niet tegen het grootbedrijf op.

Aangezien wij steeds blijven zoeken naar de oorzaken van alle verschijnselen, die zich rond ons vak voordoen, hebben we ook naar de redenen van deze verschillen gezocht. We meenen daarvoor een plausibele oorzaak te kunnen aanwijzen.

In zeer veel deelen

In de moderne meelfabriek wordt de tarwekorrel in zeer veel deelen gesplitst. Men kan gemakkelijk honderd, soms tweehonderd, monsters trekken van de diverse walsenstoelen, plansichters en griespoetsmachines en dat alles afkomstig van één grondstof: de tarwekorrel!

Het meel van de walsen, eenigszins in temperatuur gestegen, wordt telkens weer uiteengerfeld en geleid naar de plaats waar het naar kwaliteit en kleur de "juiste" molenaar, ontstaat door het uiteenleggen van het graan en mede door de verwarming, een eigenaardige geur, die men in iederen molen kan waarnemen. Die geur is afkomstig van den graankorrel; het zijn vluchtige deelen, gassen, die door de temperatuurverhoging en door het in deelen splitsen vrijkomen. Bewandelt men een korten, of den kortsten weg, dan blijven die deelen het meest in het meel bewaard.

Blijf het in de meelfabriek nu maar bij een uitgebreid maalsysteem en een uit

den treure verdeelen en weer samenvoegen! Maar een nieuw bezwaar en misschien het voornaamste, komt erbij; dat is dat van de aspiratie. Iedere wals, iedere plansichter, is daarvan voorzien; steeds weer komt er een plansichter, is daarvan voorzien; steeds weer komt er een "frissche" luchtstroom, die een weinig van het aroma afvoert en het eindresultaat merken we aan het brood! Kom maar in de meelfabriek waar de exhausters hun lucht uitstooten, niet naar buiten, maar in de fabriek. Een zoetige, verdichte lucht bemerkt men daar, overeenkomst vertoonend met den zwakken geur, die aan het brood toebehoorde.

En de smáák dan?

De bloem, om daarbij eens te blijven, is technisch gezien "af"; kleur bij dit of dat uitmalingspercentage onverbeterlijk, aschgehalte in orde. Bakaard idem. Dat is de technische beoordeeling van de geleerden. Is dat juist? EN DE SMAAK DAN? DIE HEERLIJKE GEUR van sommige brood, waardoor de eetlust zoo kan worden opgewekt? Waardoor we zoo met een voldaan gevoel in ons dagelijksch brood kunnen (konden) happen?

Zou dat ook niet een woordje mogen meespreken en een grooter woordje IN DE KWESTIE VAN VOEDINGSWAARDE DAN EEN TIENDE PROCENT ASCHGEHALTE meer of minder, of een meer of minder "mooie" kleur?

Wij gelooven, dat men zich met de beoordeeling te veel laat leiden door CIJFERS. Laat de consument oordeelen. Als wij dan gelijk krijgen in ons betoog, dan is inderdaad het korte fabricageproces van de molenaars BETER voor het volkorenbrood dan het OVERDREVEN "BEHANDELEN" van het graan in de meelfabriek.

Ook voor de bloemfabricage zal dit gelden. De oude methode van één keer malen en builen, eventueel de gries nog eens overmalen, kon wel eens heel wat beter zijn dan de lange, lange weg in de meelfabriek. Wil men dan bij de zeer verfijnde eischen in normalen tijd nog eischen stellen voor wat betreft aschgehalte en kleur, dan bestaat er ook nog een zeer goeden middenweg, die veel en veel korter zou zijn dan de algemeene gevolgde huidige.

Deze laatste is de ver doorgevoerde "grondige" oplossing van het meelfabricagevraagstuk. Een grondigheid, die ons door de grondige technici langzaam is opgedrongen en waardoor ons het "echte" brood van "echt" graan, waaraan niets onnoodig is onttrokken, eigenlijk wordt onthouden.

Diskussie gesloten

De discussie is daarmee eigenlijk al gesloten. De lezers lijken te voelen dat alles wel gezegd is. Er komt nog een reactie van een iemand, die op een half kolommetje tekst vier keer de uitroep "O, Bakkers-Bondscourant!" weet te slaken, maar niet verder komt dan de konstatering dat de schrijver van het eerste artikel een klap van de molen heeft gehad.

Op 11 februari komt de 'leider van het bakkersgilde' aan het woord. (Heeft dit iets te maken met het feit, dat we dan onder Duitse bezetting leven? Een 'leider'?). Ook hij gaat het volkorenbrood definieëren en zegt dat de Bakkersbondscourant de volkorenbroodaktie niet gunstig gezind is. De Bakkersbondscourant bestrijdt dat weer.

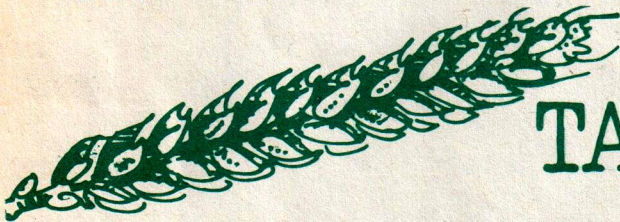
Leukste puntje is dat op dezelfde pagina een bericht spreekt van het feit dat de heer Van der Bloem, hoofdredacteur van de Bakkers-Bondscourant een nevenfunctie heeft. Hij is Inspecteur van de Meelfabrieken der Nederlandsche Bakkerij!

Meelkeuring door graankeuring vooraf vervangen

In januari hebben de deelnemers van het Amb. Korenmolenaarsgilde de resultaten en konklusies gekregen van de keuringsronde van 1982 en de daarbij behorende graanenquête. Door verschillende omstandigheden aan de late kant, hetgeen er ook de reden van is dat voor 1983 de opzet van de keuringen gewijzigd wordt.

Het streven is om in plaats van de meelkeuring achteraf gráankeuringen te regelen met als effekt, dat de betreffende deelnemers er ook direkt iets aan hebben. U heeft daarover al iets in de vorige VAN HAVER TOT GORT gelezen en u zult er straks nog meer over horen.

Wat de resultaten van de meelkeuring in 1982 betreft, komt weer duidelijk naar voren dat het produceren van goed-bakkend meel nog niet zo simpel is. Het mengen van verschillende tarwerassen met een goede bakwaarde is een van de belangrijkste voorwaarden om tot goede resultaten te kunnen komen en lang niet iedere deelnemer geeft er blijk van de kunst te beheersen. Terwijl dat toch wel een doel is om naar te streven. Zo'n schild op je molen moet een garantie zijn voor de kwaliteit van een eerlijk produkt. Iedere deelnemer moet die garantie inhoud geven. Met de keuringsronde van 1982 werd, u herinnert zich dat, ook een vragenlijst over de gemalen tarwe rondgestuurd. Van de 44 verzonden lijsten kregen we er 37 ingevuld terug. Dat is een uitstekend resultaat en we hopen dat alle molenaars ermee doorgaan zo grif op onze vragen hun antwoorden te geven. Nu konden we veel meer gegevens naast de keuringsresultaten leggen, hetgeen voor het totaalbeeld zeker van belang is.



TARWE IN DE RASSENLIJST

In dit bestek willen we de voor ons, molenaars, belangrijkste punten van de nieuwe rassenlijst van 1983 presenteren. Zij die meer willen weten kunnen zelf de rassenlijst aanschaffen of lenen.

Begonnen wordt te melden, dat van de 120.000 ha tarweareaal de zomertarwe slechts 10 à 15.000 ha voor zijn rekening neemt. Belangrijkste reden voor dit verschil is dat wintertarwe 10 à 20% hogere opbrengst heeft. Deze verschillen zijn op de dal- en zandgronden minder groot. Er blijft een groot aanbod van rassen, en nieuwe rassen blijven zich melden omdat rassenspreiding noodzaak blijft.

Bij gebruik van weinig rassen kan ziekte zich sterk verbreiden. Bij de keuze van rassen wordt naar de verschillende erfelijke achtergronden gekeken. Voor een goede rassenspreiding is een ruim aanbod van rassen noodzakelijk.

Als we de rasantabel bekijken is voor de molenaar het punt geschiktheid voor de broodbereiding van het grootste belang. We zullen dit ook het meest benadrukken.

Wintertarwerassen voor kleigrond (inklusief lössgrond)

Arminda, Okapi, Nautica, Caribo, Saiga.

Citadel is voor het eerst op de lijst geplaatst als nieuw ras. Durin, Donata en Anouska zijn vanwege hun beperkte betekenis niet op de lijst geplaatst. Nieuwe rassen zijn ook Swifta, Marksmann en Carimulti.

Wintertarwerassen voor zand- en dalgrond

Voor de zand- en dalgronden is wintervastheid een eerste vereiste. Okapi, Caribo, Tumult.

Nieuw ras is Citadel. Tundra is afgevoerd van de lijst.

Zomertarwe voor de kleigronden

Stratos, Melchior, Bastion, Adonis, Sico. Nieuwe rassen zijn Minaret en Heros.

Zomertarwe voor de zand- en dalgrond

Adonis, Melchior, Arkas, Kaspar. Nieuwe rassen zijn Ralle, Minaret en Heros, welke laatste twee voor het eerst zijn opgenomen.

In de twee tabellen zijn waarderingen gegeven voor enkele eigenschappen, die voor de broodbereiding van belang zijn. Verder speelt schotresistentie in bepaalde jaren een rol. Eiwitgehalte en kwaliteit zijn belangrijk voor de broodbereiding. De invloed van het ras op het eiwitgehalte is klein in vergelijking met milieufactoren zoals bodem, klimaat en stikstofvoorziening. Door bijv. een late overbemesting beïnvloedt men de bakwaarde gunstig. De verwerkbaarheid van deeg wordt sterk bepaald door de mate van kleven. Deze eigenschap is sterk rasgebonden.

Voor de waarderingcijfers voor de broodkwaliteit zijn vooral van belang het volume en de kwaliteit van de broden die bij de bakproeven uit een bepaalde hoeveelheid meel worden verkregen.

De korrelhardheid speelt ook een rol. Een harde korrel heeft voordelen bij het verloop van het maalproces. Voor molenaars met stenen is ons inziens het tegenovergestelde waar. Met zachte tarwe bereiken wij een hoger bloempercentage. De korrelhardheid is hoofdzakelijk rasgebonden.

In het assortiment is plaats voor rassen met een zeer goede bakkwaliteit, ook al zijn ze wat andere eigenschappen betreft geen verbetering of zelfs iets minder. Dit laatste hoeft geen bezwaar te

Het is te hopen dat deze verstrekking van gegevens kan uitgroeien tot een informatie-uitwisseling ten nutte van alle deelnemers. Als je dan denkt aan ervaringen met diverse rassen vooral direkt na de nieuwe oogst, de verkrijgbaarheid ervan en dat soort dingen meer, dan weet je dat een klub van molenaars eigenlijk alleen op dié manier zijn echte nut heeft, waarbij blijkt dat de *liefde voor het vak* voorop staat en de zin om elkaar te helpen.

Mocht u nu denken: ik heb nog wel wat op mijn lever over deze zaken... dan is postbus 3086 in Schiedam ervoor om die ontboezemingen kenbaar te maken of via VAN HAVER TOT GORT voor iedereen of via een apart stencil alleen voor de deelnemers, gevoegd bij het blad. Dat laatste zal in de toekomst wel vaker gaan gebeuren belooft u

De werkgroep Graaninkoop
en Kwaliteitskontrolle

LIST VAN 1983

zijn indien de financiële opbrengst niet achterblijft bij die van andere rassen. De zomertarwerassen hebben over het algemeen een veel betere bakwaarde dan de wintertarwerassen. Bij zomertarwe hebben Arkas, Ralle, Sicco, Bastion, Heros en Minaret een goede bakwaarde, terwijl bij de wintertarwe Arminda, Caribo, Marksman, Okapi en Saiga een redelijke kwaliteit bezitten. Uit de lijst blijkt tevens welke niet geschikt zijn voor de broodbereiding.

Noot van de werkgroep:

Er wordt veel minder zomertarwe dan wintertarwe verbouwd tot nu toe. De lagere opbrengst lijkt hier de oorzaak van. Toch doen de rassen Sicco en Minaret op zeelei qua opbrengst niet onder voor rijkproducerende wintertarwerassen.

Dat geldt ook voor het ras Ralle op de zandgrond. Dit blijkt uit een staattje dat de gemiddelde korrelopbrengst van winter- en zomertarwe aangeeft. De 3 laatstgenoemde rassen zijn tevens goede baktarwes. Wellicht kunnen in de toekomst meer van deze goedbakende zomertarwes worden verbouwd en worden verwerkt op de windkorenmolens.

Werkgroep Graaninkoop
en Kwaliteitskontrolle

Overzicht van de raseigenschappen bij zomertarwe

Een hoog cijfer duidt op gunstige waardering van de betrokken eigenschap. Verder worden grote bladrijckdom en lang stro door een hoog cijfer aangeduid.

	Adonis	Arkas	Bastion	Heros	Kaspar	Melchior	Minaret	Ralle	Sicco	Stratos
1. Mogelijkheid laat zaaien	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6
2. Mogelijkheid zeer vroeg zaaien	7	6	6	6	8	8	6	7	7	7
3. Vroegheid grondbedekking	6 ⁵	7 ⁵	7 ⁵	7 ⁵	6 ⁵	6	7 ⁵	7	6	6
4. Vroegheid in aar komen	7 ⁵	7 ⁵	7 ⁵	7 ⁵	6	5 ⁵	7 ⁵	7	7	6
5. Bladrijckdom	6 ⁵	7	6 ⁵	7	6	6	6 ⁵	7	7	6
6. Lengte van het stro	7	5	6	6 ⁵	7 ⁵	7	6	8	7	7 ⁵
7. Stevigheid van het stro	7	8	7 ⁵	6	7	7 ⁵	6 ⁵	5 ⁵	5	7 ⁵
8. Veerkracht van het stro	7 ⁵	6	7 ⁵	6	6	6	6 ⁵	7	7	6 ⁵
9. Vroegrijpheid	8	8 ⁵	8	8	6	5	8	8	7 ⁵	6 ⁵
10. Halmgetal	6	8	8	8	6 ⁵	6 ⁵	8	7	8	7
11. Korrelgrootte	8 ⁵	6 ⁵	6 ⁵	8 ⁵	7 ⁵	9	7 ⁵	8 ⁵	6	8
12. Kwaliteit uiterlijk	7 ⁵	8	7	8	8	8	7 ⁵	8	7	8
13. Geschikth. voor broodbereiding										
a. verwerkbaarheid deeg ¹⁾	6	8	8	8	6	6	8	8	8	4
b. broodkwaliteit ²⁾	6	8	7	7	6	6	7	8	8	-
c. korrelhardheid	z	h	z	h	z	z	z	h	h	z
14. Resistentie tegen										
schot	5	5 ⁵	6 ⁵	7	7 ⁵	6 ⁵	6 ⁵	5	7	7
korreluitval	5	7	7	7	6	6	7	6	7	7
16. gele roest ³⁾	8/7	4/4	5/4	.../5	6/5	6/5	.../6	4/3	6/6	6/5
17. bruine roest	5	7	6	5 ⁵	4	8	7	7	7 ⁵	5
18. Resistentie tegen										
stuiifbrand	4	6	6	...	6	8	9	...
oogvlekk.z. (voetz.)	7	...	8	...	7 ⁵	7 ⁵	7	...
meeldauw	7	4	6	5	6	6 ⁵	7	7	7 ⁵	6
21. afrijpingsziekten	6 ⁵	4	4	5 ⁵	6	6 ⁵	5 ⁵	6	7	6
22. Geschiktheid als dekvrucht	7	7	7	6	6	6	7	5	4	6
23. Geschiktheid voor zandgrond	7	8	6	7	8	8	7 ⁵	8	7	7

Overzicht van de raseigenschappen bij wintertarwe

Een hoog cijfer duidt op gunstige waardering van de betrokken eigenschap. Verder worden grote bladrijckdom en lang stro door een hoog cijfer aangeduid.

	Arminda	Caribo	Carimulti	Citadel	Marksman	Nautica	Okapi	Saiga	Swifta	Tumult
1. Wintervastheid	8	8	7 ⁵	7 ⁵	6	7 ⁵	8	6 ⁵	7 ⁵	7 ⁵
a. kouderesistentie	8	8	7 ⁵	7 ⁵	5 ⁵	7 ⁵	8	6 ⁵	7 ⁵	7
b. herstel na vorst	7 ⁵	7 ⁵	7 ⁵	7 ⁵	8	7 ⁵	7 ⁵	8	7 ⁵	7 ⁵
c. gevoeligheid voor slemp	7	8	7	7 ⁵	8	7 ⁵	8	7	7 ⁵	7
2. Mogelijkheid laat zaaien	7	7	7	7	6	7	7	6	7	6
3. Mogelijkheid januari-zaai	6	5	6	5	5	6	5	6	6	6
4. Vroegheid grondbedekking	6	7	7 ⁵	7 ⁵	7	7	7 ⁵	6 ⁵	7	7
5. Vroegheid in aar komen	7 ⁵	7 ⁵	7 ⁵	7	6	7 ⁵	7 ⁵	7	7 ⁵	7
6. Bladrijckdom	6	8	8	7 ⁵	8	7	8	8	7	7
7. Lengte van het stro	5	7 ⁵	7 ⁵	5 ⁵	4	6 ⁵	7 ⁵	5	7	8
8. Stevigheid van het stro	8	6 ⁵	6 ⁵	7	8 ⁵	7 ⁵	6 ⁵	7 ⁵	7 ⁵	6
9. Veerkracht van het stro	6	7 ⁵	7	7	5	7	7 ⁵	6 ⁵	7	7 ⁵
10. Vroegrijpheid	7 ⁵	7	8	7	5	7 ⁵	7	6 ⁵	7 ⁵	7
11. Halmgetal	8	8	7 ⁵	8	8	7 ⁵	8	8	8	7
12. Korrelgrootte	6 ⁵	7 ⁵	7	7 ⁵	7 ⁵	8 ⁵	8 ⁵	8	7 ⁵	7 ⁵
13. Kwaliteit uiterlijk	6 ⁵	7	7	8	6	8	8	7	7	7 ⁵
14. Geschikth. voor broodbereiding										
a. verwerkbaarheid deeg ¹⁾	8	8	8	8	8	6	8	8	6	6
b. broodkwaliteit ²⁾	6	6	5	5	6	5	6	6	5	5
c. korrelhardheid	z	z	z	z	h	z	z	z	z	z
15. Resistentie tegen										
schot	6 ⁵	6	6	6	5	7 ⁵	5	6	6	5 ⁵
korreluitval	7	7	7	8	8	8	7	6	7	7
17. gele roest ³⁾	8/7	6/5	8/7	7/7	7/6	8/6	6/5	7/6	8/6	9/7
18. bruine roest	7	5	6	5	7	5 ⁵	5	6 ⁵	4	5
19. Resistentie tegen										
stuiifbrand	8	4	8	8	6
oogvlekk.z. (voetz.)	7	6 ⁵	5	...	6	5 ⁵	7 ⁵	6	6	6
meeldauw	6	4	7	6	7	6	4 ⁵	6	4	5
21. afrijpingsziekten	6 ⁵	7	7	6	5	5 ⁵	7 ⁵	6 ⁵	5 ⁵	6
waarvan fusarium	7	6	7	5 ⁵	3	5 ⁵	7	7	5 ⁵	5
23. Geschiktheid als dekvrucht	9	6	7	7	6	7	6	8	8	7
24. Geschiktheid voor zandgrond	5	7	7	7 ⁵	5	6	7 ⁵	5	6	7 ⁵

In Noord-Ierland maakt nog een spademolen. Maar 't trammetje rijdt niet meer

Als er nog eens iets nieuws te vertellen valt over Noord-Ierland gaat het steevast over gruwelen als het doodschieten in een hinderlaag van politieagenten of het gooien van een bom temidden van nietsvermoedende kerkgangers. De troebelen daar hebben ons doen vergeten wat een prachtig land Ulster is, dat de bevolking er voor 99 procent

vredelievend werkt en leeft en... dat Ulster een molenland is. Weliswaar van zeer geringe betekenis met nog slechts één windmolen die tot werken in staat is, maar toch. En naar mijn idee uniek is de watermolen van Templepatrick, die een 'spamolens' wordt genoemd en die term heb ik nog nooit ergens eerder opgevangen.



De molen van Templepatrick huisvest Fatterson's Spade Factory (spade-fabriek). Toen in de negentiende eeuw de vraag naar schoppen, scheppen en spaden toenam in het noorden van de zes graafschappen, leidde dat tot een concentratie van door waterkracht aangedreven spade-molens. De molen die W.G. Patterson in 1919 bouwde kwam op de plaats waar al eerder een koren-, vol- en papiermolen hadden gestaan. Van alle spademolens, die er in de streek zijn neergezet, is de molen van Patterson de enige die nog in vol bedrijf is en die nog een grote sortering schoppen en spaden aflevert. Daartoe

wordt een enkele kamer gebruikt, die wordt aangedreven door een 25 pk leffelturbine (Amerikaanse makelij).

Deense molens

Zoals bijna alles in Ierland verbonden is met legenden en sages, zo wil de de overlevering, dat de watermolen in Ierland is geïntroduceerd door de legendarische koning Cormac. Dat zou in de derde eeuw zijn geweest. Historische bewijzen zijn er, dat de watermolen in elk geval in de zevende eeuw op het Groene Eiland bekend was, want in het veen zijn overblijfselen gevonden van

deze zg. Deense molens, die hun rad nog horizontaal in het water hadden. De krachtiger verticale raderen zijn er, tegelijk met de windmolen, in de twaalfde eeuw door de Anglo-Noormannen het land binnengebracht. Sindsdien zijn zij over Ierland verspreid geraakt, de joren-, vol-, papier-, zaag-, distilleer- en spade-molens.

Van hen zijn er een paar een speciale vermelding waard.

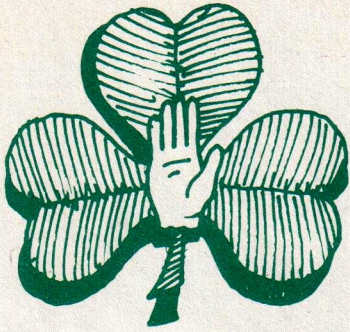
Daar is de enig werkende windkoren-molen, die van Ballycopeland in het graafschap Down. Hij is meer dan 150 jaar oud, tien meter hoog, met drie koppels stenen, waarvan twee voor het pellen en malen van haver en het derde koppel voor de tarwemaalderij. Sinds 1937 staat deze molen onder toezicht van de Ulsterse variant voor 'Monumentenzorg'.

Vooraf windmolens zijn dun gezaaid in het Ierse land. Wat er van over is zijn enkele molenrompen in het landschap, waarvan de opvallendste is die van de stad Armagh. Voor Ierse begrippen een knaap van een molen: 15 meter hoog en gebouwd in 1810. Maar al 50 jaar later werd er in deze molen niet meer gewerkt en nu staat de troesteloze stomp aan de rand van een woonwijk waar je, volgens zegslieden, niet zeker bent van je leven, omdat het er wemelt van IRA-aanhangers. De treurige woonkazernes hebben hun goorwitte muren moeten lenen aan middernacht-kladdersaars die hun bloeddorpen leuzen metershoog hebben neergeverfd. Akelig, echt waar.

Trambaan-molen

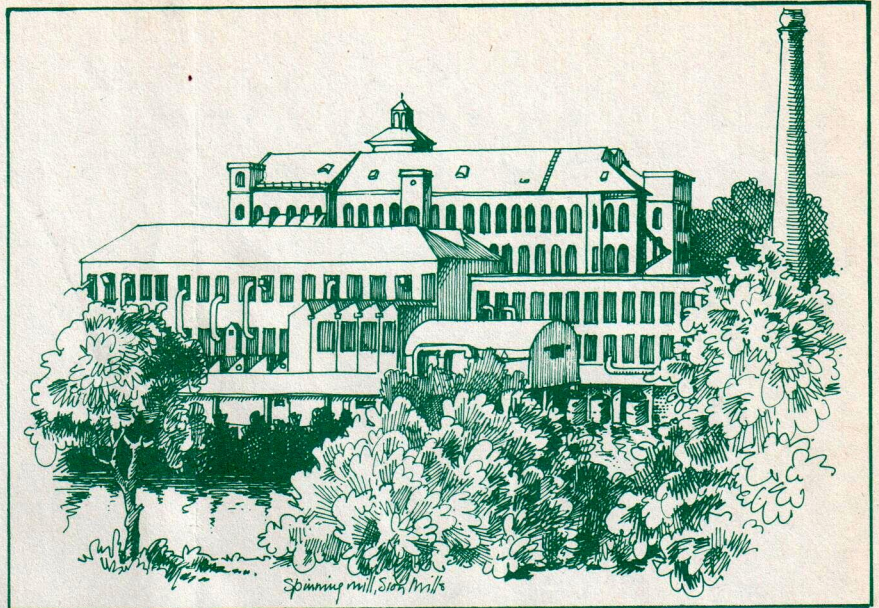
Bijzonder lijkt me ook het Salmon Leap Power Station in Bushmills. Bushmills is op zichzelf al een naam die duidt op molens (mills). Geen wonder want elke Ier krijgt verzalgde oogjes bij het woord 'Old Bushmills', zijnde een whisky-soort waarvoor hij midden in de nacht en bij zeer slecht weer mag worden wakker gemaakt. En stokerijen zijn altijd samengegaan met molens, nietwaar Schiedam?

Maar met het Salmon Leap Power Sta-



tion (het krachtstation Zalm Sprong) ligt het anders. Dat heeft te maken met 's werelds eerste hydro-elektrische trambaan, die in 1883 werd geopend tussen Bushmills en het tien kilometer verder aan de kust gelegen Portrush. Vier jaar later kwam er nog een stukje bij: naar de Giant's Causeway.

(Te uwer informatie: The Giant's Causeway is het Reuzen Voetpad en als zodanig een Noordierse toeristentrekker van de eerste orde. Het is een formatie basalt'kristallen', die van de kust de zee in loopt, sterk gelijkend op een aangelegd pad van eenvormige stenen. Erg leuk om te zien, maar de kans is groot dat je meer roodharige



lerse koppen ziet dan deze natuurlijke basaltkoppen).

In elk geval eind vorige eeuw meende men daar al genoeg toeristen te hebben om een speciaal trambaantje, dat aangedreven werd door een waterkrachtstation, te rechtvaardigen. Eerst werd gebruik gemaakt van twee 45 pk Alcott turbines, die het water benutten dat de Zalm Sprong Waterval af kwam zetten. Later werden twee grotere turbines geplaatst.

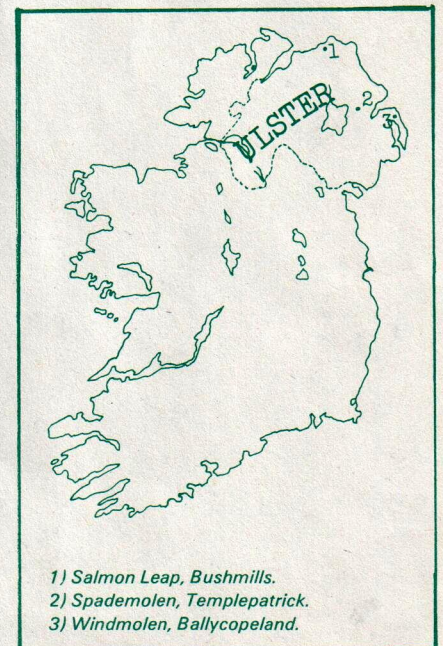
Het trammetje deed dienst tot 1949. Alleen het gebouw van het station staat er nog, de machines zijn weg.

Spinfabrieksmolen

Tenslotte is er nog de spinfabriek van Sion Mills. De fabriek werd in 1835 neergezet naast de rivier de Mourne, op de plaats waar eerder een waterkorenmolen had gestaan. Waterraderen zorgden aanvankelijk voor 600 paardkrachten voor het vlasspinnen. Later werden turbines gezet die voor nog eens 500 extra pk zorgden. Nog altijd produceert deze fabrieksmolen op waterkracht garens, waarbij vijf turbines twintig procent van de benodigde kracht voor hun rekening nemen.

Al met al een ongebruikelijk molenland, dat Ulster, dat overigens ook in deze tijden van interne twisten best te bezoeken is. Een aparte ervaring.

Jan Houdijk



- 1) Salmon Leap, Bushmills.
- 2) Spademolen, Templepatrick.
- 3) Windmolen, Ballycopeland.

Abonné's gezocht

In de versturing van dit blad gaat een wijziging komen.

Armlastig als we zijn, kunnen we ons niet langer veroorloven om aan alle mogelijke instanties die iets met molens en malen te maken hebben en naar geïnteresseerde privé-personen VAN HAVER TOT GORT gratis te blijven toesturen.

De penningmeester maakt zich dan ook op een brief te schrijven aan iedereen, die tot nu toe ons blad voor niets in de bus kreeg, om voortaan een abonnementsgeld van vijftien gulden te gaan afdragen. Een donatie mag ook, wordt zelfs nog meer op prijs gesteld. Die donatie moet tenminste 25 gulden bedragen en dan zit een abonnement op VAN HAVER TOT GORT daaraan vast.

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

Mensen of instellingen, die niet tot het nemen van een abonnement overgaan en die ook geen donateur worden, zullen ons blad dus niet meer ontvangen. Wij vinden dat zelf ook jammer, maar de tijd van het gulle uitdelen ligt achter ons.

Koren- molendag. Als dát zou kunnen...

Nu de Vereniging 'De Hollandsche Molen' op de proppen is gekomen met een heleboel molen-draai-dagen van mei tot september, heeft bij het dagelijks bestuur van ons gilde het idee postgevat een van deze dagen tot speciale 'Korenmolendag' te verheffen. Die zou dan ergens in september moeten worden gehouden en misschien tot afsluiting van het geheel aan molendagen kunnen dienen.

Het is nu eenmaal zo dat de Nationale Molendag nooit echt het stempel van korenmolendag heeft gedragen. Zeker ook door toedoen van de landelijke fietsdag, die tegelijkertijd wordt 'gevierd'. Een aparte dag met het aksent helemaal op het tarwe malen op de wind of met waterkracht, dat zou het wel zijn...

Op zo'n korenmolendag zouden allerlei activiteiten kunnen worden ontwikkeld. Te denken valt aan een oogstfeest, aan medewerking van bakkers, aan het demonstrenen van het malen en het bollen. Er zou tegen minimale kosten een hoop tarn-tam moeten worden gemaakt.

Het bestuur houdt zich aanbevolen voor suggesties uit kringen van deelnemers. We hebben nog even de tijd om met z'n allen een daverende opzet te bedenken.

'VIERGRANENBROOD VAN DE MOLEN'

De Echte Bakkers, toch nog steeds met vlag en wimpel de meest actieve warme bakkers van ons land, hebben zich weer eens gewaagd aan een nieuwe broodsoort waarvoor de ingrediënten geleverd worden door de korenmolenaar. Het nieuwe broodje is ontwikkeld in Noord-Holland en molenaar Adrie Peereboom van "De Hoop" in Wervershoof heeft er een aandeel in gehad.

En omdat het brood voorname-lijk gemaakt wordt van volkorentarwemeel, volkoren-gerstemeel, maismeel en volkorenrogge is de nieuweling - 'Viergranenbrood' gedoopt.

Een tijdje terug is er nogal wat te doen geweest om het zogenaamde 'Malsovit-brood'. De keuringsdienst van waren kon zich niet verenigen met bepaalde ingrediënten (algenpoeder bijv.) in dit brood. De zeer agressieve reclame rond dit broodje, waarin ook verschil-



Vier rijke
gouden granen,
tarwe, gerst, mais en rogge, leveren
de volkorenbestanddelen.

De korenmolenaar maalt ervoor,
uw Echte Bakker bakt het.

**viergranenbrood
van de molen**

lende granen zijn verwerkt, hebben molenaar en met hem samenwerkende bakkers doen besluiten toch vooral eerlijk en met een zuivere intentie aan het werk te gaan. Tegen de samenstelling van het 'Viergranenbrood Van De Mo-

len', zoals het brood in volle glorie heet, heeft de keuringsdienst geen bezwaar en ook niet tegen de naam.

De peetvaders van het nieuwe molenaarsbroodje hebben zich van meetafaan ten doel gesteld een broodsoort te creëren, dat wat lichter verteerbaar zou zijn dan het gewone molenaarsvolkorentarwebrood. En dat zeker niet duurder zou behoeven te zijn. Ze zijn daar met het 'Viergranenbrood' uitstekend in geslaagd.

Ten overvloede wellicht: de samenstelling van de granenmix en het broodrecept zijn voorbehouden aan de Echte Bakkers en hun 'vaste' molenaars.