

VAN HAVEN DIE GODI

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 BE SCHIEDAM

MEI/JUNI 1983 - nummer 52 - Verschijnt 2-maandelijkse



De jacobsladder is zeer aanwezig in dit nummer, maar zeker niet op de molen van Brasser.

MET 'T OOG OP 'KORENMOLENDAG'

Het is eerder 3 september dan u denkt. Na dit nummer van HAVER TOT GORT komt er bijvoorbeeld nog maar ééntje en dan zitten we er al. Zodat er in feite maar bitter weinig tijd is om plannen te maken voor KORENMOLENDAG.

We zeiden het al in het vorige nummer: we moeten ons extra inspinnen om van die dag een succes te maken. Er zijn prijzen opgevraagd voor het drukken van een foldertje over het korenmolenaarsambacht. Dat foldertje zal er dus wel komen en u zult het op die feestdag aan belangstellenden kunnen uitdelen.

Maar het moet duidelijk zijn: als u niet tevoren van u hebt doen spreken bestaat er weinig kans dat iemand op uw molen komt om naar uw foldertje te informeren.

U zult dus eerst het publiek moeten trekken, warm maken, attenderen op uw bestaan en uw stiel.

Begin vandáág

Begin dus vandáág met contacten te leggen. Met wie?

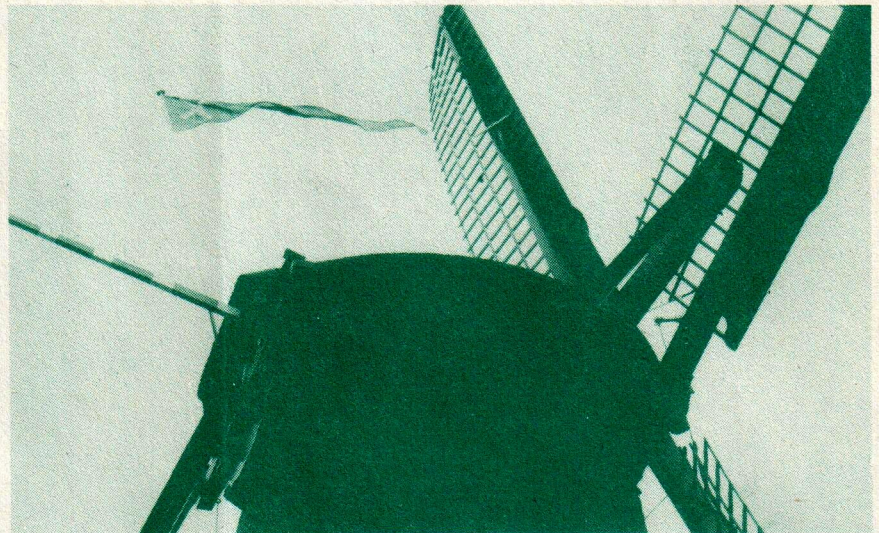
Met de bakker-afnemers van uw molen. Met de gemeente. Met de plaatselijke VVV. Met scholen, de heemkundige kring, de vereniging van huisvrouwen in uw plaats, actiegroepen van werkloze jongeren en wat u verder maar bedenken kunt. Richt een molenmarkt in, een molenbraderie, een molenkermis. Als u de eerste stappen eenmaal hebt gezet zult u zien hoezeer het enthousiasme van iedereen u zelf over de dooie punten zal heen helpen.

Loopt die organisatie, probeer dan in de publiciteit te komen. Vraag de krant om een mannetje te sturen die met u een praatje wil houden. Bedenk dat met name huis-aan-huisbladen heus

geïnteresseerd zijn in dit soort evenementen.

Alles wat u nu - vandaag dus - te doen hebt is medestanders zoeken, die met u van KORENMOLENDAG een kleine

happening willen maken. Het is te doen, de bewijzen hebben vakgenoten vóór u geleverd. Sukses ermee en in het volgende nummer komen we hier nog beslist op terug.



Animo voor fotoserie? Laat horen dan!

De foto-tentoonstelling 'Het ambacht van de korenmolenaar' - die u allemaal al eens gezien hebt - mag zich nog immer verheugen in de belangstelling. Nu korenmolendag aan zit te komen was er natuurlijk één slimme vogel als de kippen bij om de expositie te reserveren. En daarmee is het op en vissen andere gegadigden achter het net.

Dat is natuurlijk doodzonde. Want zo'n korenmolendag is uiteraard dé aangewezen dag om een expositie in te richten met die prachtige foto's

van ons ambacht en onze molens als inspirerende achtergrond.

Oplossing gezocht voor dit probleem. Fotograaf gevraagd wat het zou kosten om van de hele expositie nog eens alle foto's af te drukken. Antwoord: als er vijf molenaars zijn die de expositie voor eigen gebruik willen afnemen kost ze dat per foto (van 18 bij 24 centimeter) 7 gulden 50. Omdat het om zo'n dertig foto's in totaal gaat, kost de expositie dus 225 gulden ekskl. btw per molenaar.

Wanneer tien molenaars meedoen wordt de prijs interessanter. Dan betaalt men de man 30 x 4,75 gulden = 142,50 gulden. En daar heeft men dan iets moois mee in huis dat heel lang prachtig kan dienen in etalages van bakkers, in parochiezaaltjes waar u een lezinkje houdt, enzovoorts.

Bij deze dus de oproep: willen alle molenaars die geïnteresseerd zijn in zo'n fotoserie over het ambacht van de korenmolenaar zich per omgaande opgeven (postbus 3086 - 3101 BE SCHIEDAM/telefoon op dinsdagochtend: 010-261291). Wij kunnen dan turven hoeveel series er gemaakt moeten worden en zodoende de definitieve prijs doorgeven. Op tijd voor alle festiviteiten komen de foto's dan bij iedere afnemer aan.

Korenschoof per post

Met het oog op aanstaande Korenmolendag - 3 september - maar ook met ándere aanleidingen in het achterhoofd, kan de molenaar er best eens over denken om een feestelijke schoof graan aan te schaffen. Die kan dan als decoratie dienen, wanneer het publiek op de molen te gast is.

Hans Dobbe heeft voor allemaal gedacht. Hij heeft contacten gelegd in zijn

Wageningse omgeving en kan iedere molenaar, die interesse heeft, een bos toezeggen ter grootte van een halve schoof. Die zal dan bestaan uit tarwe, gerst, haver, rogge, mais en eventueel ook boekweit. De schoven zijn bij Hans Dobbe af te halen of hij wil ze, als hij de portokosten vergoed krijgt, ook opsturen. Maar eerst en vooral is het nodig dat men zich opgeeft bij Hans, telefoon 08370-18120.

Broodje Medicijn zet kwaad bloed

Van voorzitter Schraven kreeg het bestuur een brief die er wezen mag. Leest u hem maar en u bent er gauw genoeg achter, waardoor hij zo verschrikkelijk boos is. Maar een antwoord op die woede kan natuurlijk evenmin uitblijven.

*Geacht bestuur,
Vandaag kreeg ik het maart/aprilnummer van ons lijfblad in de bus en daar ben ik altijd erg benieuwd naar. Het wel en wee van molenaars, dan wel echte vakmolenaars en hun gilde, gaat me nauw aan het hart.*

Ontstemd geraakte ik over de tekst op de achterbladzijde. Het kan best zijn, dat de heer Houdijk het standpunt en de opvatting van een aantal gildeleden weergeeft, maar daartussen zijn er toch ook wel, die al of niet noodgedwongen wat commerciëler denken. Dat vitamine C, dus ascorbinezuur, wel goed werkt voor de bakaard is een vaststaand feit. Er is onder onze leden vaak geklaagd dat warme bakkers veel verlangen, dat goed broodvolume geeft. Als dat tegenvalt zijn er molenaarsproblemen en soms is er ook van gildeproblemen gesproken.

Onwaar is in elk geval, dat 10 gram vitamine C op 100 kg meel of bloem de smaak op enigerlei wijze beïnvloedt. Hoe komt Hr. Houdijk daar toch aan? Dat is - ik kan het niet anders zien - schrijven/praten tegen beter weten in. Evenmin is het waar, dat jodium een medicijn is. Het kan puur gebruikt ont-smettend, dus antibacterieel, werken. Het is een VOEDINGSstof en geen mens of dier kan zonder ietsje jodium. Het standpunt en de opvatting, die Hr. Houdijk verkondigt, keur ik vierkant af. Nu wil ik toch al als gildevoorzitter mijn plaats ruimen en ik hoorde dat dit in het najaar wel zal kunnen. Indien er in ons lijfblad op deze manier geschreven blijft worden, wil ik ook geen adviseur meer blijven.

Het komt mij gewenst en goed voor, dat u mijn opvatting aan alle leden van het algemeen bestuur bekend maakt. Dit is volgens mij in het belang van ons gilde. Doe dit echter dan tegelijk met eventueel antwoord van de heer Houdijk. Men moet alles van twee kanten kunnen bekijken.

Maar brood met gejodeerd zout openbaar en als gilde-uitspraak een 'broodje medicijn' betitelen, gaat mij als voedingsdeskundige veel te ver.

Met hartelijke groet,

Mathieu Schraven

Dat was de brief aan het bestuur. De heer Schraven gebeld en voorgesteld om hem in het blad op te nemen. Per slot van rekening gaat het om een artikel in dit blad en mag de correspondentie erover zich ook in het openbaar afspelen. Dit wordt dan meteen het antwoord op de brief, waarop de heer Schraven doelde.

Beste meneer Schraven,

Wat jammer nou dat u het artikel niet zo goed gelezen hebt. Bepaalde zinsneden uit het stukje hebben u kennelijk zo kwaad gemaakt, dat u ijlings de pen hebt gegrepen zonder het gewraakte artikel nog eens op uw gemak door te nemen.

Als u dat laatste gedaan had, had u vast opgemerkt dat hier helemaal geen 'gilde-uitspraken' in het geding zijn. Het is een stukje verslaggeving en niks meer. Mooie boel zou het worden als verslaggevers altijd in de schoenen geschoven zouden krijgen wat zij uit de mond van zegslieden en uit bronnen noteren. Er is een Nijmeegse bakker, die een actie 'broodje medicijn' start en daar maken we melding van. Als meer molenaars zich af en toe bezighielden met het schrijven van een interessant stukje voor ons blad, had het hele verhaal er niet eens in gestaan.

Maar er is meer aan de hand.

U hebt ook niet uw volle aandacht gegeven aan de argumentatie over broodvolume en de smaak van het brood.

Van het ascorbinezuur wordt geen kwaad woord gezegd. Alleen van het kaliumbromaat wordt gezegd, dat in konsumentenkringen al heel lang het idee leeft, dat het tijdens het bakken wordt omgezet in het giftige bromide.

Wel houd ik staande dat alle bakverbetters, die allemaal toewerken naar malsheid en een groter volume, smaakvervlakkend werken. Hoewel ik heel lang vrij alleen heb gestaan in deze mening - u weet dat ik aardig wat

jaartjes met de Echte Bakkers ben opgetrokken - krijg ik de laatste tijd steeds meer medestanders. Toevallig is er eind april een kongres geweest van de Bond van Christelijke Ondernemers in het Bakkersbedrijf (BCOB), tijdens welke dagen de bakkers van alle kanten onder de neus is geschoven, hoezeer zij kansen hebben gemist door een 'eenheidsworst' te gaan bakken.

Een van de sprekers, ene heer Gort, van een technologisch bakkerij-adviesbureau, hield zijn gehoor voor, dat het brood op een eenheidssmaak terecht is gekomen als gevolg van het streven om steeds beter brood te maken en tegelijkertijd een menswaardiger bestaan voor de bakker te creëren, onder meer door de toevoegingen te overdrijven.

Letterlijk zei hij nog: "De grondstoffen-industrie heeft veel goeds gedaan voor de bakkerij en doet dat nog, maar er is ook het grote kwaad van de eenheidssmaak uit voortgekomen."

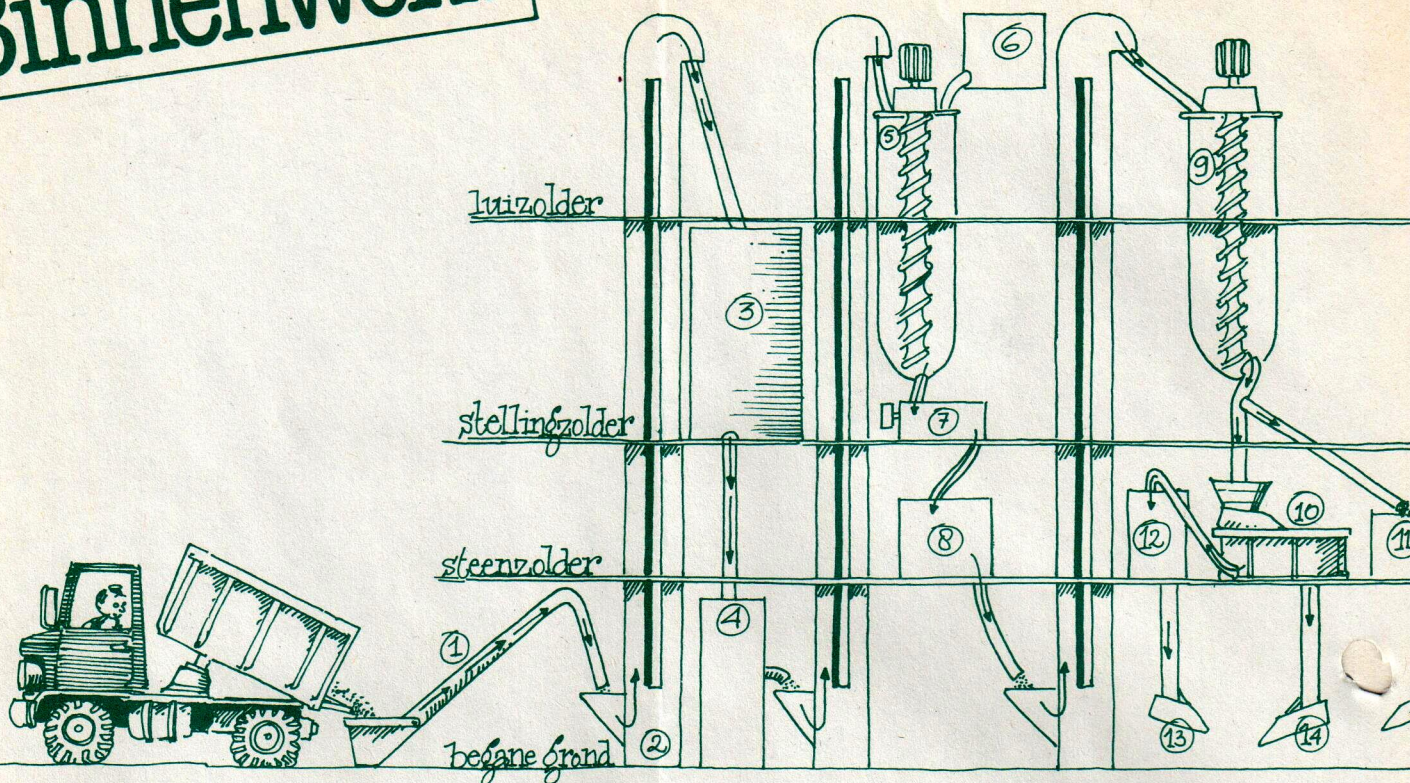
Waar het allemaal om gaat is dus de niet terechte - want commercieel helemaal niet zo slimme - verafgoderij van het broodvolume in bakkerskringen. Ik ben geen voedingsdeskundige zoals u, maar ik voel op mijn klompen aan - en heb dat al heel lang aan zien komen - dat mensen niet veel geld blijven betalen voor een broodje bij de warme bakker dat ze NET ZO GOED bij de Hema kunnen kopen. Het kwaliteitsverschil is in veel gevallen opgeheven. En dat komt, doordat ze allemaal dezelfde middelen en poeders en machines gebruiken.

Tenslotte nog even dat jodiumzout. Er is natuurlijk geen weldenkend mens, die beweert dat ons lichaam geen jodium nodig heeft. Het gaat er alleen om: kun je een voedingsman (bakker) verplichten om het toe te voegen aan zijn brood, als medicament. Dat is wat die Nijmeegse bakker afwijst. Persoonlijk lijkt me dat terecht, maar dat is van niet zo groot belang. Zeker niet van een dermate groot gewicht, dat u zelfs uw adviseurschap aan de wilgen wilt hangen.

Het lijkt mij allemaal een beetje op een over-reaktie van uw kant. Zoveel kwaad heb ik er echt niet mee bedoeld.

J. Houdijk

Binnenwerk



Schematische tekening van de werkwijze in molen 'De Hoop'

Over deze molen - zegt Jan Pijnappel bescheiden - zijn op zich geen grote bijzonderheden te vertellen. Mensen die wel eens op zijn molen hebben gedooled zouden dat evenwel best eens kunnen tegenspreken. De acht-kante, met riet gedekte stellingmolen 'De Hoop' in Oud-Zevenaar biedt voor de vakmolenaar aardig wat te zien. Want molenaar Pijnappel - inmiddels de zesde generatie Pijnappels op de molen vertegenwoordigend - heeft aan zijn monumentaal gereedschap heel wat gesleuteld en verbeterd.

'De Hoop', die aan de Babberichseweg aller blikken trekt, is nogal flink ingebouwd door woonhuis, schuren en loodsen. Jongste parterre-aanwinst is een blankhouten winkeltje, waar Jans zuster niet alleen molenprodukten aan de komende en gaande man brengt, maar een heel eigen biologisch-dynamische nering drijft onder de naam 'De Schoof'. Waren alle winkeltjes zo dan zou boodschappen doen weer een echte vreugde worden!

Tweedehands elevator

Pijnappels moleninrichting zou je gegroepeerd kunnen noemen rondom de graantoevoer middels de jacobsladder. Die elevator is er vier jaar geleden ingekomen. Het was een tweedehandsapparaat en Jan Pijnappel heeft hem eigenhandig gedemonteerd en in zijn molen weer in elkaar gepast. Hij is

goed voor 25 ton graan per uur (de ideale hoeveelheid waarover A. Pand-sel het elders in dit nummer heeft).

Jan werkt aldus (en hij heeft dat op een handige tekening in beeld gebracht): het vuile graan wordt met de elevator in twee silo's op de stellingzolder gestort. Die silo's zijn al 40 tot 50 jaar in de molen. Vanuit de silo gaat het graan via reiniger en de elevator naar de mengketel, waarvan er twee op de stellingzolder zijn ondergebracht. Er wordt een konstant melange gemengd, zondig bevochtigd.

Volgende behandeling is dat het graan via de poetsmachine (die Jan al gekocht heeft, maar nog niet geïnstalleerd), de steenuitlezer en opnieuw de elevator in de steenkaar wordt gestort dan wel in de pletwals. De elevator heeft op de luizolder het bestaan van een dubbele luirol overbodig gemaakt. De luitafel om de vorig jaar vernieuwde koninspil (tegelijk met het kamwiel vervangen) is helemaal verdwenen.

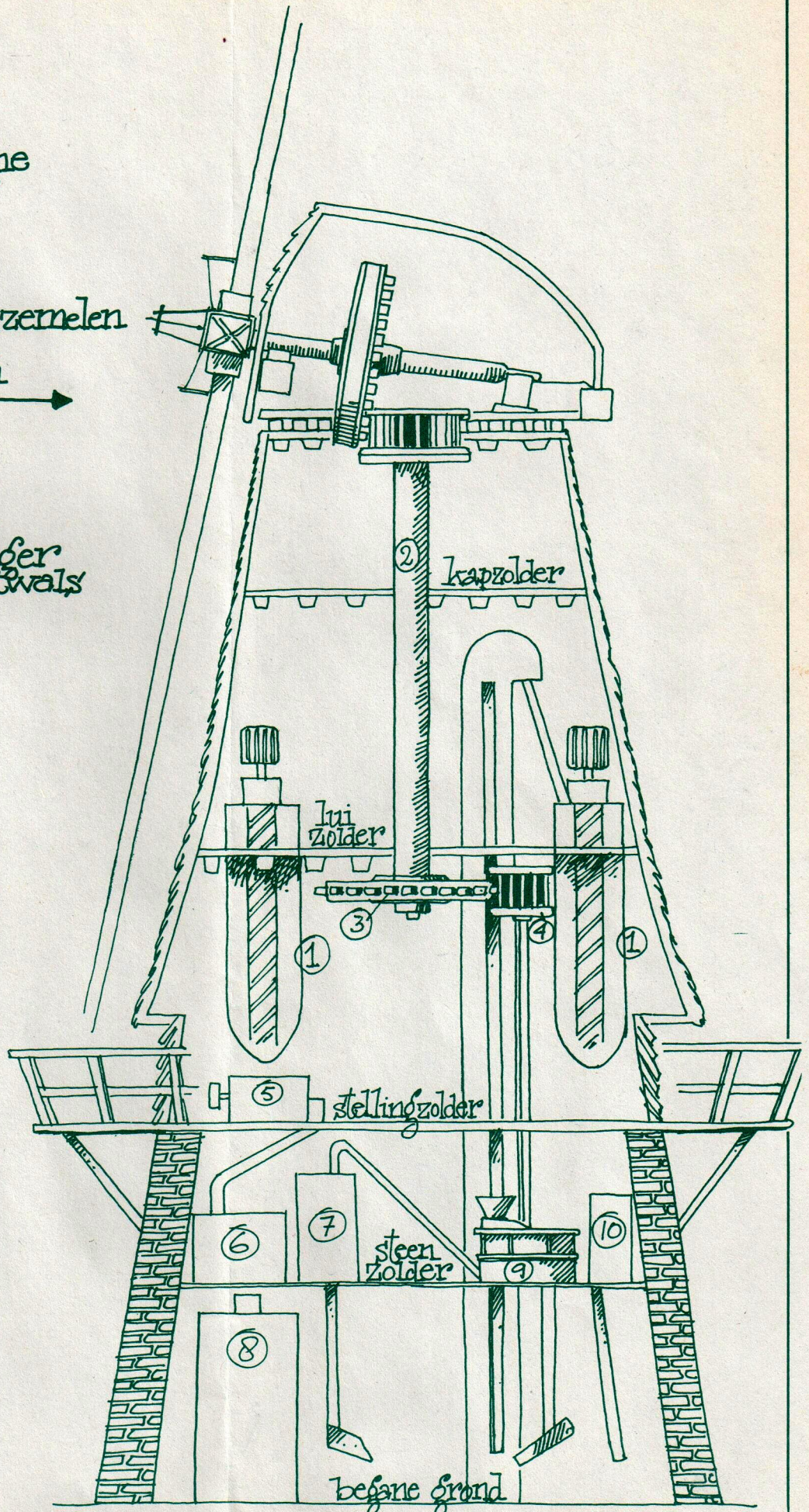
Lang staakijzer

Op de stellingzolder - die vroeger steenzolder was - wordt het beeld bepaald door de mengketels en het geweldig lange staakijzer, dat in de vloer naar de volgende zolder verdwijnt om er het enkele koppel stenen aan te drijven. Want in Oud-Zevenaar is nog maar één koppel stenen (kunststenen met kwarts, 17-er). Jan Pijnappel vindt dat prima werken. Allereerst hou je een zelfde kwaliteit of je nu met de motor



'DE HOOP' IN OUD- ZEVENAAR

- ← ① vijzel
 ② elevator
 ③ voorraadsilo's
 ④ reiniger
 ⑤ meng²ketel
 ⑥ water tank
 ⑦ borstel machine
 ⑧ steenuitlezer
 ⑨ meng ketel
 ⑩ stenen
 ⑪ pletwals
 ⑫ bloembuil
 ⑬ bloem, griesen, zemelen
 ⑭ volkorenmeel
 ⑮ seplette granen
 ① frieng ketel →
 ② koningspil
 ③ spoorwiel
 ④ rondsel
 ⑤ poets machine
 ⑥ steenuitlezer
 ⑦ buil, ⑧ reiniger
 ⑨ stenen ⑩ pletwals



maakt of - liever - met de wind. Ten tweede is het voor de ruimte gunstiger. Omdat-ie altijd in zijn eentje werkt bevat hem dat uitstekend.

De steen kan dus heel gemakkelijk switchen van wind- naar motorkracht. Die motor is een reductormotor: de motor draait 1400 toeren, maar de uitgang telt er 94. Dat voorkomt een hoop aandrijfwerk.

Behalve het koppel stenen bevinden zich op de steenzolder de steenuitlezer (met een capaciteit van 8 tot 10 ton per uur. Pijnappel had liever een kleinere mad, maar die zijn tweedehands bijna niet te krijgen), een centrifugaal buil voor de bloemproductie (gevoed vanaf de steen met een vijzel), en een pletwals (een walsenstoel met de vertraging eraf, zodat allebei de walsen even snel draaien).

Op de begane grond van de molen kan de molenaar zijn hele apparatuur bedienen en in de gaten houden. De reiniger staat er opgesteld, het einde van de jacobsladder zit er een klein stukje boven de vloer, zodat de mulder er nog bij kan, er staat een breekmolen en het gemalen meel komt er in de glijgoot tevoorschijn.

Maar met de molen is de moleninrichting nog niet klaar. Zoals al gezegd is de molen geheel omgeven door bijgebouwen. Daarin kan een aanzienlijke berg worden opgeslagen. Oudtijds zaten er in één zo'n bijgebouw 24 silo's van elk 10 tot 12 ton om veevoeder in op te slaan. Die silo's zijn weg. Er staat

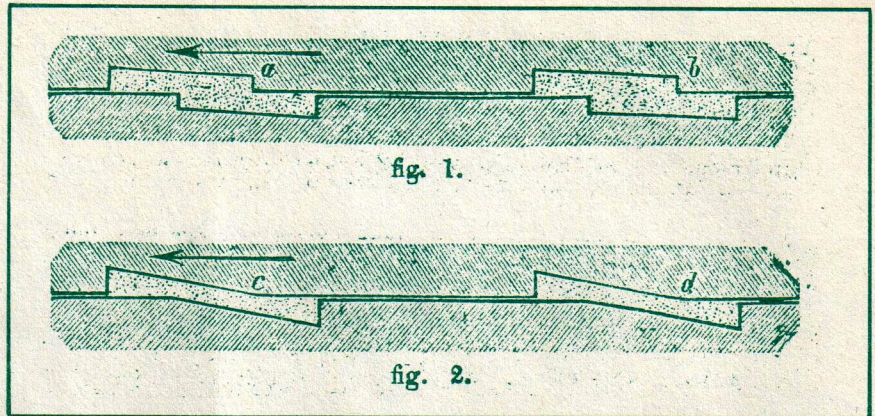
NIEUWE SCHERPTE' VAN 1912 (2)

De 'nieuwe scherpte' was onderwerp van een zeer uitgebreide bijdrage van een Duitse molenaar aan het vakblad 'De Molenaar' in het jaar des heren 1912. In het vorige nummer van VAN HAVER TOT GORT begonnen we met het relaas van deze verdwenen maar niet vergeten vakbroeder en deze keer breien we weer een stukje verder. We pakken de draad op waar de schrijver hem liet liggen.

De nieuwe maalsteenscherpste in nieuwe uitvoering. Dezelfde G.B. schrijft verder nog het volgende over zijn nieuw systeem van scherpsten:

Kruising der kerven

Beschouwen wij eens fig. 1. De pijl duidt de richting van den looper aan. De snijkanten *a b* maken een volpakken der groeven mogelijk en, als gezegd, een meenemen en overslingeren van het maalgoed over de maalbalken van den ligger. Bij vlak uitlopende kerven volgens fig. 2 is een dergelijk volpakken en overslingeren niet mogelijk, de schuine vlakke drukt veeleer het maalgoed steeds naar beneden op den ligger, het wordt aan het begin van den maalbalk gemakkelijk aangepakt, de steenen malen gemakkelijk en zacht. Met zulke kerven moest ook de aanbevolene scherpte zonder kruising gemakkelijk werken. Er bestaat nu evenwel geen grond, aan dezen niet snijdenden toestand der kerven ten op-



zichte van elkander vast te houden, wanneer zich de meening der doelmatigheid eener kleine kruising bij proeven opdringt, dat daardoor het werk der kerven zou worden verlicht. Men kan een kleine kruising der kerven des te eerder toelaten, wanneer de hoofdeisch, de liggerkerven, voor den uitgangsweg van het maalgoed te leggen, op nauwelijks merkbare wijze wordt ingekrompen.

Ook de vraag of scherpte zonder hoek even gemakkelijk snijdt als onder een kleine hoek, komt nauwelijks in aanmerking, want de kerven, zooals zij volgens fig. 2 moeten zijn, kunnen nauwelijks snijwerk verrichten, al worden ook in werkelijkheid de vlakke overgangen wel zelden zoo afgewerkt, dat er niet nog een kleine snijkant zou ontstaan. (In goed bestuurde steenmolens werden vroeger deze overgangen naar de balken zorgvuldig met een steen glad gepolijst.)

Ten slotte: Wanneer een andere molenaar, zooals hier het geval was kon meedeelen, dat hij met de nieuwe scherpte bijna het dubbele zijner tot op heden verkregen productie had, dan toont dit duidelijker dan al het andere aan, hoe noodig het is, zich verder met de maalsteenscherpste bezig te houden, dat voor alles de oude scherpte niets minder dan volkomen is, dat een mislukte proef ons niet terug mag houden, nieuwe te doen met vermindering der tot dusver gemaakte fouten. Want de juiste en doelmatige uitvoering eener op zichzelf goede zaak maakt deze eerst bruikbaar, zooals dit op alle gebied der voortschrijdende ontwikkeling is waar te nemen.

Aan een productieve maalsteenscherpste hangt tegenwoordig de geheele kleinmaaldrij, dus mag geen moeite worden ontzien, om haar meer productief te maken.

Bij het nemen eener proef sla men niet de oude scherpte af, want dit werk is moeilijk, en de steenen raken daarbij licht in wanorde, worden bultig enz. Men late de oude scherpte onaangeeroerd, teekene de nieuwe op en verbreed en verdiepe ze in dezelfde mate, als de oude verdwijnt. De werking toont zich dan reeds in den loop der ontwikkeling.

Hoe sneller hoe fijner

Als een maalsteen langzaam gaat, maalt hij langzaam en weinig fijn, loopt hij daarentegen snel, dan brengt hij veel en fijn maalgoed voort. Dat is zoo natuurlijk en ook zoo bekend, in de eerste plaats aan den windmolenaar, dat men dit eigenlijk niet eerst behoeft te zeggen, wanneer er nog niet veel molenaars waren, die meenen, dat eene maalsteenscherpste zoo moet zijn ingericht, dat het maalgoed zeer lang tusschen de steenen blijft, om goed fijn gemalen te kunnen worden. Dat wil dus zeggen, door kunstmatige tegen-

Vervolg van pag. 5.

nog een silo van dik 50 ton. Pijnappel gebruikt die vooral voor de producten van de hamermolen, die hij in de kelder heeft opgesteld en waarmee hij doorgaans mout produceert.

In de ombouw om de molen stap je opeens ook een timmermanswerkplaats binnen. Jans zwager is timmerman (hij timmerde ook het winkeltje waarover we het al hadden) en zo'n werkplaats met alle mogelijke gereedschappen erin (van-diktebank bijvoorbeeld en een frazemachine) is reuze handig voor de doe-het-zelvende molenaar.

Op de begane grond rondom de molen kan Pijnappel veel van het dierenvoedsel, waarin hij handelt, hooi, stro en mengvoeders opslaan. Nieuwste nieuwigheid zijn de twintig grote kisten die Jan Pijnappel heeft laten maken

voor de opslag van losgestorte tarwe. De gewone tarwe haalt de molenaar met de kiepwagen. Maar van Amerikaanse of biologische tarwe hoeft nooit zoveel in één keer te komen. Voordat hij op die kisten kwam was Jan genoodzaakt deze tarwe per 5 ton te laten komen. Nu zet hij een paar kisten op zijn wagen en haalt veel kleinere hoeveelheden. Een zoveelste bewijs in de molen 'De Hoop' dat er gewoerd wordt met alle talenten waarover de hedendaagse molenaar kan beschikken.

Dat blijft ook na een bezoek aan de molen in Oud-Zevenaar het langste hangen: dat hier dagelijks een echte liefhebber bezig is de beste voorwaarden te scheppen voor het voortbestaan van zijn ambacht, met gebruikmaking van alle hulpmiddelen die deze tijd hem bieden kan.

houding van den maalgoeddoorgang de productie zoowel wat hoeveelheid als kwaliteit betreft beslist verminderen, want, wanneer het maalgoed lang tusschen de steenen rondgeschuurd wordt, moet het meel donker worden.

Het feit, dat een snel draaienden steen fijner maalt, bewijst, dat de fijnheid niet van den langzamen gang afhangt, dat het veeleer omgekeerd is: Hoe grooter de doorgangssnelheid van het maalgoed door de steenen, des te grooter productie en graad van fijnheid. De lange duur en de lange weg door den steen zijn voor de fijnheid niet beslissend; om zoo te zeggen in een ruk en langs den kortsten weg moet de vermaling geëindigd zijn, dat bepaalt de kwaliteit van het meel en de groote productie. Er kan dus geen sprake van zijn, dat het maalgoed te snel door de steenen zou kunnen gaan. Door de walsen vliegt het maalgoed in 250 tot 300 maal korteren tijd dan door de steenen en toch malen zij fijn en produceeren viermaal zooveel als een maalsteen met dezelfde lengte van maallijn. Met behulp der stijging van de snelheid laat zich de productie van den steen verhoogen, doch de steensnelheid is eng begrensd door het gevaar van springen, het schudden van het gebouw en andere gevaren. Bovendien vereischt elke toenemende snelheid ook meerdere kracht en de verhouding tusschen deze, de doorgangssnelheid en de productie blijft steeds dezelfde. Hoe sneller doorgang, des te grooter productie, hoe grooter productie, des te grooter krachtsverbruik door toename van het toerental.

Evenals men nu door doelmatige scherpte het maalgoed kunstmatig kan tegenhouden, zoo kan men ook omgekeerd denzelfden weg inslaan en den doorgang kunstmatig bevorderen, en evenals elke kunstmatige verlangzaming van den doorgang kracht vraagt, omdat het maalgoed langer moet worden bewerkt, zoo moet omgekeerd zeer kunstmatige vergrooing van den doorgang direct krachtbesparend werken, omdat het maalgoed langs korteren weg naar buiten komt. In elk geval kan de bespoediging van den doorgang met behulp van doelmatige scherpte niet krachtverterend werken, zelfs wanneer deze bespoediging van den doorgang met behulp van verhoogde snelheid verkregen moet worden. Met eene scherpte dus, die het maalgoed langs den kortsten en snelsten weg naar buiten brengt, laat zich de productie zonder grooter krachtsverbruik verhoogen. Uit deze opvattingen is de nieuwe scherpte opgebouwd.

(wordt vervolgd)

MEER NUT VAN TRADITIONELE JACOBSLADDER

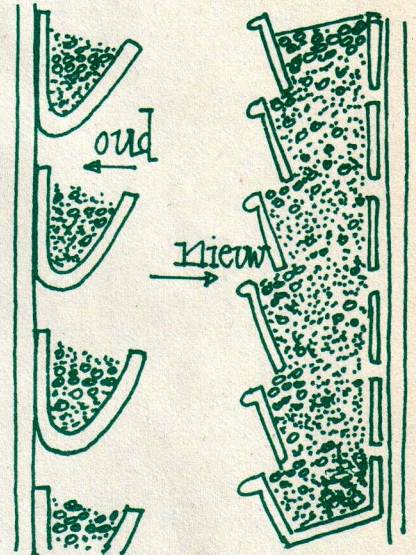
Ambachtelijke korenmolenaars worden onder meer gekenmerkt door een gehechtheid aan traditie. Ook aan de technische inrichting van de molens is dat te zien. Maar die karaktertrek zou al tientallen jaren geleden het einde van het ambacht hebben betekend, ware het niet dat er een even traditioneel facet bij komt, namelijk flexibiliteit. Het zou de moeite waard zijn eens te inventariseren welke produkten er de laatste honderd jaren zoal op de korenmolens met maalstenen zijn vermalen!

Rekening houdend met de beperkte mogelijkheden die een (wind)molen inwendig biedt, is eeuwenlang al gestreefd naar een efficiëntere werkwijze. Met name het verticale transport van het maalgoed vormde een belangrijk knelpunt.

Uitbreiding van het luiwerk met een gaffelwiel en soms ook een afschietwerk waren welkome verbeteringen. Rond 1800 werd in de Verenigde Staten door Oliver Evans de jacobsladder (elevator) uitgevonden voor de 'flourmill'. Wanneer deze nieuwigheid voor het eerst op een Nederlandse molen is toegepast is vooralsnog een vraag, maar rond de laatste eeuwwisseling raakte het apparaat in zwang o.a. op de pelmolens. Capaciteiten boven de tien ton per uur zullen uitzonderingen zijn geweest, want vaak werd de jacobsladder aangedreven door de wind.

Tekortkomingen

In deze tijd worden molenaars echter gekonfronteerd met de tekortkomingen van de traditonele jacobsladder. Wanneer in de molen, of er kort bij, een plaatsje wordt gevonden voor enkele graansilo's, duikt vaak heel gauw het probleem op van de te geringe loskapaciteit van de jacobsladder. Indien er onvoldoende ruimte is, met name bovenin, om een grotere of dubbele jacobsladder te plaatsen, is soms blazen (bulken) een oplossing. Maar bij de meeste bulkwagens ligt de loskapaciteit niet hoog als het maalgoed ver omhoog moet worden gevoerd. Enkele van de weinige mogelijkheden



die dan nog resteren zijn het plaatsen van een verticale buisschroef, die veel stroom vraagt, of het aanbrengen van een modern elevator-bekersysteem.

Zeer goede ervaringen zijn reeds opgedaan met de WALTER 'capaciteitsbekers', zoals Agra-Bucon uit St. Michielsgestel ze levert.

Bij een bandbreedte van ca. 15 centimeter kan een capaciteit van ongeveer 25 ton per uur aan zwaar graan worden gehaald, uiteraard mits die hoeveelheid bovenin de molen verwerkt kan worden.

Om de tien een bodem

Ter illustratie: tien bekens zónder en de elfde beker mét bodem worden in de voet gevuld. Het graan wordt bij het opgaan vooral zijdelings gesteund door de tien open bekens en gedragen door de elfde beker. Zo is een kolom ontstaan en na de elfde beker volgen weer tien zonder bodem en zo verder. Bij een goede toestroming wordt aldus de gehele band benut om te transporteren. Normale bekens hebben een tussenruimte van bijv. twintig centimeter. Maar bij dit systeem wordt die ruimte tussen de afzonderlijke bekens nu ook gebruikt, terwijl dat praktisch geen extra stroom vraagt.

Molenaars, die problemen hebben met de te lage capaciteit van de jacobsladder, kunnen met het bovenstaande wellicht hun voordeel doen.

A. Pandsel

Belgische & Franse molendag op komst

1983 is een jaar vol molendagen. Bij de vijf of zes Nederlandse molendagen komt er in elk geval nóg eentje, die van Zuid-Limburg in België. Op zondag 28 augustus organiseert de werkgroep 'Molenzorg Zuid - Limburg' deze molendag, waarop zoveel mogelijk molens voor bezoekers zullen zijn opengesteld. De maalvaardige molens die er zijn zullen malen, er zullen verschillende thema-tentoonstellingen te zien zijn, er worden natuurwandelingen rondom de molens georganiseerd enzovoorts.

In het Belgische Zuid-Limburg ligt nog een veertigtal (water)molens verspreid in het landschap. De valleien van de Jeker, de Herk en zijn bijrivieren, de bovenloop van de Demer, van de Gulp en de Voer, zijn het rijkst aan molens. De toestand is echter verre van schitterend en er zijn nog maar weinig molens maalvaardig.

Een van de molens die er nog aardig aan toe zijn is de Ruttermolen in Tongeren. Een molen wiens bestaan al in 1360 werd gemeld. In een als natuurgebied erkende streek ligt de Ruttermolen aan de Jeker. Ellendig genoeg

wordt deze molen nu in zijn voortbestaan bedreigd.

Dubbel bedreigd, doordat de rijksweg Tongeren-Christinee verbreed moet worden - waarvoor de molen zou moeten wijken - en doordat er plannen opduiken om de Jeker ter plaatse recht te trekken en te kanaliseren.

De werkgroep Molenzorg Zuid-Limburg probeert met een petitie-actie onder het publiek het gevaar te keren en om te doen slaan in een renovatie van de Ruttermolen. Adres van de werkgroep is Stationslaan 3, 3700 Tongeren, telefoon uit Nederland 09/32.12.231704.

Nu de zomermaanden aanbreken is het een voor molenaars uiterst interessant uitstapje om eens naar Cassel te gaan, een wipje over de grens in Frankrijk, als je voorbij Kortrijk en Menen bent. Cassel ligt op de enige hoge heuvel in een wijde omtrek, heeft prachtige huizen om een intiem plein, een eigen museum en niet te vergeten de Castelmeulen, die de eerste herstellde Noordfranse molen was.

Een goeie dag om te gaan is 19 juni,

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

want dan is het Molendag in Noord-Frankrijk, als de Aram (voor Association Régionale des Amis des Moulins Nord-Pas de Calais) tien jaar bestaat.

Op de Franse molendag worden de tien molens, die in de periode na de oorlog zijn hersteld, in het zonnetje gezet. Zo zullen de molens malen en te bezichtigen zijn.

Vanuit o.m. Rijssel (Lille) zullen ook bustochten worden georganiseerd, die deze molens aandoen. Bij voldoende belangstelling zullen deze tochten elk jaar worden gehouden. Het adres van de Aram is: Rue Albert Samain, 59650 Villeneuve d'Asq.

Viergranen ~brood

Het Viergranenbrood, waarover we in het januari/februari-nummer al schreven, rukt op. Ter gelegenheid van de nationale molendag op 7 mei werd de broodsoort door verschillende groepen Echte Bakkers in Nederland geïntroduceerd.

In het Rotterdamse togen Echte Bakkers en molenaars in optocht naar het stadhuis van Schiedam om het eerste Viergranenbrood - viergranenmeel van 'De Vrijheid' in dit geval - aan de burgemeester aan te bieden. In Nijmegen werd deze broodsoort ook ten doop gehouden.

Het Viergranenbrood wordt gemaakt met molenaarsmeel waarin volkoren-tarwemeel, volkorengerstemeel, maismeel en volkorenroggemeel zijn vermengd.

Solide levering en reparatie van
zeven en builramen

Alle soorten GAAS in ZIJDE,
METAAL en KUNSTSTOF

Kompleet geconfectioneerde
BUILKLEDEN



Sinds 1867

KABEL-ZAANDAM B.V.

Postbus 130 - 1500 EC Zaandam
Noorder IJ- en Zeeweg 15
Tel. 075 - 174151