



14 mei, 13.00 uur

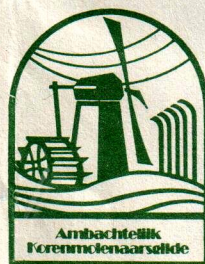
Twee dagen na de Nationale Molendag - die u als mulder in hart en nieren natuurlijk ook niet ongemerkt voorbij laat gaan! - viert het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde zijn jaarlijkse deelnemersvergadering. *Dus op 14 mei, en wel aan de voet van de molen 'De Emma' in Nieuwkuijk, waar molenaar Rombouts als gastheer optreedt. We hebben elkaar nog niet zo lang geleden bijeen gezien, maar dat hoeft deze vergadering niet minder druk en levendig te maken: we zijn met allerlei prikkelende zaken bezig (denk aan de gezamenlijke graaninkoop, denk aan de vakkursus) en iedereen zal graag op de hoogte blijven van deze ontwikkelingen.*

Let even op: de aanvangstijd is vervroegd. We beginnen nu om 13.00 uur (u bent overigens vanaf een uur of elf welkom op de molen om hem eens goed te kunnen bekijken).

Na het echte formele gedeelte ziet het programma er zo uit:

- aandacht voor de detailverkoop op de molen
- hoe kun je als molenaar voor de bakker een aantrekkelijke molenbrood etalage verzorgen
- hoe maken andere molenaars reclame (diaseries van molenaars)
- hoe staat het met de vakkursus
- hoe vorderen we met de graaninkoop
- willen we een 'ongedwongen samenkomst' van molenaars, of een puzzelrit of iets dergelijks
- wat doen we met Korenmolendag.

Aan het eind van de bijeenkomst - die natuurlijk ook weer bedoeld is om met elkaar van gedachten te wisselen - is er gelegenheid deel te nemen aan een maaltijd. Daartoe moet er tevoren worden ingetekend. Bij binnenkomst zal een papiertje worden uitgereikt waarop ingevuld kan worden dat men graag meeëet.



ALS EEN MOLENAAR 'N POOSJE BAKKER WORDT

Als molenaars van 'De Vrijheid' in Schiedam leveren wij zelf onze baaltjes meel af bij de bakkers. Daardoor is het contact met de bakkers zeer goed te noemen. Eventuele problemen met betrekking tot de meelkwaliteit en het verwerken van het meel kunnen hierdoor vaak direkt met de bakkers besproken worden. Problemen over de meelkwaliteit komen sporadisch voor, maar áls ze voorkomen kunnen wij daar als molenaar direkt op reageren. We praten met de bakker die het aangaat en veranderen als dat nodig is het produkt: we gaan grover of fijner malen, desnoods een ander tarveras gebruiken. Nee, de problemen liggen veel meer in het baktechnische vlak wanneer ze er al zijn. De ene bakker heeft nooit moeilijkheden en bakt zo'n twintig balen in de week weg. De ander wil nog wel eens zeggen: 'Van dát meel is geen brood te bakken'. Waar ligt dat nu aan? Wij hadden daarover wel ideeën en we kregen wel eens wat van deze of gene bakker te horen, maar toch misten we het echte inzicht in de manier van werken in een bakkerij. En hoe kun je dat inzicht beter verkrijgen dan door een weekje in een bakkerij mee te gaan draaien?....

Aan het bestuur van onze stichting hebben we gevraagd of wij, Rob Batenburg en ik, elk een weekje in een bakkerij zouden mogen 'meelopen'. Dat hield in dat tijdens die twee weken maar twee van de drie molenaars op de molen aanwezig zouden zijn. Dus moest van te voren een voorraad meelprodukten worden aangelegd. Ik nam de eerste week en Rob volgde mij een week later in mijn plaatsje op.

Werken met de klok

Wat ik van tevoren al wist, maar waar ik tijdens die week nog eens nadrukkelijk op werd gewezen, is het verschil in

omgeving waarin je werkt. Ik werk op een grote, vaak tochtige molen, ren trappen op en af, en werk náár weer en wind en in weer en wind. In de bakkerij werk je in een gesloten - vaak kleine - ruimte met meerdere mensen in een temperatuur van rond de 27 graden. En wat bij mij persoonlijk als erg vermoeiend overkwam is het werken met de klok; elke minuut past in een compleet schema.

De tijd waarin gewerkt werd was ook wel even wennen: van twee uur 's nachts tot ongeveer half tien 's morgens.

De bakker, waar ik werkte, neemt al zijn meelprodukten van de molen af, tarwe- en roggebloem uitgezonderd. Daar deze bakker haast al zijn produkten elke dag vers draait en bakt (bijv. elke dag zes mueslibollen!) kon ik toch wel enig inzicht krijgen in het bakkerijgebeuren.

Sommige ideeën die ik vóór die week had over het verwerken van ons meel werden duidelijker, andere ideeën moest ik laten varen.

Heel duidelijk is in ieder geval geworden, dat iedere bakker andere eisen stelt aan zijn brood. Er zijn bakkers die broden met gigantische waterhoofden willen zien. Andere bakkers willen alleen degen draaien, die de machines totaal geen last bezorgen. Weer andere bakkers willen een zo puur en degelijk mogelijk brood bakken en er zijn er - volgens mij de grootste groep - die de bewerkingen binnen een minimum aan tijd willen uitvoeren.

Gegarandeerd dat er dus bakkers zijn, die het molenmeel verwerken met een diepe zucht.

Wat heb ik nu opgestoken in die week?

Konstant vochtgehalte

De kwaliteit van de tarwe is goed en konstant te noemen, al wisselt ze per jaar wel eens. Dankzij die konstantheid kunnen de bakkers een vast recept opstellen en aanhouden. Daarover dus

weinig problemen. Maar wat méér wisselt is het vochtgehalte van de granen en als de molenaar niet zo precies werkt wisselt ook het vochtgehalte van de meelprodukten.

Daar de bakker met recepten wil werken, dus met vooraf vastgestelde gewichten aan grondstoffen, is het ook belangrijk dat het vochtgehalte van de grondstoffen konstant is. Indien ik het graan op de molen één procent te weinig of te veel bevochtig, merkt de bakker dat vaak pas aan het einde van de kneedtijd van het deeg (en dan kan hij nog bijspringen) of pas als de deegjes de opbolmachine doorlopen of in de bollenkast liggen (en dan kan het flinke problemen opleveren, doordat de deegjes bijv. in de machine blijven plakken, als het deeg te nat zou zijn).

Vochtigheid en temperatuur in de bakkerij zelf spelen hierbij natuurlijk ook een rol. Ook het gewicht van de balen kan van invloed zijn op de bewerkingen. Eén kilo teveel of te weinig meel in een baal van 50 kilo betekent dat dat één procent te veel of te weinig toegevoegd water in de kuip met zich meebrengt. Zoiets kost de bakker energie en tijd en dat hoeft niet, als de molenaar een beetje preciezer te werk gaat.

Langzaam kneden

De kneedtijd vind ik nog het meest essentiële voor het verkrijgen van een redelijk molenbroodje. Veel bakkers kneden naar mijn gevoel het molenmeel te kort met als gevolg onvoldoende resultaten - waarmee ze zelf ontevreden zijn. Of ze doen er teveel aan toevoegingen bij, zoals bijv. 10 tot 12 procent eiwitpoeder. De bakker, waar ik vertoefde, kneedt zijn volkorenmeelsoorten in de langzaamkneder, zo'n 20 tot 35 minuten. Sommige degen, zoals die met gebroken tarwe, kneedt hij in de intensiefkneder (= tussenvorm tussen langzaam en snel kneden) in 15 tot 25 minuten, met een rusttijd van zo'n 20 minuten. Alleen zijn witte degen en



heel kleine deegjes kneedt hij in de snelkneeder. Het volkorenmeel heeft meer tijd nodig om het water goed op te nemen en daarvoor o.a. is een langzaamkneeder te prefereren boven een snelkneeder.

De bakker besteedt ook veel aandacht aan het deeg, voelt er vaak aan en handelt naar bevinden door bijv. water of meel toe te voegen. Aandacht en tijd zijn allervoornaamst voor het verkrijgen van een goed brood van molenmeel, of het meel nu meer of minder bloemig is gemalen.

Ik ken een bakker die zijn viergranenmeel - dat nóg iets meer zorg vereist dan het volkorenarwemeel - zes minuten laat draaien in de intensiefkneeder

zonder gist, dit deeg vervolgens 30 minuten laat rusten, en dan opnieuw 6 minuten kneedt met de toegevoegde gist. Hij krijgt een fantastisch broodje. Het is een bakker, die zijn degen de rust gunt die ze nodig hebben, want hij gebruikt ook geen Paradox (= rijstverkort, die de eerste broodrijs overbodig maakt).

Hoofdstuk apart

Tja, dan kom ik vanzelf op die toevoegingen. Een hoofdstuk apart. Ik wil daar nu geen oordeel over vellen, ook al heb ik mijn twijfels over het nut van al deze toevoegingen in de meest fantastische plastische vormen en kleuren. En dan komen er nog thuisbakkers op

de molen met de vraag waarom hún broodje er niet zo uitziet als het brood van de bakker op de hoek....

Het is een goede ervaring geweest, die week, hoewel ik niet de illusie heb voor bakker te kunnen doorgaan, daar ook in dat beroep de jarenlange ervaring de vakman maakt. Veel begrippen en handelingen zijn mij na die week toch bijgebleven en dat kan zeker zijn nut hebben in de toekomst, wanneer zich problemen met bakkers zouden voordoen. Voor mij gaat er toch niets boven het werken op de tochtige molen in weer en wind, met mijn lunchtrommetje bij me waarin mijn eigengebakken zuurdesembrood zit.

Marcel Koop

't Hart van de molen (2)

Vorig nummer door plaatsgebrek (wat een weelde voor een redakteur!) achterwege gebleven: de tweede aflevering van 'Het Hart van de Molen'. Even ter verduidelijking: in 1949 schreef de heer Rijnenberg een serie artikelen over scherpen, afstellen en malen met kunststenen in het vakblad 'De Molenaar'. Belangwekkende kost die ook voor de huidige generatie vaklieden weinig aan waarde heeft ingeboet. Er komen nog meer afleveringen.

Nu wilde ik deze kwestie zo uitvoerig mogelijk behandelen, en met meerdere voorbeelden toelichten, om steun te vinden bij de molenaars voor m'n bewering.

Het vraagstuk van de juiste behandeling van de maalstenen komt hierdoor ook iets anders te liggen. Vroeger schonk men immers buitengewoon veel aandacht aan de vorm van het scherpstel en verder aan het scherpen en men gaf zich minder rekenschap van de rest. Daarna is het scherpen, d.w.z. de behandeling van het maaloppervlak, meer op de voorgrond getreden, evenals het goed afstellen van de ligger, spil en loper (balanceren) en daarmee verhuisde het soort scherpstel naar een tweede plan.

Als een steen strijkt, zo heb ik al geschreven, dan hoort men de steen zingen; men hoort de steen met een regelmatige toon malen. Niet altijd kan men dat horen, zo schreef ik, omdat er wel eens levenmakers in de omgeving zijn, die het geluid van de steen overstemen. Verder kan men het strijken van een steen constateren aan het malen. Een strijkende steen geeft regelmatig

meel en men behoeft de steen maar weinig bij te houden om fijn meel te krijgen. Een strijkende steen maalt gemakkelijk. Het kan wel dertig jaar en langer geleden zijn, dat men al in "De Molenaar" schreef, dat een steen "van verre" moest malen. Daarmede bedoelde men precies hetzelfde als met hetgeen ik hier tracht te verklaren, namelijk dat een steen met een zeer kleine maaldruk, heel fijn en toch regelmatig moest kunnen werken. Men had toentertijd dus wel in de gaten hoe het moest en hoe het kon, maar men zocht het waarschijnlijk meer in de behandeling van het steenoppervlak, terwijl ik het nu meer in het strijken zoek.

Bij het strijken van een steen is er op alle plaatsen en te allen tijde een regelmatige maaldruk aanwezig.

Niet regelmatig

Men zal nu vragen, komt het dan zo dikwijls voor, dat dit niet het geval is en in welke vorm komen afwijkingen hiervan voor? Inderdaad, het niet strijken van een steen komt veel meer voor dan men denkt. Men kan het namelijk niet altijd gemakkelijk constateren. Vooral als men met een koppel stenen voedergraan maalt, zal men het niet strijken van een steen niet altijd ontdekken, omdat het meel van voedergraan altijd min of meer ongelijk is. Het meel bevat naast fijne stukjes ook een hoeveelheid bloem, dat is heel fijn meel en dat is juist ook het meel wat men ook met een niet goed strijkende steen kan verkrijgen.

Maar probeert men nu eens om alléén heel fijne stukjes (gries) regelmatig te verkrijgen, dan laat de niet strijkende steen de molenaar in de steek. De

maaldruk is niet regelmatig en daarom wordt een gedeelte tot bloem verpoederd en een ander deel verschijnt in de vorm van grovere en fijnere griesdeeltjes. Probeert men nu met een niet strijkende steen, die overigens in de conditie verkeert om er zeer fijn mee te malen, daarmede regelmatig fijn bloemig meel te verkrijgen, dan gelukt dat ook maar gedeeltelijk.

Men houdt de steen bij en men verkrijgt inderdaad veel bloem in het meel, maar er zijn nog in vergelijking tot de fijnheid van de bloem, veel scherpe griezige deeltjes in het meel aanwezig. Het meel is vanwege die scherp aanvoelende deeltjes nog te grof. Dus moeten we de steen nog een beetje bijhouden. Het gevolg is, dat verpoedering van enkele deeltjes verder door gaat en de scherpe griesdeeltjes wel wat fijner worden, maar we krijgen ze nog niet weg. De steen doet teveel werk op het ene deel en te weinig op het andere; de steen laat dus ook nog deeltjes onbewerkt schieten. Nog een beetje bijhouden, het wordt wel wat beter, maar goed komt het nooit!

De steen maalt nu niet "van verre", maar zeer sterk bijgehouden! Het gevolg is, dat men toch altijd min of meer onregelmatig meel krijgt, de steen warm maalt en teveel kracht gebruikt. Stellen we daar tegenover een goed strijkende steen, dan bemerken we direct, dat de steen geel gemakkelijk maalt, mits we natuurlijk niet teveel laten invallen, waardoor een steen overbelast wordt. De steen geeft regelmatig meel en luistert sterk naar het bijhouden of uitlichten. Zelfs al verlangt men zeer fijn meel, dan zal men bemer-

Binnenwerk

In de afgelopen winterperiode is het vier maanden lang stil geweest op de molen 'De Joeswert' in Feerwerd. Niet dat molenaar Rolf Wassens in die tijd geen hand heeft uitgestoken, integendeel. Dit uitdagende beginnetje slaat alleen op het feit dat Rolf al die tijd zijn molensteen niet heeft hoeven benutten. Minder lawaai dus, maar niet minder druk.

De verklaring daarvoor zit in de zelfzwichting op deze molen, zelfzwichting met gewone voorzoom. Want, zegt Rolf, z.z. is geweldig gemakkelijk, vooral als ze werkt in combinatie met een goed werkende reguleur. Als er gedraaid wordt is dit een veiliger systeem, geeft meer rendement, een flinke tijdwinst en dus een betere benutting van de wind. Nadelen zitten er ook aan: meer onderhoud is geboden en bij stilstand is het onveiliger. Maar wie heeft het over stilstaan? De molenaar in elk geval niet....

Het gevlucht van 'De Joeswert' heeft een vrij diepe zeeg (bordbreedte 1/3, achterhek 2/3). Gecombineerd met een grote versnelling (137,5 en 138,5) bevalt dat allemaal best.

De reguleur wordt door de koningspil aangedreven (via een spanrol, wegens overkruisen) en bedient de twee koppels stenen.

Het eerste koppel bestaat uit blauwe 16ers, afkomstig van een maalderij in Zieuwent. "Die steen zingt buitengewoon mooi", zegt Rolf ervan. Het is het koppel waar verreweg het meeste mee wordt gemalen. Dat gebeurt grotendeels uit de zak, al sleutelt de molenbemanning op dit moment aan een automatisch gestuurde transportschroef. Het malen van kleine partijen uit zakken is hier overigens gemakkelijk: maalbaak, luitouw, trap en kaar zitten direct bij elkaar.

Het tweede steenkoppel komt uit een Gelderse watermolen. Dat koppel is vorig jaar in de molen geplaatst in het kader van een I.S.P. restauratie. Op de plaats waar deze stenen - blauwe, 14er - liggen, hebben vroeger ook een paar stenen gelegen, maar die hadden eerder plaats moeten maken voor een silo. Boven dit koppel zit een kaar waar zo'n 17 mud ingaat. De onderspil van dit koppel loopt een zolder door, vanwaar hij ook met een motor kan worden aangedreven. De 'echte' motorsteen



«DE JOESWERT» Feerw

staat op de begane grond opgesteld. Het nieuwe koppel is een echte aanwinst: loopt heerlijk licht en kan prachtig gebruikt als de gang uit de 16er is. Dat betekent een flinke rendementsverbetering. Bovendien: terwijl vroeger pas bij windkracht 4 tot 5 gepraat kon

worden van een goede productie is dat nu al het geval bij windkracht 3.

Smerige partijen

Op de molen van Rolf Wassens wordt veel aandacht besteed aan het hoofd-

Ontvangst

1. Gebracht, gezakt. Opgeslagen op beg. grond of via elevator de silo's in.
2. Gehaald (gezakt of losgestort) op eigen auto (17 mud), via de elevator de silo's in. (Losgestort kan ook. De auto kan de molen in, boven de elevatorput).
3. Per vrachtwagen. Tarwe wordt de silo's ingeblazen.



Deze 3x 8-tons-silo's staan in de schuur vlakbij de molen. Van daaruit de molen in met de eigen auto (gezakt of in bulk). (zie 2.)

Als het zaad niet gemengd, maar wel geschoond moet worden, wordt A overgeslagen en gaat het zaad rechtstreeks het vuile vak in, maar wel via voorschoner (1). Wanneer het heel vuile tarwe is, die niet al te best is gecombineerd, wel via (2) en (3) maar dan draait de menger (3) niet.

Indien het zaad wel moet worden bevochtigd en/of gemengd, maar niet geschoond, wordt B overgeslagen en ook (2). Het graan

loopt dan via (1) meteen naar de menger (3). Vaak loopt het graan toch over (1) en (2), als er enige argwaan bestaat.

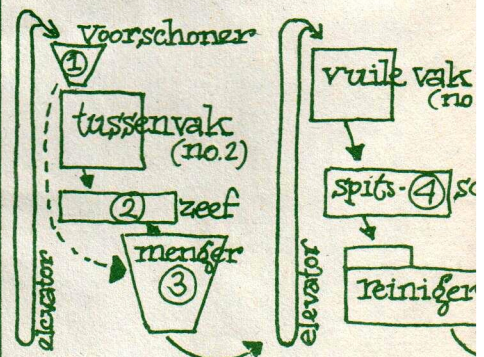
Als het zaad alleen hoeft te worden gemalen worden A en B overgeslagen. Het graan loopt rechtstreeks het bovenkaar in of in het schone vak, vanwaaruit het alsnog in het bovenkaar kan lopen of kan worden opgezakt.

Graan als zakgoed geleverd en beneden opgeslagen wordt met

het luitouw het om g vak ingedr. Daordat gemaakt een vrij i. wind in t en (meeste

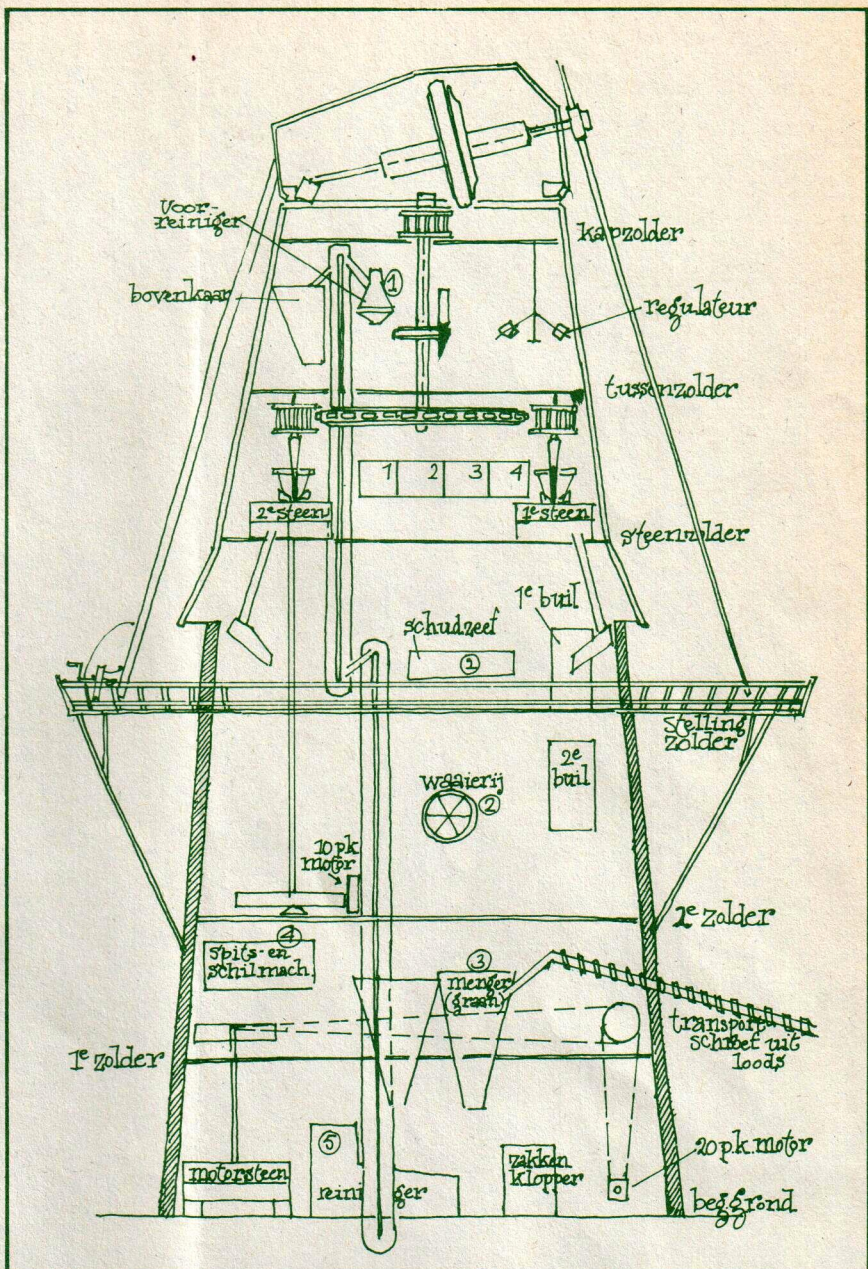
Na ontvangst

Na ontvangst zijn er verschillende mogelijkheden de gestelde eisen. Als het zaad geschoond moet worden:



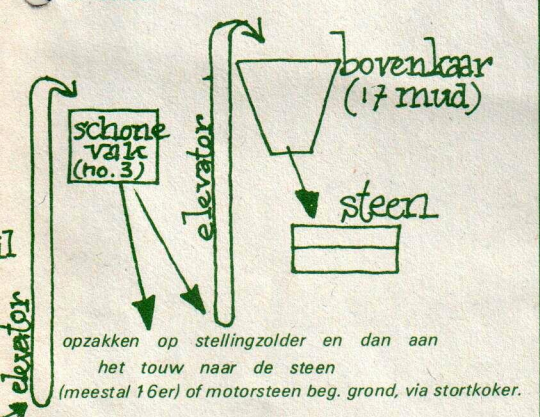
stuk reinigen. Er worden nogal eens smerige partijen aangeboden, soms rechtstreeks van de boer, maar ook wel via opslagbedrijven. Het graan is vaak met kennelijke haast gecombineerd en in biologisch graan wil nog wel eens wat meer onkruid dan normaal meekomen. Om de reiniging ter hand te nemen beschikt 'De Joeswert' over flinke apparatuur. Allereerst is er een voorreiniger (merk Skjold), een machine waarin een luchtstroom van beneden naar boven wordt gezogen tegen het vallende graan in, zodat kaf en stof er uit gaan. (Dat stof geeft problemen waar ze op 'De Joeswert' nog niet uit zijn). Vervolgens werkt een oude schudzeef van de pellerij ook als voorreiniger, maar nu op korrelgrootte. In de spits- en schilmachine wordt het graan enigszins gepoetst; zand, stof en vuil, dat dicht tegen de korrel aan zit, gaan er op die manier uit. Een fantastisch machientje, maar ook hier blijft het stofprobleem. Tenslotte is er de Petkus-reiniger met trieurs die als nareiniger in dienst is.

Twee mengmachines helpen de molenaar. Eén voor het mengen van granen, verschillende tarwemelanges en het viergranenmeel, en eentje voor het mengen van meel, zoals bloem met een deel van de zemelen bijvoorbeeld. In de meelmenger moet ook het volkorenmeel van de steen rechtstreeks kunnen inlopen, een constructie die in uitvoering is. De snelweger staat er onder.



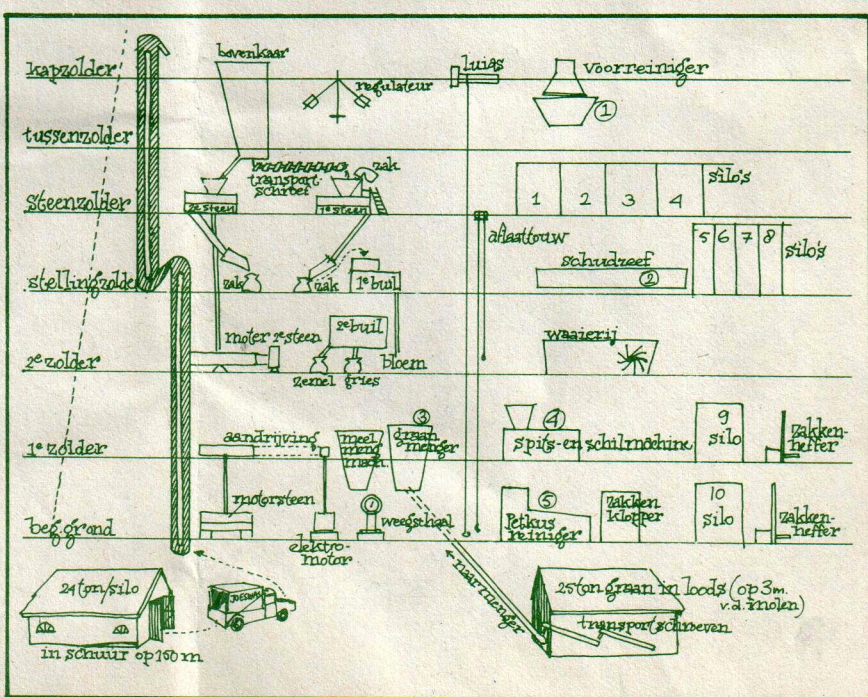
erd

naar gelang
of bevoch-



van de beg. grond naar de stenen opgetrokken of - als de partijen gaat - via de elevator het bovenkaar/schone

'De Joeswert' 36 verschillende meelsoorten worden (een al 8 verschillende soorten volkorenmeel), is het wikkeld bedrijf. Het is een hele toer om steeds op de spelen. Toch lukt dat dankzij een zekere automatisering eel wind.



6

Voorts is er de builmolen, twee kleine centrifugaalbuitjes. De eerste (met een toevoerapparaat van zo'n 40 kilo) haalt de bloem eruit en de tweede de gries. Mooi spul vindt Rolf dit, waarvoor hij veel werk heeft.

De inventaris wordt verder vol gemaakt met een zakkenklopper, een zakkenheffer en een paar transportschroeven, o.a. een grote van acht meter lengte. Die wordt gebruikt om de tarwe, die in het 25-tons graanhok in de loods achter de molen zit opgeslagen, de menger in te draaien. En dan zijn er nog twee elevatoren. De onderste is al een ouwetje (en eigenlijk toe aan pensionering) met een lage capaciteit (3 ton per uur), altijd gebruikt voor de pellerij. De bovenste is veel beter en er veel later ingezet.

Met heel dit hebben en houwen zit de molen bomvol, zeker als je alle graanvakken ook nog meerekent. Als er een flinke wind staat zodat overal het meel moet worden opgestapeld, is er maar net een looppad op iedere zolder vrij en

vaak is ook de stellingdeur aan de windkant ook nog geblokkeerd door stapels zakken. Aan het eind van de dag worden die met het aflaattouw naar omlaag geholpen.



Produkten van 'De Joeswert'

Volkoren inlands	3 uitmalingen
volkoren melange	2 soorten
volkoren biol.	3 soorten
gemengd tarwemeel	2 soorten
gem. tarwem. biol.	2 soorten
bloem	3 soorten
bloem biol.	2 soorten
gebroken tarwe	2 soorten
gebroken rogge	2 soorten
gebr. rogge biol.	1 soort
geplette tarwe	1 soort (elders geplet)
4-granenmeel	2 soorten
tarwegries	2 soorten
tarwezemelen	2 soorten
maismeel	
gerstemeel	
sojameel	
rijstemeel	
rijstebloem	
roggemeel	
roggebloem	
havermeel	
boekweitmeel	
boekweitgrutten	
Durum-griesmeel	

Willy Barenbrug doktert aan 'n succesvol molenbroodrecept

Willy Barenbrug, zich noemend 'Willy de bakker', heeft weinig twijfels over welk produkt er naar de klanten moet. In elk geval géén eenheidsworst. Wat de mensen eerst en vooral willen, is een smakelijk brood met een behoorlijk volume en een behoorlijke malsheid. Als er dus een molenaarsvolkorenbrood over de toonbank moet, dient ook dát brood aan die eisen te voldoen. En dat kan volgens Willy heel gemakkelijk en bovendien zonder andere toevoegingen dan wat hoogwaardige eiwitten, wat vitamine C en 'n procentje reuzel. Willy 'de bakker' heeft het geprobeerd en verzekert me dat op zijn manier elke behoorlijke bakker van molenmeel een uitstekend brood kan bakken.

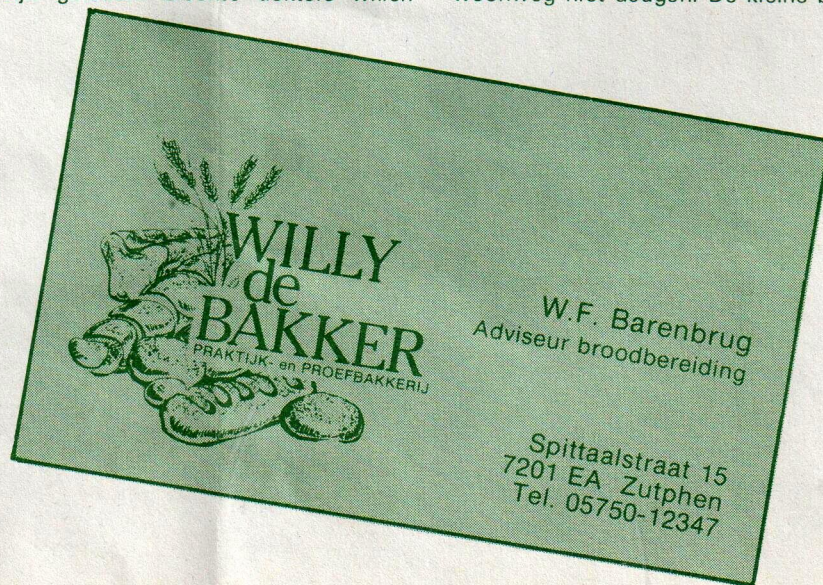
Willy Barenbrug heeft een gloedvol verhaal te doen. Zijn bakkerij en winkel in Zutphen heeft-ie in '77 overgenomen van zijn vader. Er werd verbouwd en de broodproductie kwam centraal te staan. Een jaar later kreeg Willy problemen met een nieuwe kneedmachine, die zich uitten in een minder goede structuur van het brood. Willy ging de

gebruikelijke gang van alle kleine bakkers: zocht advies bij de meelfabrikant en de mensen die de andere grondstoffen leveren. De adviezen die hij kreeg bevredigden hem allerminst. Ze leken stuk voor stuk ingegeven door eigenbelang van de raadgevers. Ze kwamen er allemaal op neer, dat de bakker nóg maar weer een ander poedertje toe moest voegen en dan zou zijn leed wel zijn geleden. Slechte dokters willen

nog wel eens zo handelen om een kwaal te dempen in poeiers en pillen...

Onthutsend

Voor Willy Barenbrug was dit de prikkel om nu zélf maar eens te gaan studeren op zijn problemen. Hij heeft dat heel intensief gedaan en zijn meest onthutsende bevinding is geworden, dat de verhoudingen in de bakkerij gewoonweg niet deugen. De kleine bak-



ker is volkomen afhankelijk van de grote grondstoffenfabrikanten.

De bakkers hebben het overigens zélf zo ver laten komen. Ze hebben zich over het algemeen genomen kritiekloos et initiatief laten ontnemen. Voor elk probleem wendden ze zich tot de fabrikanten, die je het niet eens zo kwalijk kunt nemen dat ze oplossingen aandragen die in de eerste plaats in het eigen straatje te pas komen. Maar dat veroorzaakt wél, dat er grondstoffenleveranciers zijn die er geen been in zien van hun toevoegingen de basisgrondstof te maken en de bloem bijzaak. Topper is een toevoeging van 30 procent!

Bakker Barenbrug is doorgestaan met zijn gesnuffel. Heeft met een echte vechtersmentaliteit uitgevogeld wát er nu eigenlijk wordt toegevoegd met die zogenaamde broodverbetersaars, wát in feite die emulgatoren zijn en of de bakker ze ook werkelijk nodig heeft om een goed brood te kunnen bakken. Zo is hij te weten gekomen dat er van ruim 350 middeltjes, die er op de markt zijn, vijf van wezenlijke betekenis zijn. De rest is óf een variant óf totaal overbodig. Hij vindt dan ook dat de bakkerij van de grondstoffenleveranciers moet eisen dat er openheid komt en duidelijkheid. Want met een produktinformatie als nu nog bij een aantal gebruikelijk is, kan een kritische bakker niks beginnen.

Uniek tussenstation

Willy Barenbrug, die volgens hem de echte stoot heeft gegeven tot het uitbannen van het bromaat in het brood, is in de loop van de jaren zo ter zake kundig geworden dat hij zichzelf tot een vrij uniek tussenstation tussen bakkerij en toeleveranciers en het TNO / Wageningen heeft opgewerkt. Voor zijn collega's is hij de man die door zijn kennis door de fabrikanten niet onder de tafel gepraat kan worden. Voor bakkers in opleiding (en bakkers die 'bijgeschoold' willen worden) is hij de leermeester die je leert bakken praktisch zonder toevoegingen. Voor de meelfabrikanten (allemaal, van zeer groot tot klein) is hij de praktijkman die als geen ander proefjes kan maken waarmee zij betere producten op de markt kunnen brengen.

Dat maakt Willy tot een uiterst bezet baasje. Voor zijn eigen winkel bakt hij vier soorten brood. De drukte in de eenvoudige winkel spreekt boekdelen over de kwaliteit. Daarnaast is hij adviseur voor de ruime omtrek. Vervolgens heeft hij voortdurend bakkers en proefbakkers in de her-scholing en jongens van 'Wageningen' (de bakkersvakopleiding) op stageplaatsen. Zijn bakkerij is een praktijk- én productie-bakkerij

tegelijktijd en er is geen partij, van meelfabrikant tot Station in Wageningen, van grondstoffenleverancier tot collega-kleine bakkers, die het eigenlijk niet prachtig vindt zo. Want Willy vecht in zijn eentje voor een vrij en levenskrachtig bakkerskleinbedrijf.

Molenbroodrecept

Daarom is het niet zo vreemd, dat Willy Barenbrug zijn diensten aanbiedt aan het Amb. Korenmolenaarsgilde. Hij meent dat hij voor de molenaars een molenbroodrecept kan uitdokteren dat aan alle kwaliteitsnormen voor een goed en lekker volkorenbrood voldoet. Hij heeft wat proeven genomen en weet in feite al waar het heen zou moeten.

"Het verhaal", zegt Willy, "gaat om het eiwit in de korrel. Als je de korrel uitmaakt, zoals de meelfabrieken doen, is het voor de bakker gemakkelijker om het meel te kneden. Daar moet mee gerekend worden, want ga je malen dan vergt dat automatisch een rustiger kneedproces en daarmee meer aandacht van de bakker. Het draait om de aandacht die de bakker aan het kneden kan geven. Is die aandacht er, dan is het karwei in feite gepiept".

Want door hoogwaardige eiwitten toe te voegen vanwege het verlangde volume, door het toevoegen van ascorbinezuur/vitamine C (voor een goede samenhang van het deeg) en van een pondje reuzel (voor de malsheid) kan een bakker met het molenaarsvolkorenmeel een uitstekend brood bakken. En dat is precies wat we nodig hebben. De Zutphense bakker stelt voor om een standaardreceptuur te ontwikkelen, die per oogst wellicht wat zal moeten worden bijgesteld. Dat de amb. korenmolenaars gezamenlijk graan gaan inkopen zal het aanzienlijk makkelijker maken voor het gros van de deelnemers een goede receptuur op te stellen. Daarbij wil bakker Willy er alles aan doen om Amerikaanse tarwe in het recept overbodig te maken. Het moet in zijn ogen ook heel goed kunnen op basis van Europese tarwe.

Voortbestaan veilig stellen

"Waar het mij om te doen is"; zegt Barenbrug, "is het veilig stellen van ons voortbestaan als zelfstandige kleine bakkers. En daar kunnen de kleine molenaars ook bij. Want je ziet wat er met je gebeurt als je afhankelijk bent van grote concerns: die zijn niet werkelijk in jouw belang geïnteresseerd. Ik zal niet zeggen dat ze niet nodig zijn, die bedrijven, maar we hebben ze het te bont laten maken. Ik vind het ook prachtig dat inmiddels de helft van de

Zieltjes winnen

Wel 150 vrijwillige molenaars verdrongen elkaar op zaterdag 7 april in het Haarhuis in Arnhem tijdens de voorjaarsvergadering van hun gilde. Een behoorlijk aandeel in de 'aankleding' van die dag was in handen gelegd van ons eigen Amb. Korenmolenaarsgilde en dat werd wel eens tijd: de informatie waarover de aanwezigen beschikten bleek op veel punten gebrekkig en de vragen waren dan ook niet van de lucht.

Namens onze club waren Hans Dobbe, Peter Sturkenboom en Rob Batenburg naar de vrijwilligers gestapt. Het gehoor hing aan hun lippen en er werd een waar vragenvuur op hen gericht. Ook de diaserie van Adrie Peereboom die daarna vertoond werd viel in goede aarde.

Na de pauze lichtten Dick Abelskamp (van de vrijwilligers) en Hans Dobbe, onze voorzitter, het geïnteresseerde publiek in over de vorderingen die met de gezamenlijke vakkursus worden gemaakt. Een leuk hoogtepunt vormde de huldiging van de heer Hartgerink, die in zijn eentje 173 cursisten heeft 'klaargestoomd', een prestatie waarnaar de komende vakdocenten alleen maar verlekkerd kunnen lonken.

Volgens Hans Dobbe is de bijeenkomst een duidelijk winstpunt: men kent elkaar nu stukken beter. Al tijdens de vergadering meldden zich spontaan vijf nieuwe deelnemers aan, van wie één al eens deelnemer van ons gilde was geweest maar die zich teleurgesteld had afgewend.

Kopij voor het volgende nummer van 'Van Haver Tot Gort' moet uiterlijk 1 juni binnen zijn op het redactie-adres: Beukendreef 6, 4631 SG Hoogerheide.

meelfabricage in handen is van de wat kleinere meelfabrieken. Dat hebben ze teruggehaald op die twee giganten, die eerst driekwart van de markt hadden". "Want wat er nu met die boeren gebeurt, die niks over hun melk te zeggen hebben, dat moet toch niet met ons bakkers óók gaan gebeuren?!" Bakker Willy Barenbrug hoopt op onze reactie. Die horen we dan wel van onze deelnemende molenaars.

Jan Houdijk

Om Zo Te Zeggen

'Ze zijn als de mulder en de duvel...' zei men vroeger als men een scherp oordeel over mensen wilde uitspreken. Het kan dan zijn, wat vooral oude vakmolenaars beweren, dat de jongeren er niet veel meer van maken, maatschappelijk gezien werd de molenaar vroeger ook niet al te hoog aangeslagen.

Ballotages

In de afgelopen maanden zijn bij twee jonge molenaars ballotagebezoeken afgelegd.

In het eerste geval ging het om Herman Schippers, die geballoteerd werd op de molen 'De Arend' in Terheijden, de molen waarop Louis Rommens maalt. (Dat doet-ie weer een paar maanden na die lange periode waarin hij op een nieuw wiekenkruis moest wachten!). Herman kan zich voortaan officieel gezelschapsmolenaar noemen. Hij heeft plannen om over een tijd voor zichzelf te beginnen en heeft daarvoor een oogje op de molen in Linne.

De tweede kandidaat was Maurice van den Eynden in Dommelen. Door het overlijden van zijn vader is de 19-jarige Maurice plotseling geplaatst voor de noodzaak om het molenaarsbedrijf op de Dommelse watermolen te gaan runnen. Gelukkig voor hem is een dreigende opzegging van het huurcontract door de gemeente afgewenteld. Maurice is onder voorbehoud (hij moet nog een meelmonster inleveren) de titel gezelschap verleenend.

**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

ken, dat de steen nog niet sterk bijgehouden staat. Dat is dan eigenlijk pas de juiste conditie waaronder een steen moet malen. Het blijft echter dikwijls moeilijk om een slecht strijkende steen in een goed strijkende steen te veranderen. De kwestie is, dat bij een niet strijkende steen het lopermaalvlak of het liggermaalvlak, of allebei tegelijk in trilling is, een trilling, die de andere steen niet volgt.

Trillen is niet veel anders dan hobbelen. Trillen is het zeer snel heen en weer bewegen met een hele kleine uitslag. Hobbelen is meer een schommelingsverschijnsel, een zeer grove trilling, die zich ook op grove wijze kenbaar maakt. De steen rommelt, de maalvloer schudt soms mee, dikwijls schudt de muur zelfs mee en het krachtverbruik wordt soms geweldig groot.

Trillen bij maalstenen is soms een geniepige manier van hobbelen, die soms heel moeilijk te constateren is. Het trillen heeft een nadelige invloed, zowel op het maalresultaat, als op het krachtverbruik, maar de invloed is soms niet voldoende, dat een ingrijpen noodzakelijk is. Daarentegen is bij hobbelen de invloed zo geweldig groot, dat men met een hobbelensteentje soms niet meer verder kan. Het spreekt vanzelf, dat men het meeste last heeft van een

niet strijkende steen in gevallen waarbij het aankomt op een uiterste prestatie van een maalsteen. Bijvoorbeeld is dit het geval bij het malen voor de buil of bij het tarwemalen voor ongebuild; in het laatste geval wanneer er zeer hoge eisen aan het tarwemeel worden gesteld.

Met een niet strijkende steen kan men eigenlijk geen builmeel maken. Het gebeurt dikwijls genoeg, maar de resultaten zijn dan onbevredigend. Men krijgt de zemelen dan niet schoon en (of) er zitten teveel griesdeeltjes in het meel. Natuurlijk houdt men in zo'n geval bij, maar nu worden er zemeldeeltjes (onnodig) verpoederd, de bloem wordt fijner en toch blijven er nog griesdeeltjes in het meel. Ik behoef dan niet te vertellen, hoe de bloem er uit zal zien. Door de fijn gemalen zemeldeeltjes in het meel niet blank en toch moet men nog een belangrijke hoeveelheid gries overmalen. Men gaat dan fijner bloemgaas gebruiken om de blankheid van de bloem te redden, maar dan wordt de bloem te dood en voelt een beetje vet aan maar tevens wordt de hoeveelheid van het over te malen tussenproduct verhoogd. Dat alles ten nadele van de bloemkwaliteit en van de uitkomst.

DIRKSEN



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

**CANADA /
AMERIKAANSE ROGGE**

Gestort / gezakt / gereinigd.

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