



## «Bellentrekwerk»

Korenmolendag ligt weer achter ons, en het wat donkerder en serieuzer seizoen begint stevig post te vatten. Eigenlijk een beroep met weinig hoogtijdagen, zoals een bakker die kent, dat vak van molenaar. En daarmee is het molenaarschap dus ook een vak dat wat op de achtergrond blijft, hoezeer de molen zelf ook in de gaten kan lopen.

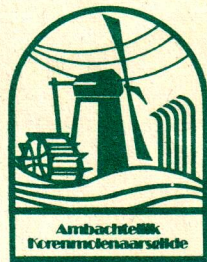
Dat geeft zijn specifieke moeilijkheden als het er op aan komt de aandacht van het publiek te trekken. Dat ligt helemaal niet zo simpel, zoals menige molenaar in zijn dagen al gemerkt heeft. Want hoe je het ook wendt of keert: met je produkt kun je weinig vreemde sprongen uithalen en je werktuig staat daar maar. Is vandaag precies eender als gisteren en zal er vermoedelijk over

een paar jaar nog krek eender bijstaan. Met wat folderwerk, een bakwedstrijd en een molenmarkt heb je het al ver gehad.

Of toch niet?

Niet als je naast je vakmanschap nog wat anders koestert: ondernemerschap. Dat betekent in het geval van de molenaar de boer opgaan met je producten en ze in de belangstelling brengen van bakkers en van het partikuliere publiek. Dat wil dus zeggen: voorlichting geven, aan bellen trekken.

Het bellentrekwerk, daarvoor zijn deze maanden uitstekend geschikt. Gewoon volhouden, je niet door een eerste desillusie laten ontmoedigen en weten dat je met een uniek produkt bezig bent.



# KORENMOLENDAG WAS TOCH AKTIEVE DAG!

*De datum 6 oktober als dag om Korenmolendag te vieren is dit jaar vrijwel unaniem gekozen door de deelnemers. Dit jaar is Korenmolendag dus voor het eerst gehouden in de Week van het Brood. Een tijdstip waarop er toch al veel publiciteit wordt besteed aan brood en brood eten. Derhalve was de keuze op zichzelf een uitstekende. En... door ons gilde is ook een hoop gedaan waardoor de molenaars goed voor de dag konden komen.*

*Daar had je het persbericht, verzonden naar alle deelnemers.*

*Er waren ruim 90.000 foldertjes "t Komt van de Molen" verspreid door ruim twintig molenaars, die ze aan hun bakkers hadden afgegeven in de hoop dat die ze aan de klanten zouden meegeven. Een folder goed van inhoud en met een prettige aanblik: onze gezette A.K.G.-molenaar erop en bovenaan een dorpsgezicht waarin sommigen meenden de molen van J. de Visser te herkennen. Belangrijk was dat het ding overal enthousiast werd ontvangen, al moeten we niet vergeten dat we niet de enigen zijn die iets uit te reiken hebben.*

Gehoord werd wel de opmerking dat het foldertje eigenlijk met de naam van de molenaar bedrukt had moeten zijn. Maar waarom dan niet - zoals aanbevolen - een stempel op de achterzijde gezet? (De redacteur, in de Week van het Brood met vakantie fietsend door mooi Nederland, kwam het foldertje tegen in de bakkerswinkel van Hol in Otterlo. Verheugd het ding ter hand genomen en tot zijn ontsteltenis gezien dat er géén stempel op stond!).

Tijdig ook voor Korenmolendag was de nieuwe receptenfolder gemaakt. Maar erg veel zijn er niet van besteld en dus ook niet weggegaan. Terwijl het toch een gunstig tijdstip was om daar voorin het nieuwe seizoen mee aan te komen.

## Niets aan gedaan

Je begrijpt trouwens toch niet alles. Sommige molenaars hebben Korenmolendag gewoon laten lopen en er niets aan gedaan. Een man als Ter Voorde in Hardenberg zegt dan dat hij in eerste instantie maalt voor een aantal vaste handelaren, niet rechtstreeks aan bakkers levert en eigenlijk niet eens weet wie zijn meel afnemen. Bakkers, zeker,

van Groningen tot in de Achterhoek, maar verder weet-ie niks. Hij juicht reclame toe, zegt hij, en die is belangrijk ook voor het vak als geheel. Maar voor de eigen molen heeft hij die extra drukte niet eens nodig. Dat kan natuurlijk wezen. Alleen... we zijn met zo weinigen dat als er één of twee afhaken, het in feite al voelbaar wordt.

Een tegenhanger is Frans van Limbeek in Vorden. Pas begonnen en zich ook echt op die Korenmolendag gestort. Frans zegt dat hij op zijn Hackforter Molen nog nooit zoveel mensen bij elkaar heeft gezien. Hij schat hun aantal op 750. Hij heeft ook, dankzij het persbericht, veel publiciteit gehad met een levensgroot interview in het Zutphens Dagblad en stukken in allerlei andere kranten en blaadjes. Een bevriend restaurateur bakte pannenkoeken in een tent naast de molen. En wat misschien nog belangrijker is: uit het publiek maakten zich ook bakkers los die de jonge mulder aanschoten om meer informatie.

Op zo'n manier schiet je met een Korenmolendag midden in de roos. Maar ja... als je al veel activiteiten hebt ondernomen dan kun je niet blijven aankomen met een feest zus en een feest zo. Organisatorisch kan het ook allemaal een beetje teveel van het goede worden. Toch is veel activiteit nooit slecht voor een bedrijf en zeker niet op een tijdstip dat er gezamenlijk aan de bel wordt getrokken.

Tenslotte nog even de ons voorgespiegelde t.v.-uitzending. Die was gepland voor het Jeugdjournaal van 8 oktober, maar hij is toch afgelast. Het hadden opnamen moeten worden die op ons eerste lustrum in 1981 op De Vliet in

## Bedankje

In het juli/augustus-nummer van 1983 plaatsten we een oproep van molenaar Royackers in Bergeijk om molenfoto's. Zijn hele verzameling was uit de molen weggehaald terwijl hij ziek was. Hij stuurt nu een dankbriefje en schrijft zeer veel foto's toegestuurd te hebben gekregen. Hij dankt de toezenders en zegt erbij, dat hij nog meer molenplaatjes allerminst afwijst. (Galerij 11, 5571 RA Bergeijk).

Wageningen zijn gemaakt aangevuld met beelden van de broodbakwedstrijd op dezelfde molen de afgelopen Korenmolendag. Maar toegezegd is wel alle medewerking voor een volgend evenement als het tenminste voor kinderen ook de moeite waard is.

Al met al, hier en daar de resultaten gepeild hebbend, komen we tot de conclusie dat we op deze weg moeten doorgaan. Met nog meer actieve en vindingrijke deelname in 1985.

## DUITSE TARWE

Het zal onze lezers wel bekend zijn, dat er in West-Duitsland een geweldige concurrentiestrijd wordt geleverd tussen de grote bloembakkerijen onder elkaar, maar ook onder de middelgrote maaldrijen waarvan er over de oostelijke grens nog zoveel werkzaam zijn. Er zijn wel pogingen ondernomen om tot prijsafspraken te komen in de zin van een minimum-prijs franco huis, in bulk en gezakt. Voor zo'n kartelvorming moet regeringstoestemming komen en er is een wijziging van de Verordnung voor nodig. De volksvertegenwoordigers voelen er weinig voor: die zijn bang dat op die manier de kosten voor het levensonderhoud niet laag genoeg zullen blijven.

Midden augustus, toen de nieuwe tarwe-oogst eraan begon te komen en er in de zuidelijke deelstaten al was, ofschoon nog niet bruikbaar, werden in marktberichten de volgende prijzen genoemd: Weizenmehl type 550 (blanke broodbloem) Streek Keulen/Mannheim 81 tot 83 DM/oo kg franco; streek Würzburg-Nürnberg 78,50 tot 80 DM/oo kg franco; streek München 83,50 tot 87 DM/oo kg franco.

De marktprijzen voor goede inlandse baktarwe, afgehaald bij opslagbedrijven niet zo ver van huis of vrij op spoorwagon, bedroegen in de voor-Rijnstreek en in het Noordwesten dichtbij de 54 DM. Rond München lag de prijs van redelijke baktarwe rond de 56 DM.

# Ministerie subsidieert voorbereiding vakcursus

Het ministerie van economische zaken heeft een subsidie verstrekt die de voorbereidingskosten van de op te zetten 'vakcursus voor de korenmolenaar' volledig dekt. De cursuscommissie is daar erg gelukkig mee, ook al gezien de snelheid waarmee het ministerie in deze zaak een beslissing genomen heeft. En wat ook bijzonder is: het ministerie subsidieert het totaal van de begrote kosten, terwijl men normaal niet hoger gaat dan 80 procent. De overweging, dat de twee gildes die de vakcursus aan het opzetten zijn - het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde en het Gilde van Vrijwillige Molenaars - zich garant stellen voor het te verwachte tekort in de exploitatiekosten, zal daarbij wel een rol hebben gespeeld.

Op deze manier immers levert de

beroepsgroep, waar het om gaat, ook een eigen bijdrage.

In de subsidie-aanvraag heeft de secretaris gewezen op de noodzaak voor een dergelijke vakopleiding. De heer Hartgerink, voormalig leraar-molenaar aan de school voor maalderij en bakkerij, stopte enige jaren geleden met zijn cursus vanwege zijn vergevorderde leeftijd. Ook molenaars, die het vak nog van hun vader geleerd hebben, naderen veelal de pensioengerechtigde leeftijd en voor zover ze nog deelnemen aan het arbeidsproces zal dat nog maar van korte duur zijn. Kortom, er is binnen de molenaarswereld sprake van een sterke vergrijzing. Wanneer niet gezorgd wordt voor een gedegen vakopleiding van een nieuwe generatie vakmolenaars zal met het verstrijken van de tijd langzaam maar zeker het vakmolenaar-

schap in en voor Nederland verloren gaan.

Naast het voorkomen van een mogelijk verdwijnen van specifieke kennis, is de cursus zeer noodzakelijk voor het verhogen van het kwaliteitsniveau van het molenaarsambacht en van de daaruit voortvloeiende molenprodukten. Te veel goedwillende enthousiastelingen produceren op hun molen, door gebrek aan kennis en vakmanschap, een zodanige kwaliteit meel, dat de lust om daarvan brood te bakken de bakker spoedig vergaat. Deze mensen, hoe goedwillend ook, zijn een ramp voor de echte vakmolenaar. Molenmeel zal algemeen bekend moeten staan om zijn goede kwaliteit, anders vervalt de economische basis voor ons handelen. Door middel van de cursus wordt nu geprobeerd kennis en kunde te vermeerderen, hetgeen zal resulteren in een kwalitatief beter eindproduct.

*Op verzoek van het Echte Bakkersgilde hebben een paar molenaars - die uitsluitend aan bakkers van deze club leveren - een kraam ingericht op de jaarvergadering van dit gilde. Een vergadering die op 11 oktober in de Flevohof gehouden werd. Het was een dag waarop zo'n 500 bakkers en bakkersvrouwen uit het hele land bijeen waren, formeel voor de jaarvergadering en informeel om een gezellige dag door te brengen met collega's van andere afdelingen.*

De diverse regionale afdelingen hadden wat bakkunsten uitgesteld en daartussen stonden dan de molenaars. Toch best een goede zaak om je neus te laten zien op zo'n bakkersbijeenkomst. Je hoort allerlei meningen van bakkers over molens en molenprodukten; je pikt wat onderlinge gesprekken op en je kan af en toe weer een goed stukje voorlichting geven. Dat je daarnaast nog gelegenheid hebt om tijdens de koffie of de maaltijd met je 'klanten' in een heel andere sfeer te praten is natuurlijk helemaal meegenomen.

Wat de kraam betreft was er met wat simpele middelen een leuk geheel gecreëerd. Met enkele posters, wat graan, tarwe-aren, een modelsteentje, wat zakjes, een bilhamer, een oud schoe en verschillende broodsoorten

## Met een kraam tussen de bakkers



was gezorgd voor een gezellig hoekje dat de bakkers wel aansprak.

Het was alleen jammer dat de presentatie niet namens het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde kon gebeuren omdat niet alle molens, die aan Echte

Bakkers leveren, bij ons zijn aangesloten. Bij een inventarisatie bleek echter dat we er niet ver vandaan zitten, dus wie weet hoe de situatie zich de komende jaren nog zal ontwikkelen.

### Oudere klanten

De dag zelf was prima georganiseerd. Het is een hele job om vijfhonderd mensen te ontvangen en te 'voeden'. Op de vergadering vond de voorzitterswisseling plaats: bakker Jentsje Feenstra wordt opgevolgd door Nico Kaptein. Daarnaast werd het jaarlijkse reclamepakket getoond en was er een lezing van een PR-man van een bank, die onder andere vertelde dat we in de toekomst rekening moeten houden met meer concurrentie en met een verschuiving van een jong consumentenpubliek naar een gemiddeld wat oudere klantenkring. Iets waar elke ondernemer mee te maken zal krijgen.

Na de vergadering werd gezamenlijk de maaltijd gebruikt. Daarna was er een flinke dansvloer beschikbaar. De molenaars waren toen hun kraam al weer aan het afbreken om nog een beetje op tijd thuis te kunnen zijn.

Al met al een geslaagde dag... ook voor die paar molenaars.

Rob Batenburg

**Maandagmorgen 17 september streken maar liefst zo'n 53 personen, uit allerlei wind(erige) streken afkomstig, neer op het molenerf van de gebr. Ter Voorde in Radewijk bij Hardenberg. Rond kwart voor elf heette voorzitter H. Dobbe de aanwezigen welkom en sprak de hoop uit dat deze dag de onderlinge banden zouden worden versterkt. Het prachtige najaarsweer en de gastrije ontvangst bij de familie Ter Voorde zorgden meteen voor een opgewekte stemming.**

Er werd daarna gretig gebruik gemaakt van de kans de molen te bezichtigen, hoewel het vanwege het aantal personen (en dan nog wel molenaars!) maar goed was dat de molen wegens windstilte niet draaide. In alle hoeken en gaten werd rondgedoold en men was unaniem van mening met een heel efficiënt windmolenaarsbedrijf te doen te hebben. Met 3 koppel stenen, flink wat graansilo's en een pakhuis voor op pallets gestapeld gereed-product, is het een mooi voorbeeld van een gemoderniseerd windkorenmolenaarbedrijf.

### Zuid Barge

Tegen 12 uur werd in een lange rij koers gezet richting Zuid Barge, maar zouden we misschien even langs de recentelijk gerestaureerde Aner Molen kunnen rijden? Dat was nauwelijks omrijden, maar daar bleef het niet bij!

Deze beltmolen stond in een zonovergoten landschap met volle zeilen te draaien en dah kunnen molenaars (en wie wel?) niet in de auto blijven zitten! Met verbazing werd kennis genomen van deze goed gerestaureerde koren-molen, die op een miniem zuchtje wind zelfs stond te malen! Dat komt men toch weinig tegen, een molen die zó licht loopt! Er viel veel waardering te beluisteren voor molenmaker Wintels en molenaar Ter Voorde, die, ieder op zijn vakgebied, hier een prestatie van formaat hebben afgeleverd. Veel te gauw naar veler gevoelen moest de reis naar Zuid Barge, naar molenaar Omvlee, worden voortgezet. Maar ook daar wachtte een malende molen!

Het bedrijf van de gebroeders Omvlee in Zuid Barge bij Emmen is een typisch voorbeeld van een boeren- en bakkers-gemaal: Deels door de stadsuitbreiding van Emmen, maar ook door de verschuiving van enkelvoudig meel naar samengestelde, geperste mengvoeders, heeft men de bakens wat moeten verzetten.

Voor bakkers en particulieren worden verschillende soorten volkorenmeel geproduceerd met daarnaast handel in mengvoeders en tuinbenodigdheden. Terwijl de ene groep royaal werd onthaald op soep en molenbrood door mevrouw Omvlee, bezichtigde het an-

dere deel de molen, waarna werd gewisseld. Enkele jonge molenaars vermaakten zich met het afzeilen, maar besteedden veel aandacht aan de dubbelstraals fokwieken. Ook het zware en hechte gaandewerk oogstte bewondering, hoewel er nu nog slechts 1 koppel kunststenen door wordt aangedreven.

### " 't Aole Compas"

Nadat iedereen zowel in- als uitwendig was voldaan, werd, voorafgegaan door molenaar Omvlee, het Veenmuseum „'t Aole Compas" opgezocht. Dit in Barger Compascuum gelegen uitgestrekte openluchtmuseum toont een rijk geschakeerd beeld van het leven in het hoogveen en de turfwinning rond het begin van deze eeuw. Naast verschillende typen plaggenhutten, een kerkje, veldbakkerij, schooltje en een bijenstal, worden authentieke stenen panden langs een stukje hoogveenkanaal herbouwd en daar kreeg ook een korenmolen een plaats!

Het betreft een uit Drantum bij Oldenburg (BRD) afkomstige lage stellingmolen. Molenaar is Hendrik Böckers die deze sterke molen kundig in orde heeft gemaakt en in hoofdzaak voor de museum-bakker en de duizenden bezoekers tarwemeel maalt. Hij was helaas door ziekte afwezig maar een medewerker van hem liet de molen zien en het viel op, dat zowel de maalderij als het toerisme de ruimte hebben.

### Wereld open

Met de huifkar, de trekschuit en het veenspoortreintje werd ons gezelschap in een middeleeuws-aandoend tempo door het uitgestrekte terrein geloodst. Voor velen van ons ging letterlijk een wereld open in het schrijnende contrast tussen de schitterende hoogveennatuur en de bijna onvoorstelbaar slechte sociale omstandigheden van de meeste veenarbeiders tot in het eerste kwart van deze eeuw. De weelde die we A.D. 1984 kennen, slechts twee generaties later, zou veeleer tot dankbaarheid in plaats van tot ontevredenheid moeten stemmen.....

**Vermoeid maar zeer voldaan werd tegen half zes verzameld in het restaurant van het Veenmuseum. Na enkele verfrissingen werd een prima diner opgediend, hetwelk men zich zeer goed liet smaken.**

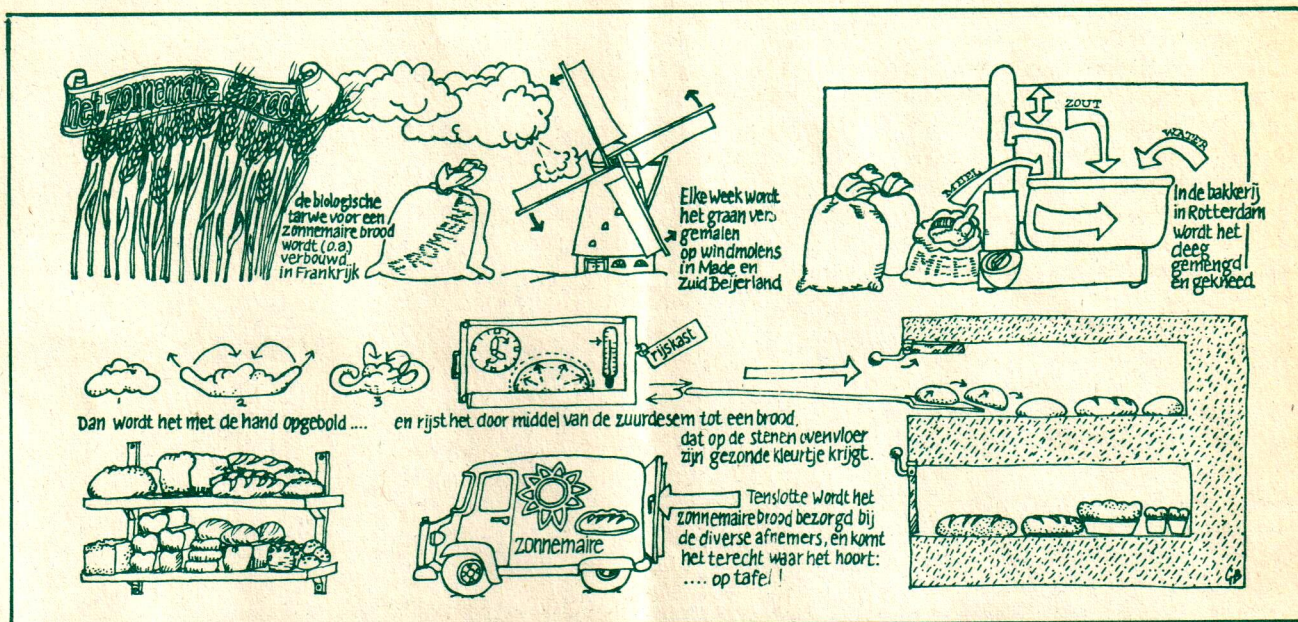
A.N.Peereboom  
J.G.Tollenaar

*Van onze uitgaansdag is de vergrote groepsfoto, gemaakt door Jan Tollenaar, bij te bestellen. Opgeven bij mevr. G. Leemburg in Schiedam, die dinsdags telefonisch te bereiken is (010-251291).*

# ALS MOLENAARS WIJDE WERELD IN



# Natuurdesembakkers zijn nu wel uit de kinderschoenen



Het was niet moeilijk om de juiste zaal te vinden binnen het Krasnapolsky zalencentrum in Amsterdam. De geur van versgebakken brood en de klanken van swingende muziek trokken je als vanzelf door de lange gang naar de al vroeg gezellig drukke zaal waar de Dag van het Natuurdesembrood (6 oktober) werd gehouden.

Een reusachtig molenmodel van zo'n drie meter hoogte, waarin niet direkt een bepaald molentype te herkennen viel, leek iedere nieuwe binnenkomer te verwelkomen met zijn langzaam draaiende wieken. Verschillende branches, die direkt of indirekt met het broodbakken te maken hebben, kregen die dag in Krasnapolsky de kans via een stand naar buiten te treden. Het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde was ook vertegenwoordigd met een gedeelte van een stand. Met enkele opvallende molenposters rond de stand trok deze veel publiek. Verbazend genoeg vroegen met name verschillende Duitse bezoekers of er ook een tijdschrift bestaat dat het Amb. Korenmolenaarsgilde uitgeeft.

De blikvanger deze dag was natuurlijk de presentatie van de ruim twintig natuurdesembakkerijen in Nederland met hun uitgebreide broodsorteringen. Uit het buitenland waren drie Duitse, een Luxemburgse en een Belgische bakkerij vertegenwoordigd. Van kleine, mooi opgerolde, croissants tot de heerlijkst uitzierende krentenbroden lagen op de

lange rijen tafels uitgesteld. Duidelijk is, dat de gezamenlijke Nederlandse zuurdesembakkerijen, mede door het in oprichting verkerende gilde van natuurdesembakkers, hun kinderschoenen zijn ontgroeid en een stukje van de Nederlandse broodmarkt veroverd hebben.

## Wedstrijden

De wedstrijd tussen de vaderlandse bakkerijen met als inzet de Onkruidtrofee, werd voor het tweede achtereenvolgende jaar gewonnen door de Manna-bakkerij in Amsterdam. Ook de thuisbaksters en -bakkers kwamen aan hun trekken. Zij konden aan een wedstrijd meedoen met als hoofdprijs een handgraanmolen. En degenen, die niet aan de wedstrijd wilden meedoen, maar toch hun broodje wilden laten keuren om daar zelf wijzer van te worden, kregen die kans eveneens, hoewel dit onderdeel wel wat rommeliger verliep. Keuring van hun brood werd verricht op een tafeltje, dat vlak voor een zware geluidsbox was opgesteld... Verder werden op deze dag demonstraties gegeven van het malen van graan, het kneden van deeg en het bakken van brood. Natuurlijk kon er ook geproefd worden van de verschillende broodsoorten. Ook een lekker swingende (maar informatief weinig inhoudende) diabroodshow kon worden bekeken, evenals films over brood en over de natuurlijke landbouw en windmolens.

Niet onvermeld mag blijven de stand met (thuis) bakkersgereedschap. De stand werd druk bezocht en de heren erachter toonden degelijk gereedschap, zoals zware broodblikken en taartvormen, stevige kneedmachientjes en allerlei andere waar voor de thuisbakker. Daarbij werd eerlijke voorlichting gegeven over het gebruik van het gereedschap. Het lijkt mij beslist geen gek idee om zo'n bedrijf van bakkerijbenodigdheden eens een keer op de molen uit te nodigen, zo maar op een zaterdag of op de jaarlijkse braderie rondom de molen, om de partikuliere meelklanten voorlichting te geven en misschien een goed stuk gereedschap te laten aanschaffen. Het bedrijf, de klanten en de molenaar zullen er naar alle waarschijnlijkheid alleen maar beter van worden.

De Dag van het Natuurdesembrood was een interessante dag voor de nieuwsgierigen en een gezellige dag voor oude bekenden.

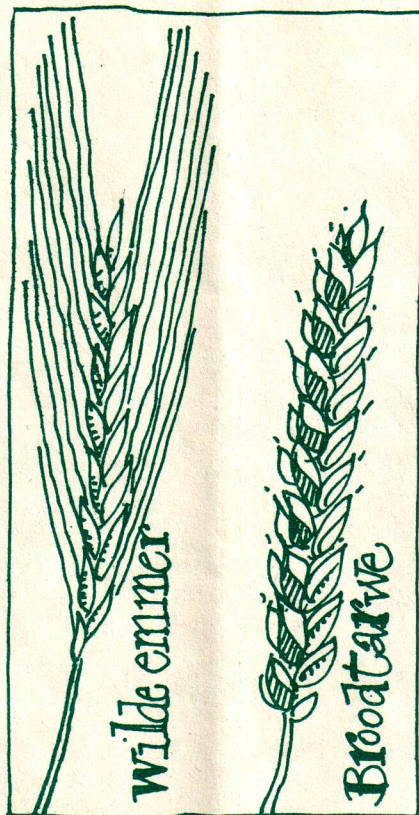
Als je op een bepaald moment de door mensen en ovens flink opgewarmde zaal verlaten hebt, merk je weer eens duidelijk dat je maar beter met het openbaar vervoer had kunnen komen. In het centrum van Amsterdam je auto weer terugvinden duurt lang. En dan te weten, dat je 's ochtends al een paar uren hebt besteed aan het zoeken naar een plekje om het ding kwijt te raken.

# Gaat wilde emmer onze broodtarwe verrijken?

Aan het slot van zijn driedelige serie over onze broodtarwe, een ontwikkeling van broodgraan door de eeuwen heen, schreef Hans Dobbe in het oktober-nummer van 1981: 'Nog een andere manier om tot opbrengstverhoging van tarwe te komen is het kweken van rassen, die ziekteresistent zijn'. Hoe dat in zijn werk gaat deed hij toen niet uit de doeken, maar in het laatste nummer van De Kleine Aarde werd nieuws uit Wageningen gebracht: in Israël heeft men verrassende resultaten bereikt door wilde emmer-tarwe te kruisen met broodtarwe. Daardoor is een tarwesoort verkregen die een opmerkelijke erfelijke weerstand heeft tegen ziekten en bovendien blijkt dat het eiwitgehalte van broodtarwe door kruising met wilde emmer met ongeveer vijftig procent (!) verhoogd kan worden. We nemen het artikel hier grotendeels over.

Uit samenwerking tussen het Instituut voor Plantenziektkundig Onderzoek (IPO), het Israëlische Volcani Center en de universiteit van Washington State is gebleken dat de wilde emmer (*Triticum dicoccoides*) op zijn minst twee belangrijke eigenschappen te bieden heeft voor een betere en meer zekere tarweproductie: de genoemde grote weerstand tegen ziekten en het hoge eiwitgehalte. De weerstand tegen Gele Roest, een schimmelziekte die rampzalige gevolgen kan hebben, is wel de meest opvallende eigenschap van de wilde emmer, omdat die voor praktisch alle voorkomende soorten van de ziekteverwekker effectief is gebleken. Deze uitslag is vooral ook van belang voor ontwikkelingslanden. De mogelijkheid om de tarweoogst te verbeteren met behulp van de weerstand van de wilde emmer tegen Gele Roest kan de voedselsituatie in de Derde Wereld sterk verbeteren.

De benutting van wilde emmer als bron van gunstige eigenschappen is vooral te danken aan de samenwerking tussen IPO en het Volcani Center, die in 1973 begonnen is. In de zestiger jaren was het Volcani Center er al in geslaagd om wilde emmer met durumtarwe te kruisen. Het IPO heeft vijf jaar geleden in samenwerking met een Nederlands kwekersbedrijf een methode ontwikkeld om wilde emmer ook direct



met broodtarwe (*Triticum aestivum*) te kruisen.

Dr. Z.K. Amitai van het Volcani Center ontdekte het extreem hoge eiwitgehalte. Het hoogste gehalte dat hij vaststelde was 28 procent en het laagste 16 procent, hetgeen ruim boven de gehalten van 10 tot 14 procent in gecultiveerde tarwesoorten ligt. Intussen is nu een kruising van het broodtarwetype verkregen met een ongeëvenaard hoog eiwitgehalte en resistentie tegen praktisch alle vormen van Gele Roestschimmels over de hele wereld.

Een deel van het ruwe produkt van de kruisingen is ter beschikking gesteld aan het Internationaal Mais en Tarwe Instituut in Mexico. Deze onderzoeksinstelling richt zich vooral op de verbetering van graan voor ontwikkelingslanden. Door combinatie van de eigenschappen van wilde emmer met de goede eigenschappen van hoogproducerende variëteiten hoopt men een belangrijke bijdrage te leveren aan de vergroting van oogstzekerheid en eiwitgehalte van het dieet.

Ook Nederlandse kweekbedrijven hebben belangstelling getoond. Men verwacht dat het hoge eiwitgehalte de kwaliteit van Nederlandse tarwe zo zou kunnen verbeteren, dat die in de toe-

komst de kwaliteit van geïmporteerde broodtarwe kan gaan benaderen.

Het IP is inmiddels in samenwerking met de Stichting voor Plantenveredeling begonnen met een onderzoeksprogramma om méér gebruik te maken van de erfelijke eigenschappen van wilde emmer. Het is al komen vast te staan, dat deze tarwe ook de voor ons land belangrijke resistentie tegen de meeldauwschimmel bezit.

## Zout in de olie?

De zeer bejaarde molenaar J. Kiers uit Den Ham heeft ons een probleem voorgelegd, waar hij zelf niet uitkomt. Niet een kwestie van derop of deronder, maar hij wil wel graag antwoord. Hij schrijft:

'Laatst kwam ik te horen dat als een taatspot met tjel (losse schijf tussen pen en bodem van de pot, volgens molenaar Ter Voorde) piepte, men wat zout in de olie deed. Het piepen zou dan overgaan. Ik heb daar vroeger nooit van gehoord. Maar misschien is er wel een oude molenaar die me kan helpen. Overigens weet ik bij ondervinding dat, als je een stuiver of cent onder de tjel of tap (de punt die in de taatspot steekt) legde, het warmlopen over is.'

De 78-jarige heer Kiers wil het weten, maar wij ook wel. Dus graag reacties aan de redactie van dit blad.

## Alvast begonnen

Sinds enige tijd zit op de torenmolen 'De Zwaan' te Lienden de versgeballooteerde gezel Herman Schippers, die op deze uit 1633 stammende molen zijn zak meel maalt voor de bakkers. Binnen afzienbare tijd vertrekt Herman naar de stenen stellingmolen van Ingen, die nu in restauratie is. Maar omdat hij zolang niet kon wachten is Herman alvast maar begonnen in het nabijgelegen Lienden. Wekenlang is hij hier al bezig geweest om een koppel stenen in orde te brengen. Zelfs de kneushamer moest eraan te pas komen. Een nieuw scherpstel werd op de ligger gelegd, maar ook het scherpstel op de looper was in het verleden met niet al te grote vakkundigheid behandeld. Voorlopig dus nog geen bloemig meel voor Herman...

# 't Hart van de molen (4)

**De haast legendarische molenaar Dirksen (Rijnenberg) gaat in deze vierde aflevering van zijn serie - destijds in 1949 in De Molenaar verschenen - verder in op het hart van de molen. En constateert dat de molenaar die altijd rekening houdt met de gedragingen van de stenen nooit zijn toevlucht hoeft te zoeken bij paardemiddelen.**

Men kan er van op aan, dat als looper en ligger aan de uiterste einden arm zijn, de steen toch op het gehoor goed loopt, dat men ergens een afwijking moet kunnen vinden, die gewoonlijk terug te brengen is tot slapheid in de constructie. Dikwijls is de bus de oorzaak. De spil kan bij contrôle zelfs nog wel vaststaan, terwijl bij het draaien er toch beweging in zit. De steen heeft geen neiging tot hobbelen en de steen strijkt ook nog wel goed, d.w.z. er is geen trilling in de steen, maar zij draait niet om een vast punt. De ongeoorloofde beweging treedt gewoonlijk op met de regelmaat, die overeenkomt met het toerental van de steen. Van hobbelen of trillen is dus geen sprake, vandaar dat we er bij het malen weinig van merken.

## Balanceren van belang

Toch kan het niet anders of deze afwijking moet een ongunstige invloed uitoefenen. Want, als we de steen bij het billen weer netjes onder de rij gebracht hebben, dan begint de steen direct weer van de juiste baan af te wijken, waardoor de uiterste einden van de looper, zowel als van de ligger, zwaar belast worden, met het gevolg, dat bij het opnieuw openleggen, beide stenen aan de buitenomtrek opnieuw ca. 1 mm. arm zijn geworden. Zoals gezegd blijft onder het draaien de spil niet loodrecht staan en daardoor draagt de looper ongelijkmatig. De bus kan hiervan de oorzaak zijn, maar ook een balanceeringsfout.

Wanneer de looper aan één zijde zwaarder is, dan ontstaat er bij het draaien een kracht, die een zodanige invloed op de bus of 't maalstoelframe kan hebben, dat de steen van de juiste baan kan afwijken. Daarom is het goed uitbalanceren van een steen van zeer groot belang. Men zal menen, dat het balanceren in de eerste plaats nodig is om een regelmatige maaldruk te verkrijgen. Ik weet wel zeker, dat dit theorie is, want bij een niet zéér grote afwijking verdeelt de druk van de zware

zijde zich over een groot oppervlak, waardoor de invloed er van verwaarloosd kan worden.

Maar voor het beschrijven van een vaste baan is het balanceren van de looper wel degelijk van belang. Het schijnt, dat we hier regelmatig denken aan het gebruik van vaste rijnen. Immers, bij het gebruik van een vaste rijen kan een looper zich onder het draaien onmogelijk instellen op de ligger. Als dus de spil bij iedere omwenteling beweegt, dan is het duidelijk, dat de looper met zijn buitenste ring de buitenste ring van de ligger extra belast.

## Vanwege het gemak!

Bij een balanceerriijn heeft, althans volgens de theorie, de looper de mogelijkheid, om zulk een afwijking te herstellen. Maar in de praktijk is dat anders. Zelfs bij de meest bewegelijke balanceerriijn stelt de looper zich onder het draaien heel moeilijk of in het geheel niet in. Zodra de spil onder het draaien van de loodrechte stand afwijkt, beweegt de looper mee alsof deze een vaste rijen heeft! De grote massa van de loopersteen is niet in staat om zich bij iedere afwijking van de spil op de veranderde omstandigheid in te stellen. Dat is in zekere mate nog mogelijk indien we het toerental van de looper belangrijk verlagen. Maar waarom gebruikt men dan een balanceerriijn! Alleen maar om te ontkomen aan het moeilijk rechthangen van de steen? Dus vanwege het gemak. Om bovenstaande reden is het ook noodzakelijk, dat de spil loodrecht staat en het maalvlak van de ligger waterpas ligt. Als de spil naar het Noorden overhelst, dan zal men zien, dat de ligger, waterpas zijnde, aan de Noordelijke zijde meer gesleten is.

De looper heeft dan op de Noordelijke steenhelft van de ligger een grotere druk uitgeoefend. Dat is een veel ingrijpender fout dan een niet zuiver gebalanceerde looper, die aan één zijde enkele kilo's druk meer uitoefent. De balanceerriijn is in het geheel niet in staat om die afwijkende stand die de looper geregeld moet innemen, te corrigeren. Immers, de ligger slijt meer op de steenhelft, aan de zijde waarnaar de spil scheef staat.

Eenzelfde verschijnsel zal men waarnemen, als de spil loodrecht staat, maar het liggeroppervlak niet waterpas is. Ook dan zal de steen ongelijkmatig slijten en dus een slecht verdeelde maal-

druk hebben, ondanks de aanwezigheid van de balanceerriijn.

De eindconclusie is, dat men op de bewegelijkheid van de balanceerriijn niet moet rekenen om fouten te herstellen gedurende het malen.

## Algemene beoordeling

Zodra men een steen openlegt, dan is het zaak om te beginnen met een algemene beoordeling. Nagaan hoe de steen zich heeft gedragen gedurende de afgesloten periode. Wordt de steen onmiddellijk na het malen losgenomen, dan kan men aan de warmte van de maalbaan voelen, waar de steen het meeste werk verricht. Vervolgens beoordeelt men het maalvlak van looper en ligger na de beide stenen goed stofschoon te hebben gemaakt. Men kan nu aan de glimmende plaatsen zien, waar de stenen hebben gedragen; verder kan men nagaan, of de stenen gelijkmatig gesleten zijn. Is dat niet het geval, dan is het wel zeker, dat de ligger niet waterpas heeft gelegen of de spil niet loodrecht heeft gestaan.

Geheel juist is deze redactie niet. Het kan namelijk bij toeval zijn, dat de ligger niet waterpas ligt, maar dat de spil door een bepaalde afwijking van de loodrechte stand de fout herstelt. Dat kan, als men een spil wijzert, terwijl over het hoofd is gezien om eerst het liggermaalvlak te waterpassen. In dat geval immers staat de spil weliswaar niet loodrecht in algemene zin, maar dan toch wel loodrecht op het liggermaalvlak. Men heeft door enige minuten aandacht te besteden aan de gedragingen van de steen, door de algemene toestand zo goed mogelijk te beoordelen, het voordeel, dat men het geheel behoorlijk overziet en daardoor beter weet hoe men het beste te werk gaat om de steen in de meest gewenste toestand te krijgen.

Men lette ook op de rijen. Meestal hebben we met Engelse rijnen te doen. Als de steen onrustig werkt, trilt of hobbelt, dan zal men dat dikwijls aan de rijen kunnen zien. De rijntappen en de draagplaatsen daarvan hebben dan sterk glimmende plaatsen, terwijl men op de niet dragende plaatsen een zwart of bruin poeder vindt, dat metaal-slijpsel is. Dat is 'n teken, dat er i.d. rijen ongewenste bewegingen voorkomen, meestal 'n teken dat de steen heeft getrild, dus slecht strijkt. Glimmende plaatsen in de krop van beide stenen wijzen erop, dat de krop ongelijkmatig

draagt. Deze plaatsen moet men direct met kneus- of bilhamer wegwerken.

### Geen paardemiddelen

We gaan er steeds van uit dat de steen entree moet hebben. Dat wil zeggen: als de stenen op de maalbaan dragen, dan moeten ze in de krop enige mm. ruimte hebben. Voor het gemak houdt men de ligger altijd vlak, dat is de gemakkelijkst te controleren toestand. Men maakt, dat de rij over het gehele steenoppervlak draagt, of tenminste dragen gaat. Het is nl. niet nodig om een ligger in één keer radicaal onder de rij te brengen. Als men de stenen niet al te weinig bilt (hetgeen ook altijd af te keuren is), dan kan men een steen ook voldoende onder controle hebben en dan hoeft men ook nooit zijn toevlucht te zoeken tot het nemen van radicale maatregelen. Door het steeds rekening houden met de gedragingen van de stenen is het nooit nodig paardenmiddelen toe te passen.

Bij stenen die voor het malen van koeken dienen, koeken die wel eens ijzer bevatten, kan het echter voorkomen. De krop van looper zowel als van ligger kunnen dan zodanig vernield zijn, dat de stenen allebei zeer bedenkelijk arm worden, zo erg, dat ze zonder extra hulp de eerste tijden niet goed onder de rij te krijgen zijn.

DIRKSEN

### Subsidie omhoog

Het ministerie van welzijn, volksgezondheid en cultuur heeft haar jaarlijkse subsidie aan ons gilde verhoogd. De gift gaat voor 1984 van 2000 naar 3000 gulden. Krijgt Brinkman toch nog een paar supporters.

### Naturamed '85

Een beurs voor natuurlijke leef- en geneeswijzen is 'Naturamed', volgend jaar te houden van 7 tot en met 11 mei in de Jaarbeurs. Dit jaar is de eerste Naturamed gehouden en de organisatoren hebben voor komend jaar wat wijzigingen aangebracht, afgaand op informatie van standhouders. Zo komen er in '85 twee dagen uitsluitend voor vakbezoekers en zijn de openingstijden dagelijks van 2 tot 9 uur 's avonds (op zaterdag van 10 tot 3 uur). Ook molenaars zijn welkom op deze beurs. Wie interesse heeft moet vóór 20 november contact opnemen met penningmeester Pijnappel. Overigens, de standprijs is niet gering: 165 gulden per m<sup>2</sup> en een stand moet allicht tien of twaalf m<sup>2</sup> groot zijn.

### Schuld inleveren

Binnen het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde is een aantal molenaars dat ten onrechte een schild op de molen heeft hangen. Sinds vorig jaar zijn de statuten gewijzigd en zijn er twee groepen deelnemers. De ene groep is gerechtigd tot het voeren van ons embleem en de andere groep niet. Wie niet gerechtigd zijn, zijn de molenaars die minder dan 1000 kg in de week vermalen.

Deze splitsing was noodzakelijk om diverse redenen. Een belangrijke reden was, dat voor de meelkeuring bij de laatste groep praktisch nooit meel op te halen was door de controleur van het Station voor Maalderij en Bakkerij. De niet-embleemgerechtigde deelnemers hoeven geen omzetafhankelijke bijdrage te betalen, maar mogen daar-teenover ook niet het embleem in drukwerk voeren noch het schild op de molen hebben.

Het bestuur is voornemens om de molenaars om wie het gaat binnenkort door middel van een brief te laten weten dat het schild ingeleverd dient te worden. Men zal als vergoeding een deel van de betaalde kosten terugkrijgen. Het bestuur hoopt in deze zaak op ieders medewerking.

### Verre vriend

*We kunnen nu wel net doen alsof het elke dag voorkomt, maar dat is niet zo. En daarom vermelden we het maar even.*

*Onze lezer, de heer P. Mans in Leiden, is kennelijk zo verknocht aan ons blad dat hij het niet wil missen nu hij voor een jaar zijn domicilie zoekt buiten onze landsgrenzen. De volgende VAN HAVER TOT GORT moet bezorgd worden in het sultanaat Oman...*

### Kontakt over de grens

Molenaars van ons gilde uit het oosten van Gelderland hebben een uitnodiging gekregen van Duitse collega's om gezamenlijk een zgn. 'Regio Rijn-Waal Molendag' te vieren. Het initiatief voor zo'n dag is uitgegaan van enige Duitse molenaars die de kontakten in het grensgebied tussen de molenaars willen intensiveren.

Sedert enige tijd is bij collega Jochijms in Groesbeek een groep Duitse vrijwilligers te vinden die het vak willen leren. Iets wat in Duitsland nog moeilijk te doen is doordat men er pas de laatste jaren wat actiever wordt en molens weer in gebruik gaat nemen. Het zijn mensen als Jochijms en Groot Wessel-

## Om Zo Te Zeggen

Nu eens niet een oud en wijs gezegde, maar eentje van de tegenwoordige tijd. Een vreemde uitdrukking, dat wel. Ontstaan ten huize van de redacteur, toen de kinderen nog klein waren en zij het moeilijke woord 'korenmolenaarsgilde' nog niet de baas konden. Sindsdien heet deze eerbiedwaardige club van vakmolenaars: **het Kolenmoordenaars gilde.**

### 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

dijk de molenmaker, die bezig is met de restauratie van de molen van Kleef-Donsbrüggen, die het vuur onder deze Duitse mensen goed doen aanwakkeren.

Zaterdag 27 oktober werden vijf molens met een bezoek vereerd: de al genoemde van Kleef, dan de zogeheten Holländer-Windmühle, vervolgens de molen van Kalkar die de hoogste heet 'am Niederrhein' en tenslotte de 'Kokerwindmolen' en de toren van Geldern-Walbeck. Daarna - na het avondmaal - was er gelegenheid om samen te praten over de eigen en andermans ervaringen. De dag was uitsluitend bedoeld voor molenaars uit het grensgebied. Laten we hopen dat door dit initiatief de grens voor de molenaars zal wegvallen, zodat wij van elkaar kunnen leren.

### Kopij

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