

WAT HAVEN OEGORI

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 BE Schiedam

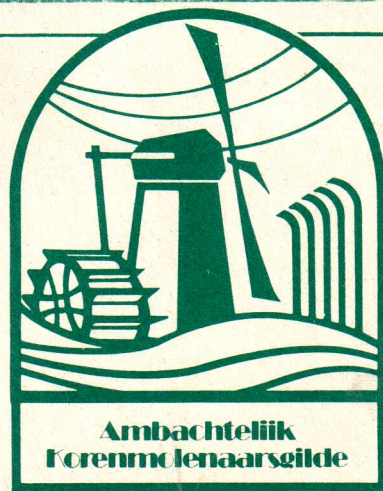
MEI/JUNI 1986 - nummer 70 - Verschijnt tweemaandelijks



De Heimolen is zeker de actiefste molen van West-Brabant. Franken Sr. en Jr. zorgen daar wel voor. Vijftien, zestien ton per week, daar in Bosschenhoofd. Zie pag. 6 en 7.

010-426 1291

Vanaf 3 mei is het telefoonnummer van ons 'kantoor' in Schiedam veranderd. Vóór het oude nummer moet nu een 4 worden gedraaid. Dus: 010-426 1291. Met die 4 zijn overigens *alle* telefoonnummers in de Rotterdamse regio uitgebreid!



Maandag 26 mei is de Algemene Deelnemersvergadering van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde. Een dag waar iedereen naar uit heeft gezien, omdat het in de eerste plaats inspirerend is als vakbroeders elkaar weer eens uitgebreid kunnen spreken en vervolgens omdat er op deze dag spijkers met koppen geslagen moeten worden over de acties die we rondom onze lustrumviering gaan ondernemen.

De vergadering vindt plaats in de molen van Jan Pijnappel in Oud-Zevenaar (Babberichseweg 33) en vangt aan om 11.00 uur in de ochtend. Vooraf, vanaf 10.00 uur, heeft onze penningmeester zijn molen op orde en opengesteld voor belangstellende collega's. Zelf draagt hij een witte jas en laat aan ieder die

dat wenst zien hoe ons eigen molenlaboratorium werkt.

De belangrijkste vergaderpunten zijn: het jaarverslag van de penningmeester, de kwaliteitscontrole, de gezamenlijke graaninkoop, maar vooral ook de voorstellen van het bestuur voor de acties die onze lustrumviering in september kracht moeten bijzetten.

Ongeveer gelijktijdig met dit blad krijgen de malende deelnemers van ons gilde een aparte brief van het bestuur, waarin die voorstellen - met alles wat daar aan vast zit, ook financieel - zijn opgenomen. Ieder wordt op het hart gedrukt ze goed te bestuderen, zijn keuze te maken en ter vergadering die keuze toe te lichten. Het spreekt voor zich dat geen molenaar, die écht zijn omzet onder bakkers en particulieren

wil verhogen, deze kans zal laten glijpen om flink wat publiciteit te verwerven.

Tussen 13.00 en 14.00 pauzeren we met een broodmaaltijd, die door het Amb. Korenmolenaarsgilde wordt aangeboden.

Daarna - tot ca. 15.30 uur - komt de heer Roothaan van het kweekbedrijf Van der Have ons uitgebreid voorlichten over de bakkwaliteit van nieuwe inlandse tarwerassen.

Na het beantwoorden van de vragen drinken we samen wat, praten we veel en is er om 17.30 uur gelegenheid een warme maaltijd te gebruiken in het dorpje Babberich, dat op 5 minuten autorijden verder ligt. Dit maal is voor eigen rekening van hen die eraan deelnemen.

In de verwachting dat iedereen het belang - zeker ten aanzien van de nuttige effecten van onze jubileumviering - van zijn komst naar Oud-Zevenaar zal inzien, zeggen we bij deze: tot ziens op 26 mei a.s.

Het beroep van molenaar (2)

Wij vervolgen hier de serie artikelen die de heer Schraven in '78 schreef over het Beroep van Korenmolenaar in 'De Molenaar'.

De maalstoel

Veelal wordt gedacht dat de maalstoel en het geoefend scherpen van de maalstenen of bij natuurstenen het kiezen van maalbalkenpatroon, veruit het belangrijkste onderdeel van de behoefte aan vakkennis uitmaakt. Bij gesprekken over het molenaarsvak, het oude ambachtelijke vak dan, komt de kennis van "het weer" en het billen van stenen altijd het eerst naar voren. Het gaat echter om veel meer en dan zouden we b.v. de kwaliteitsbeoordeling van broodgraan en het zuiver maken en houden van grondstof en eindproduct al het eerst willen noemen. Niet minder is dat het geval met kennis van separatietechniek met zeven om van meel nog bloem te kunnen maken.

Om met een koppel stenen goed te kunnen malen is het een van de voornaamste voorwaarden dat de draaiende steen, de looper dus, volkomen strijkt over het maalvlak van de ligger. Een andere voorwaarde is dat de structuur van het maalvlak passend is om snij-

dend-wrijvend het produkt te kunnen verkleinen en hetzelfde geldt ook voor het patroon van de maalbalken die op beide stenen gelegd wordt.

Om de loopersteen er goed op de waterpas afgestelde ligger te laten strijken, kende men op de windmolen oorspronkelijk twee methoden voor draaibaar ondersteunen van de looper. Dat die looper dan nog met een hefboom ruim twee centimeter hoger of lager gesteld moest kunnen worden, is punt twee en in de vaktale heet dat dan "bijhouden en lichten".

Vast- en pennetjeswerk

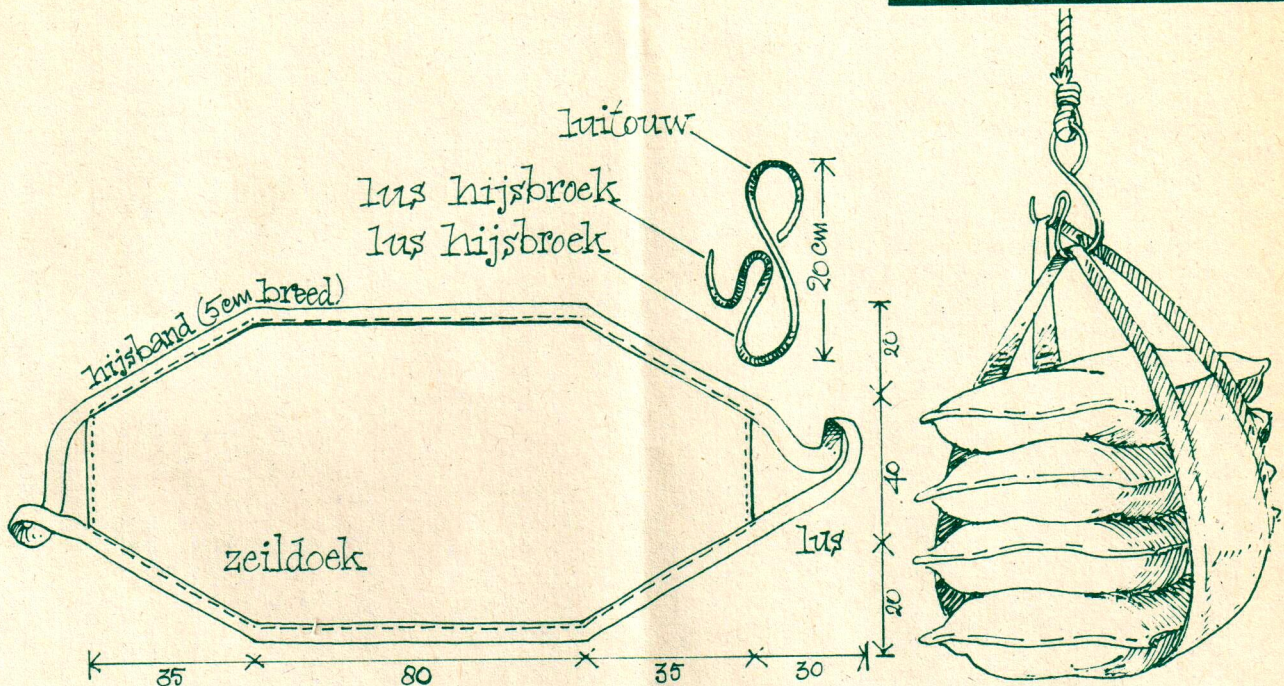
Van de oorspronkelijke twee methoden om de stenen te laten strijken, kent de schrijver het zogenoemde "vast werk" en het "pennetjeswerk" het beste, want verder gaat zijn kennis en ervaring niet terug in het verleden.

Met VASTwerk werd bedoeld dat de ijzeren rijs, bijna altijd een viertakrijn, die in de looper werd aangebracht met hardhouten spieën, onbeweeglijk op een meedraaiende spil moet passen. De spil ging dan door een bus, die als stelbaar lager diende en in het kropgat van de ligger werd vastgezet naar de balk die onder de zoldering is aangebracht. De onderkant van genoemde draaiende spil was een stalen pen, die in een ijzeren pot paste en waarin voor

smering olie werd gegoten. Vroeger was dat meestal raapolie, maar zo rond 1920 werd die vervangen door echte smeerolie die uit aardolie werd gemaakt. De genoemde balk heeft de naam VONDER gekregen en was aan een einde scharnierend bevestigd en het andere einde werd via een hefboom, de z.g. lichtboom, gehangen door een dik koord en dit laatste werd dan wat molenaars "DE LICHT" noemen. Het potje waarin de spil draaide zat ongeveer in het midden van die balk of vonder.

Aangenomen dat de spil met behulp van potje en lagerbus zuiver loodrecht werd geplaatst, wat nogal eens mis was op windmolens, en de ligger zuiver waterpas was gesteld, moest de looper met zijn VASTWERK ook precies horizontaal gaan draaien. Mijn vader, die overigens niet zo vaak meer hoog in de molen kwam toen hij ouder werd, was in dat waterpas hangen van looperstenen iemand met goed gevoel en gunstige hand. Dat gebeurde namelijk met behulp van hardhouten spieën of wiggen die de viertakrijn vasthielden in de looper. Men moest er geduld en feeling voor hebben. Het gebeurde met de houten kuip nog weg van de stenen, met de lichtboom maar op en neer en kijken tussen de spleet van ligger en looper.

MARCELS BROEKZAK **knap & slim**



Een opvallend werktuig in de molen De Roode Leeuw in Gouda - we schrijven over de molen van Marcel Koop in het vorige nummer, dat zult u zich herinneren - is de **broekzak**. In het kader van de rubriek **Knap & Slim** hoort de broekzak spoorwegs te worden opgenomen in ons lijfblad, hetgeen bij deze gebeurt. Marcel maakte een tekeningetje van zijn 'vinding', die, zoals hij zelf schrijft, geen echte vinding is, omdat het ding nog dagelijks in de haven wordt gebruikt. Het gaat dan om laden en lossen van stukgoederen.

In de molen wordt de broekzak uiteraard aangewend voor het interne transport van zakken. Het voordeel van het gebruik van dit hijsgerief is vooral gelegen in het feit, dat op deze manier ook papieren zakgoed gehesen en gezakt kan worden. Op De Roode Leeuw gaan er vier baaltjes tegelijk in. De vorm van de haak is belangrijk, met het oog op het alleen laten zakken van de baaltjes. De ene lus van de broekzak zal in de haak blijven hangen, de andere zal al gauw uit de haak vallen wanneer de spanning eraf is en de haak

kantelt. Op die manier kunnen de baaltjes van de broekzak rollen zodra het luitouw weer wordt opgehaald. Marcel benut deze mogelijkheid om een behoorlijke hoeveelheid balen meel te laten zakken zonder dat hij voortdurend trappen hoeft te lopen. Na vier keer de broekzak te hebben gebruikt (= 16 baaltjes) loopt hij een keer de trappen af om de baaltjes te stapelen of rechtstreeks op de auto te rangschikken. Nog één stukje technische informatie: de haak is gemaakt van ijzeren stang met een doorsnee van 14 mm.

In de familie

Een volk dat leeft bouwt aan zijn toekomst. Of dat zó bewust is gebeurd weten we niet, maar in elk geval is het molenaarsvolk versterkt met de komst van Bastiaan Pieter en Erik Rudolf Batenburg. Ze werden op 2 maart als koppel geboren, zeer welkom geheten door Rob Batenburg en Hanny Koster, wijd en zijd bekend om hun bemoeienissen met molen De Vrijheid in Schiedam. Onze felicitaties gaan uit naar moeder en vader. Een paar jaar en

kleine klompjes roffelen onophoudelijk langs de hoge ladders van De Vrijheid.

Zaterdag 12 april herdachten Dré Rombouts en zijn vrouw Mien Rombouts-v.d. Corput dat zij 25 jaar tevoren in het huwelijk waren getreden. Tussen 17.30 en een later uur namen veel collega's de gelegenheid te baat hen in Nieuwkuyk te gaan gelukwensen met de goeie keus die ze indertijd gemaakt hebben. Wij voegen ons daar graag bij.

Molendag

Het is natuurlijk niemand ontgaan, maar we zouden niet volledig zijn als we niet vermeldden dat zaterdag 10 mei de veertiende Nationale Molendag

wordt gevierd. Honderden molens draaien die dag weer - en wat nog belangrijker is: tientallen molens zullen ook malen. Als op zo'n molen de blauwe wimpel van de Vereniging De Nederlandsche Molen strak staat in de bries, dan kunnen hopelijk ook vele bezoekers die molens in bedrijf bezoeken.

Het is te begrijpen als deelnemers van ons gilde zeggen: we leggen dit jaar, het jaar van ons jubileum, liever het accent op de feest- en actieweek van 22 tot 27 september. In die periode zal er ook allerlei promotiemateriaal beschikbaar zijn. Toch moeten we elke gelegenheid aangrijpen om aan de weg te timmeren. Voor de Nationale Molendag wordt nationaal reclame gemaakt. Het zou dus zonde zijn, als we een kans lieten lopen. Malen kunnen we allemaal met een beetje wind en een pannekoekenbakwedstrijd is zo georganiseerd.

Op alle gebieden van de voeding vinden grote veranderingen plaats. Dat geldt voor de levensmiddelentechnologie en ook voor het aanbod van produkten. Voor de bakkerij speelt de beheersing van hitte en koude een dominerende rol in de zich sterk wijzigende broodsector. Het loskoppelen van het rij- en bakproces door middel van nieuwe technieken opent nieuwe mogelijkheden voor hoogscorende bakprodukten.

De stijgende waardering die brood op het ogenblik ondervindt heeft veel te maken met het sterk gevarieerde aanbod en de voortgaande 'brood-innovatie' en -promotie. De laatste tien jaar is het aanbod aan broodsoorten in zowel West-Duitsland als Nederland enorm toegenomen. Daar heeft het groeiend assortiment meel- en bloemsoorten zeker aan bijgedragen, maar ook de al genoemde verfijning in de deegbereiding en de wijze van afbakken (om een voorbeeld te noemen: het bake-off systeem).

Daarnaast heeft ook de gezondheidstrend het brood niet onberoerd gelaten. Men denke slechts aan het 'brooddieet'. Brood met andere voedingswaarden, zoals het molenbrood, zuurdesembrood, vezel- en ballaststoffenrijk brood enzovoorts haakten in op deze trend. En dan is er de laatste jaren de ontwikkeling van een toenemend gebruik van brood samengesteld uit niet-broodgraanprodukten en produkten van plantaardige en dierlijke oorsprong. Over dit laatste aspect gaat deze beschouwing. Het is een poging om wat meer helderheid te brengen in een nieuw gebied in de broodsector, dat zeker toekomst lijkt te hebben. Het spreekt voor zichzelf dat deze ontwikkeling grote gevolgen met zich zal kunnen meebrengen voor alle meelproducenten.

Het aantal verschillende produkten, dat heden ten dage voor broodbereiding wordt gebruikt, is sterk toegenomen. Nieuwe combinaties prikkelen de kooplust en verhogen het eetgenot. Wanneer er dan ook nog een gezondheids-aureool omheen hangt (hopelijk terecht!), dan stijgt een broodsoort snel in de gunst van het broodminnend publiek. De naam van een broodje, met zijn specifieke betekenis of associaties, de genotswaarde en de gezondheidsaspecten spelen in de beoordeling van de consument een doorslaggevende rol.

Wat zijn nu deze bijzondere produkten voor de broodbereiding? De lijst die hierna volgt is allerminst volledig en kan voortdurend worden aangevuld en

gewijzigd door de snelle veranderingen die in het broodassortiment plaatsvinden.

Meerdere granen

Er is een hele groep broodsoorten ontstaan, die niet uitsluitend van tarwe en/of rogge gemaakt zijn. Tarwe en rogge zijn de twee soorten zuivere 'broodgraan' in West-Duitsland en ons land. Daarnaast worden meelprodukten van haver, gerst, rijst, gierst, mais en boekweit toegevoegd zodat een meer-koren- of meer-granenbrood wordt verkregen. In dit verband vermeldenswaard is, dat boekweit officieel (Warenwet) niet tot de graansoorten wordt gerekend maar een zg. veelknopige is.

Gerst

In Duitsland werd tot in de vorige eeuw nog wel eens gerstemeel gebruikt voor de broodbereiding. Wellicht door de gemiddeld wat betere grond is in ons land al sinds de middeleeuwen nauwelijks gerst als grondstof voor brood gebruikt. Gerst heeft slechte bakeigenschappen; het bezit een laag gashoudend vermogen en een toxische inwerking op de gist. In gepelde vorm - als gort - behoorde het enkele eeuwen lang tot ons volksvoedsel maar dan gebruikt in pap of brij.

Haver

Voor de menselijke consumptie werd en wordt haver in de vorm van vlokken (havermout), grutemeel en, naar het schijnt heel lang in Schotland, voor haverbrood gebruikt. Haver bevat hoogwaardige eiwitten, maar nauwelijks gluten, en een relatief hoog gehalte aan haverolie (6 tot 7 procent). Het heeft een gunstige invloed op de smaak van brood.

Mais

Maismeel wordt voor brood gebruikt in Zuid-Europa, Afrika en Amerika. In onze contreien staat het vanwege zijn abominabele bakeigenschappen in een slechte reuk. Mais wordt zeer veel gebruikt als grondstof voor zetmeel en bevat daarnaast 33 tot 36 procent vet-tige olie, rijk aan linolzuur en vitamine E.

Rijst

In grote delen van Azië is rijst het belangrijkste voedingsmiddel. Het is zeer rijk aan zetmeel en in licht gepelde vorm ook aan B-vitamines.

Gierst

De graansoort gierst is in Midden-Europa door de haver verdrongen als ba-

sis voor pap en brij, maar er vindt een duidelijke herwaardering plaats. Uit voedingsoogpunt bezien is het een waardevol produkt. Gierst bestaat voor 60 tot 75 procent uit koolhydraten, voor 8 tot 13 procent uit eiwitten met veel verschillende aminozuren, voor 4 tot 6 procent uit vet en bevat hoge gehaltes aan de vitamines B 1 en B 2.

Andere grondstoffen prachtkans voor de mol



Boekweit

Een bijna vergeten gewas is de boekweit, dat echter de laatste jaren weer meer waardering ondervindt. Boekweit heeft qua samenstelling veel weg van rogge, maar bezit geen of nauwelijks enige bakwaarde. Opmerkelijk is de smaakverbetering die boekweit in bijv. vla, pannenkoeken en andere gerechten veroorzaakt.

Tarwekiemen

Bijzonder waardevol zijn de tarwekiemen, waarin 7,5 tot 12 procent tarwekiemolie zit. Verder zijn de kiemen rijk aan vitamine E.

Lijnzaad

Lijnzaad was vooral vroeger een geliefd produkt vanwege zijn olie (38-44%). Tegenwoordig is lijnzaad vooral steeds meer in trek voor brooddecoratie.

Sesamzaad

Sesamzaad geeft aan bakprodukten een heel apart aroma. Het harmonieert heel goed met kummel en maanzaad. Sesamzaad is sterk oliehoudend (45-63%) en van een hoge stabiele kwaliteit voor de voeding.

Soja

Een hoog gehalte aan olie en hoogwaardige aminozuren bezit soja. Het toevoegen van sojameel bij de normale broodbereiding verhoogt niet alleen het eiwitgehalte van het brood, ook de kwaliteit van het eiwit verbetert en komt ermee op een volwaardig niveau.

Uien

Het gebruik van rauwe of gebakken uien is snel populair geworden op met name allerlei kleinbrood. Het normale vochtgehalte (87-88%) daalt bij het bakken of fruiten tot 11 à 12%, onder het vormen van specifieke aromatische stoffen. Vermeldenswaardig is ook het hoge vitaminegehalte.

Melk

Een bekende en gewaardeerde toevoeging aan brood en kleinbrood is melk. Uit baktechnisch oogpunt is het gebruik van melk en melkpoeder gunstig. Het brood krijgt een betere smaak, meer geur en een hogere malsheidsgraad.

Zuivelprodukten

Wat de bijzondere grondstoffen van dierlijke aard betreft gaat het in de eerste plaats om zuivelprodukten zoals roomboter, kaas en kwark. Deze produkten hebben specifieke werkingen in het bakproces, maar zullen vooral om

hun invloed op de genotswaarde van het bakprodukt worden toegepast.

Tenslotte kunnen nog genoemd worden: **krenten en rozijnen, noten, vlees en vleeswaren, groenten**. Deze produkten worden verder buiten beschouwing gelaten. In de tabel staan van de meeste genoemde bijzondere grondstoffen de gemiddelde analyses van belangrijke gehalten vermeld.

ne' brood. Deze variaties in bijvoorbeeld bijt-, kauw-, geur- en smaak-eigenschappen stimuleren het broodverbruik en vergroten de toepassingsmogelijkheden.

Heel algemeen kan worden gesteld dat een hogere dosering van één bijzondere graansoort een onmiddellijk negatief effect heeft op de deegbereiding en het brood en hoe hoger de toevoeging hoe

Samenstelling in procenten

	eiwit	koolhy-	vet	mine-	water	overige
gerst	8	73	1	1-2	15	1
haver	13	61	7	2	15	2
mais	10	67	4	1-2	15	2
rijst	7	75	1	1	15	1
gierst	11	65	4	2-3	15	2
boekweit	9	71	1 1/2-2	1,7	15	2,3
tarwe- kiemen	26,6	46	9,2	4,2	11,7	2,3
lijn- zaad	8	15	35	12,1	8	6,9
sesam- zaad	20	7	55	5	6	7
soja	37	27	18	0,8	8,5	8,7

Van "Twee-" tot "Zevengranenbrood", "veelkorenbrood" en "Granenmixbrood"... er zijn op dit thema variaties te over. De belangstelling ervoor neemt nog altijd toe. In verreweg de meeste gevallen vormen tarwe- en roggeprodukten er de basis voor; ze treden op als de 'drager' van de andere granen. De goede bakkwaliteiten van hoogwaardige tarwe maken het nogelijk om, ondanks de toevoeging van niet of nauwelijks bakkende graanprodukten, met een uitstekend brood voor de dag te komen.

In Duitsland wordt de eis gesteld dat alle graanprodukten (met inbegrip van boekweit) die in een meer-granenbrood zitten er voor ten minste 5 procent in verwerkt zijn. In ons land geldt deze eis niet, hoewel voor veel broodliefhebbers zelfs die 5 procentseis met betrekking tot gerstemeel of roggemeel niet op het oog te controleren valt. Wel verplicht het huidige Broodbesluit van de Warenwet om door middel van een verpakking, bijsluit, uittel of iets dergelijks de andere toegevoegde granen in afnemende volgorde aan te geven. Deze taak heeft óók de grondstoffenleverancier (de molenaar) voor wat betreft de produktaanduiding op de verpakking of op de label.

Bij een aangepaste receptuur verandert het brood door het toevoegen van andere granen zó sterk, dat de voedings- en genotswaarde geweldige variaties vertonen in vergelijking met het 'gewo-

sneller dit negatief effect toeneemt. Wel is het afhankelijk van de toegevoegde soort. Zo beïnvloeden boekweit en gierst tot maximaal 25 procent, maar mais tot ca. 50 procent!

Uitstraling

De genoemde veranderingen in de broodrecepturen en de ontwikkelingen op de broodmarkt hebben uiteraard een grote uitstraling naar het meel en de molens. Men moet deze ontwikkeling zeker niet negatief beoordelen. In wezen betekenen deze toevoegingen van bijzondere grondstoffen geen directe vervangers van tarwe- of rogge-meel. Zij betekenen wel een uitbreiding en deels een verschuiving van de totale broodsector. Het hogere broodverbruik heeft daar beslist mee te maken. De broodconsument is er voor 'in' en zo kan een kleine markt als de onze toch groeimogelijkheden bieden.

Maar één ding is duidelijk: deze sterke diversificatie in de broodsector betekent een grote aanpassing voor de meelproducenten met geweldige kansen voor de kleine ambachtelijke korenmolens. Het is zeer belangrijk te beseffen dat deze nieuwe grondstoffen nauwelijks of geen bakkwaliteiten bezitten en in het algemeen de deegontwikkeling en het bakproces bemoeilijken. De produktiewijze van deze bijzondere graanprodukten - het malen, uitmalen, builen, breken, kneuzen, pletten

enzovoorts - heeft daar ook invloed op, maar ook op het totale eindproduct. Elke toevoeging van een ander graanproduct aan tarwe 'verdunt' als het ware de bakaard. In een kleinere hoeveelheid meel moet méér kwaliteit zitten om een redelijke verwerking en een goed eindproduct mogelijk te maken. Een zo veelzijdig maalinstrument als de molensteen biedt op eenvoudige wijze allerlei mogelijkheden tot het produceren van volkoren- of 'half-volkoren'-

meelsoorten. Maar de mengketel, meelkamer of lintmenger zal in de toekomst in geen korenmolen mogen ontbreken voor de produktie van speciale meelsoorten van bijzondere granen.

A. Pandsel

Dit is een bewerking van een lezing van dr. Hans Huber te Ingenheim, gepubliceerd in Die Mühle van 27 maart 1986.

C.L. ROKVEN

bliksembeveiliging-onderhoud inspectie

Voor aanleg, onderhoud en inspectie van de bliksembeveiliging van Uw molens, vraag vrijblijvend informatie aan

C. L. ROKVEN
v. Homberghlaan 14
5491 GN Sint-Oedenrode
tel. 04138-74651 tussen 13.00 - 17.00 uur

En de bulkverlading?

In het maart/aprilnummer van ons lijfblad heeft A. Pandsel een oproep gedaan aan onze gildeleden om van de tegenwoordig te zwaar gevonden 50 kilo-zakken over te stappen op zakken met het 25 kilo bruto gewicht en het gebruik van hygiënisch verantwoorde emballage. Met die oproep is schrijver dezès het volledig eens. Maar dat is maar hálf het geval met het buiten meedoen laten van de bulkverlading en aflevering van bloem en meel aan de middelgrote bakkerijen die molenbrood willen bakken.

De vindingrijkheid en constructiemogelijkheden, maar ook het pneumatische transport en elektronisch wegen staan op zulk een hoog peil, dat vele technische toepassingen thans ook voor bedrijven met een middelmatige omzet, economisch al enkele jaren beschikbaar zijn.

Gemakkelijk te monteren silo's, vierkant of rond en niet hoger boven de uitlaat dan circa 2,5 meter, worden door vele fabrikanten of handelshuizen aangeboden. Er is grote keus in gebruikt bouw materiaal in stijve platen of textiel en ook in uitdraagsysteem. Dat alles en ook het bijbehorend pneumatisch transport/silo-uitloopsysteem is voor een aanvaardbare prijs te koop.

De transport/luchtleidingen zijn meestal van vrij dunne aluminiumpijpen en

ook goed aanpasbaar bij eventuele veranderingen, omdat bochten en aankoppeling geen enkele moeilijkheid opleveren.

Indien meerdere ambachtelijke korenmolenaars belangstelling zouden hebben voor bulkbewaring en aflevering van partijtjes bloem/meel van 500 tot b.v. 2500 kg, zou het waard zijn de aanbiedingen die er zijn, gezamenlijk te bestuderen en eventueel na overleg met de bakkerij-eigenaren en silo/transportfabrikanten als transactiebemiddelaar op te treden. Een voor intern gebruik aan te schaffen elektronische weegbunker, nauwkeurigheid voor de bakkerij hooguit 1 of 2% nauwkeurigheid en weegbereik tot 75 of 100 kg., is geen hoge investering meer te noemen.

Wie over adressen wil beschikken voor een kleine bulk-transport en afweeginstallatie kan zich via onze redactie tot mij wenden. Vergeet niet dat er al enkele jaren op een vrachtautochassis containers gemonteerd kunnen worden op elektronische meet/weegvoelers om erg nauwkeurig te zien en te registreren hoeveel er afgeleverd wordt. Men zou ook met bij belading van de auto afgewogen posten kunnen gaan rijden, zoals dat b.v. bij mengvoerders gebruikelijk is.

M. Schraven

Heimolen in

Onze medewerker Victor Mulder had er in 1978 ook al last van - dat de molenaar van De Heimolen in Boschenhoofd zo moeiteloos een feitenreeks over z'n molen uit de mouw schudt, dat je het als schrijvertje met noteren amper kunt bijbenen. Toen was die mulder-aan-het-woord Theodorus Wilhelmus Franken, indertijd 69 jaar. Nu ligt de inmiddels 77-jarige door een lelijke verkoudheid gevelde nestor in z'n bed en is het zijn zoon Theodorus Albertus (47) die informatie over zijn molen verschaft alsof de bezoeker eigenlijk alles al weet. En dat betekent dat de Heimolen wekelijks goed is voor een productie van tien tot vijftien ton veevoer en een tiende deel daarvan aan tarwemeel.

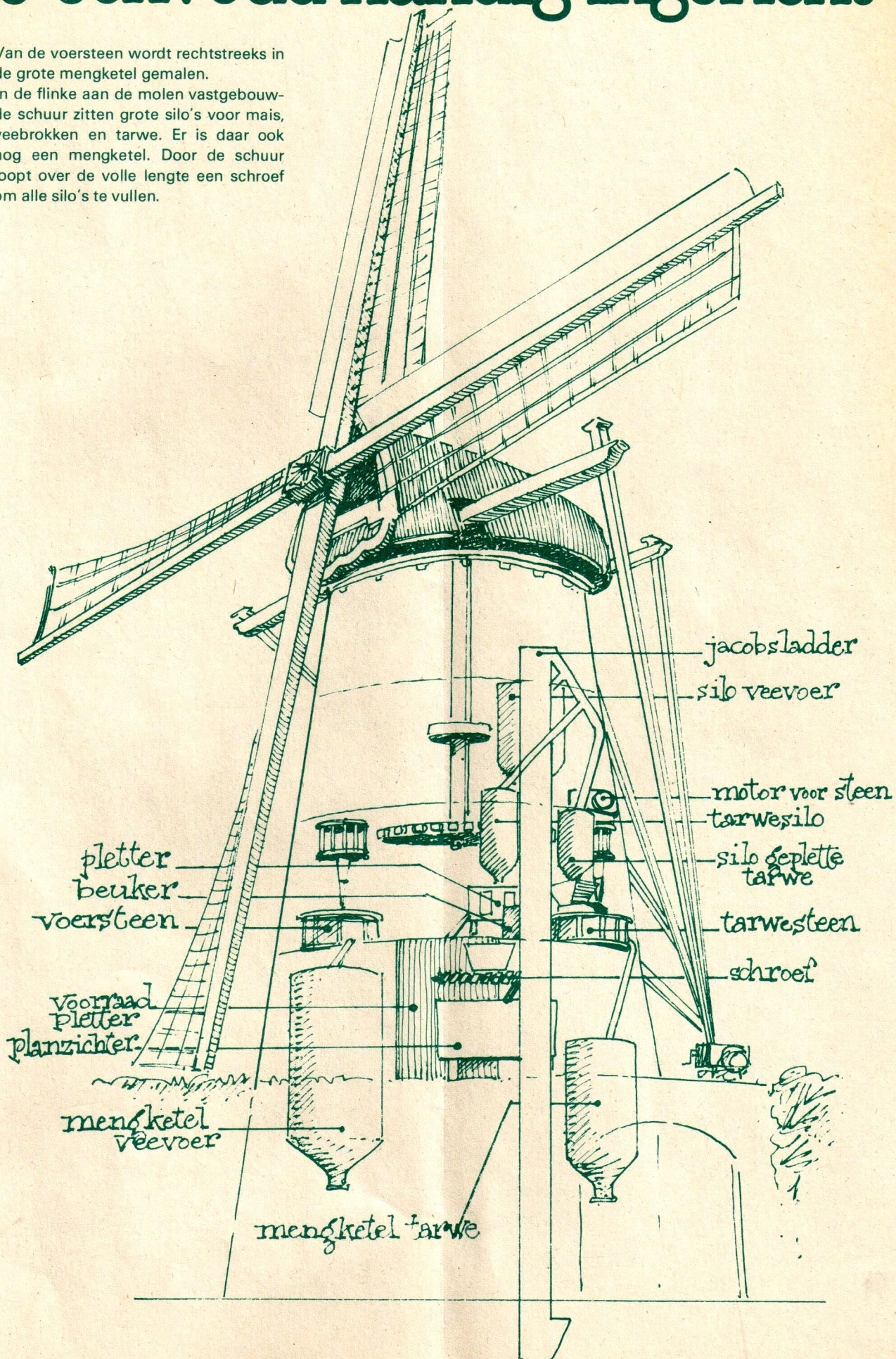
De Heimolen - mensen die de oude nummers van VAN HAVER TOT GORT bewaard hebben kunnen nog eens snuffelen in nummer 11, van april, mei 1978 - ligt aan de rand van een denbos. De molen werd er in 1866 - 120 jaar geleden dus - gebouwd. Het is een beltmolen met een stevig postuur, die sedert 1951 eigendom is van de familie Franken. Van '63 tot '72 was de molen niet maalvaardig. Na de laatste grote restauratie heeft de molen in feite tot de dag van vandaag niet meer stil gestaan en maakt de mulder het zinnetje in zijn molenfolder waar, dat de Heimolen tot de meest malende molens van Noord-Brabant mag worden gerekend.

Alles geplet

Hoe zit de molen van binnen in elkaar, was de vraag die we ons stelden toen we de 'jonge Franken' aanschoten met het verzoek het interieur van zijn molen te tekenen. Een simpele inrichting, maar door die eenvoud handig en gewaarderd. De molenzolders zijn verbonden door een elevator die vanaf de begane grond grondstoffen opvoert naar veevoerdersilo (ca. 1 ton), de tarwesilo boven de pletter en de silo voor geplette tarwe. Uit de laatste wordt de geplette tarwe naar de tarwesteen geleid (alle tarwe wordt eerst geplet alvorens te worden gemalen) en vandaar gaat de tarwe naar de mengketel. De tarwesteen kan zowel op de wind als op de motor werken. Als er elektrisch moet worden gemalen is het rondsel buiten het bereik van de spoorwielkammen te schuiven.

alle eenvoudig handig ingericht

Van de voersteen wordt rechtstreeks in de grote mengketel gemalen.
In de flinke aan de molen vastgebouwde schuur zitten grote silo's voor mais, veebrokken en tarwe. Er is daar ook nog een mengketel. Door de schuur loopt over de volle lengte een schroef om alle silo's te vullen.



Dertien man rondt vakcursus af

Van de twintig mannen die aan de eerste Vakcursus voor de korenmolenaar in Wageningen '85/'86 hebben meegedaan, hebben er uiteindelijk dertien hun 'Verklaring' in ontvangst kunnen nemen. De plechtige overreiking van de getuigschriften gebeurde op 5 april tijdens de voorjaarsvergadering van het Gilde van Vrijwillige Molenaars in het Haarhuis in Arnhem. De dertien kregen hun 'diploma' uit handen van Hans Dobbe, voorzitter van ons Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde. Dat niet alle twintig cursisten de Verklaring overhandigd kregen kwam doordat zeven van hen niet in staat waren de vereiste zeven dagen praktijk op tenminste drie molenaarsbedrijven vol te maken.

De vakcursus in Wageningen, dat is wel duidelijk, is een schot in de roos gebleken. Direct al was de aanvraag groter dan de mogelijkheid van plaatsing van cursisten. Men heeft een sleutel gehanteerd, waardoor tien deelnemers van het Amb. Korenmolenaarsgilde en tien Vrijwillige Molenaars de lessen konden volgen. Die sleutel wil men ook komend seizoen weer hanteren.

In zijn praatje bij de overreiking van de Verklaringen noemde Hans Dobbe de cursus een waardevolle aanwinst voor het vak. De commissie hoopt ermee te bereiken dat het vakmanschap in het algemeen toeneemt, maar vooral ook de warenkennis en de kennis van de bakkwaliteit van tarwe. De cursus is een instrument om te voorkomen dat enthousiaste en goedbedoelende lief-

hebende molenaars produkten slijten aan de bakkerij, die afbreuk kunnen doen aan de goede naam die vakmolenaars hard bezig zijn op te bouwen. De kwaliteit van molenaarsprodukten moet van een goed niveau zijn. Dat is in het belang van het héle korenmolenaarswereldje.

De volgende cursisten ontvingen de Vakcursus-verklaring:

Maarten Dolman, Wilnis (AKG)

Piet Huygens, Akersloot (AKG)

Bas Kalkman, Hengelo

Jos Kors, IJmuiden

J. Lieftink, Kampen

Jan van Loenen, Terschuur

Tonny Moes, Anen

Gerd Jan van Reeuwijk, Arum

Piet Reitsema, Oldehove (AKG)

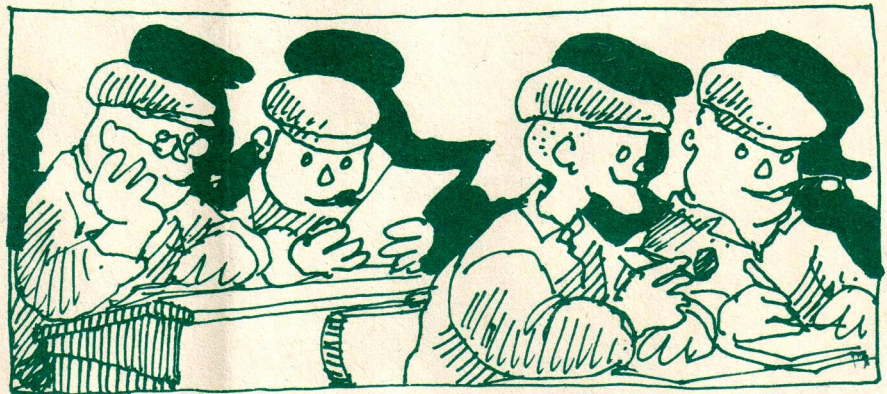
Ed Spruijt, Castricum

Jan Tollenaar, Wervershoof (AKG)

Eep Top, Wageningen (AKG)

Hans Valkenhoff, Zuidwolde

...en de nieuwe cursus!



Op maandag 15 september om 19.30 uur start in Wageningen dan voor de tweede maal de vakcursus voor de korenmolenaar. Niet twaalf maandagavonden lang, zoals tijdens de zojuist afgesloten cursus, maar dertien avonden kunnen twintig cursisten worden geschoold in molentechniek, exploitatie van een molenaarsbedrijf, bakkerijtheorie, kennis van tarwekwaliteiten en een beetje inzicht in publiciteit en promotie. De vijf docenten die vorig jaar deze onderwerpen behandelden, zijn ook dit nieuwe seizoen van de partij.

In aansluiting op het theoretische gedeelte moeten de cursisten, willen zij het getuigschrift van de cursus in handen krijgen, zeven praktijkdagen werken op tenminste drie verschillende molenaarsbedrijven. Het gaat hier om bedrijven die bij het Amb. Korenmolenaarsgilde zijn aangesloten, waarvan de mulders garant staan voor een vakkundige begeleiding. Het praktijkgedeelte van de cursus, dat al kan worden begonnen in de periode dat men de theorielessen volgt, moet uiterlijk een half jaar na de start van de cursus zijn afgerond.

De kosten van de cursus zijn 150,- voor de dertien theorie-avonden, exclusief de boeken "Zingende Stenen" en

"Rond Zingende Stenen" die bij de cursus worden gebruikt.

Het aanmelden kan gebeuren via een formulier, dat alle deelnemers per post zal worden toegezonden. De aanmelding moet binnen zijn v or 1 juli '86. Als meer dan twintig kandidaten zich aanmelden, maakt de cursuscommissie een selectie. V or 1 augustus horen de aangemelden of ze geplaatst zijn. Betaling dient dan v or 1 september te gebeuren. **Belangrijk:** gegadigden die zich vorig jaar opgaven maar die moesten worden afgewezen, dienen zich voor de cursus opnieuw in te schrijven. **De oude inschrijving is dus verval-**

len! De boeken 'Zingende Stenen' en 'Rond Zingende Stenen' zijn te bestellen door overmaking van 99,- incl. porto (of 52,50 incl. porto voor  en boek) op RABO bank rekening 13.53.85.210 t.n.v. G. Barendse, Cursuscommissie, Beatrixstraat 79, Poeldijk. Het giro-nummer van de bank is 148232 Rabobank Midden-Westland.

Kopij voor het volgende nummer van VAN HAVER TOT GORT wordt ingewacht v or 1 juni 1986 op het redactie-adres: Beukendreef 6, 4631 SG Hoogerheide.

**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