

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 BE Schiedam  
SEPTEMBER/OKTOBER 1986 - nummer 72 - Verschijnt twee-maandelijks

# **TIEN JAAR** **Korenmolenaarsgilde**

## **ACTIEWEEK** **22-27 september '86**



VAN HARER DITSOFT

# VIERING 2<sup>E</sup> LUSTRUM 25/9

In de week van 22 tot en met 27 september herdenkt het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde zijn tien-jarige bestaan. Donderdag 25 september wordt de centrale feestdag.

Op die dag zal zich een heel programma onrollen. In de ochtend - van 11 uur tot 12.30 - wordt op de BÖKKERS MÖLLE in Olst (Rijksstraatweg 45) de pers ontvangen tijdens een **PERSCONFERENTIE**. Er wordt het een en ander verteld over de wapenfeiten waarop ons gilde kan bogen, onze nieuwe molenbroodsoort, de '17-er' wordt gepresenteerd, en officieus wordt ons eigen molenlaboratorium geopend.

Om 13.00 uur is de **ontvangst van deelnemers, genodigden en belangstellenden op de Bökkers Mölle**. Men heeft een uurtje de tijd om de molen te bekijken, die ook als decor diende voor de oprichtingsfeestdag van ons gilde tien jaar geleden.

Om 14.00 uur wordt iedereen **welkom** geheten in het aanpalende café De Harmonie, gelegen naast de Bökkers Mölle aan de Rijksstraatweg in Olst. Er

wordt een **terugblik** gegeven op hetgeen we met ons allen in de tien jaar van ons bestaan hebben beleefd en bewerkstelligd.

De **uitslag van de maalwedstrijd van het weekend** ervoor wordt bekend gemaakt, **certificaten** worden uitgereikt aan nieuwe meesters en gezellen. Tenslotte wordt ons **molenlaboratorium**, nu officieel, geopend.

Van 16.00 tot 17.30 volgt een **vrolijk samenzijn met koffie, sigaren en wat sterkers in De Harmonie** naast de molen. Dit is ook de **receptie** voor belangstellenden, die onze club een warm hart toedragen.

Waarna de afsluiting van het gebeuren volgt.

Het hoeft geen betoog dat wij iedereen van harte uitnodigen om tijdens deze viering aanwezig te zijn. Zéker onze deelnemers en hun echtgenotes en vriendinnen zien wij graag zonder uitzondering deze dag meemaken.

Het bestuur

## Eén nachtje malen...

Voor een beroepsgroep, voor wie het malen haar lust en leven is, zit er een nachtje aan te komen om de vingers bij af te likken. Het nachtje malen, dat wij van vrijdagavond 19 september, 20.00 uur af tot aan zaterdagavond 20 september, 20.00 uur, van plan zijn te ondernemen, is een buitenkans voor ieder die het malen in het bloed zit. En... de strijd lust is hier en daar al te bespeuren.

Tot dit moment hebben zich vijftien molenaars bereid verklaard - de een wat gretiger dan de ander, maar à la! - om de wieken los te gooien die nacht. Dat is een niet gering aantal, maar aanvulling erop is natuurlijk nog altijd welkom.

Een maal-marathon - een prachtige gelegenheid om samen aan de weg te

timmeren. Overigens, je zou zoiets gewoon al voor de lol kunnen organiseren.

Maar nu het dan 'menens' is, nu we er andere doelen mee na streven, moeten we er ons ook echt voor inzetten. En zo zijn we toch ook, zeg maar eerlijk. Dus slenteren we niet 's avonds eens naar de molen om daar in Grote Eenzaamheid zoveel mogelijk te malen, om bij het ochtendgloren of iets later te vernemen dat die-en-die gewonnen heeft.... Nee, zo zijn we niet getrouwd. Het gaat bij deze stunt om de **PUBLICITEIT** en dus moeten we er net een tikkie meer voor willen doen.

### Nodige opsmuk

We zouden kunnen denken aan floodlight om de molen, als die aanwezig is, of aan het improviseren van iets dat de molen 's nachts in het licht kan zetten. Te denken valt ook aan een officieel startschot voor de wedstrijd met de nodige opsmuk. Laat de burgervader schieten bijvoorbeeld. Of laat het eerst malen wie het eerst komt... dat kan op zichzelf alweer een vrolijke wedstrijd opleveren!

Een enkeling onder ons heeft misschien het idee iets gezelligs te organiseren in de buurt van of op de bij nacht malende molen. Een heus terrasje met muziek van een draaiorgel of zo - ik noem maar iets. Men vergete bij zo'n

gelegenheid ook niet de lokale pers in te lichten over de gebeurtenis.

Een vroege-vogel-voordeel bij de bakker, daar al aan gedacht? Het plan zou kunnen zijn af te spreken met de bakker dat elke vroege bezoeker van de malende molen een speciale vroege-vogel-bon kan inleveren, die de bakker dan verzilvert middels een lekker goedkoop baksel, bij voorkeur een '17-er'. Zoiets zou tussen 7 en 8 in de zaterdagochtend kunnen....

Een ander soort wedstrijd zou te bedenken zijn, als men het publiek liet raden naar de totale hoeveelheid meel tijdens de marathon gemalen.

### Op de radio?

Van de kant van het gilde wordt alles in het werk gesteld om de radio te interesseren voor ons nachtelijk maalavontuur. Of dat zal lukken is niet gezegd. We hopen er wel op, want niet alleen moet de maal-marathon de vliegende start worden voor onze feestweek - we moeten met onze stunt ook zoveel mogelijk over de tong gaan bij Jan en Alleman.

De deelnemende 'wedstrijd'-molenaars krijgen nog de nodige instructies vooraf toegestuurd. Alvast ontzettend veel maalplezier gewenst.

Het wedstrijd-comité

# NIEUW \*MEELBESLUIT\* ZET PUNTJES OP DE I

Sinds 1 april is een nieuw meelbesluit van kracht volgens de nieuwe warenwet. Dat wij daarover nog niet hebben gerept zou men een verzuim kunnen noemen. We haasten ons echter dit verzuim te herstellen door in twee artikelen de voor onze bedrijven belangrijke zaken in dit nieuwe meelbesluit toe te lichten.

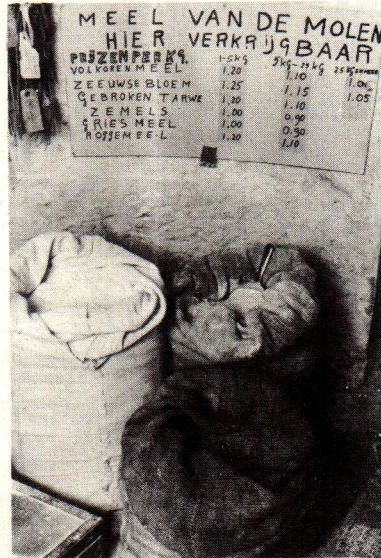
"De koningin en haar ministers, overwegende dat het in het belang van de volksgezondheid en de eerlijkheid in de handel wenselijk is gebleken nieuwe regelen te stellen ten aanzien van waren, verkregen door het verkleinen of anderszins bewerken van vruchten van graan en van zaden van boekweit; hebben goedgevonden en verstaan: Artikel 1...."

Zo vangt het nieuwe meelbesluit aan. Vervolgens komt de uitleg van wat men verstaat onder de verschillende benamingen:

- graan, graansoorten:** de in het tweede lid onder a tot en met j genoemde vruchten
- grondstoffen:** graansoorten en de in het tweede lid onder j genoemde zaden (= graan en boekweit)
- doppen;** de kroonkafjes van gerst, haver en rijst; de vruchtwand van boekweit
- meel;** grotendeels poedervormige waar, verkregen uit grondstoffen
- griesmeel;** grondstoffen tot kleine en zeer kleine stukjes verkleind
- grutten;** grondstoffen tot kleine stukjes verkleind
- gebroken graan;** graan, anders dan rijst, tot grove stukjes verkleind
- gebroken boekweit;** boekweit tot grove stukjes verkleind
- vlokken;** graan, onderscheidenlijk boekweit, tot vlokken verwerkt
- mouten;** het laten kiemen en vervolgens eesten van grondstoffen, teineinde een waar te verkrijgen waarvan een aanmerkelijk deel van het zetmeel is omgezet in water oplosbare koolhydraten

Enkele aantekeningen hierbij:

- Er wordt botanisch onderscheid gemaakt tussen de vruchten van graan- en gewassen, tarwe, rogge, mais, gerst, rijst etc., en de zaden van de boekweit. Boekweit is geen graansoort maar een zg. veelknopige.
- Een andere reden waarom boekweit apart wordt genoemd is omdat boekweitproducten niet 'volkoren' zijn.
- De gebruikte termen en omschrijvingen



gen kunnen afwijken van wat onder ons gangbaar is. In de navolgende artikelen worden een en ander nader omschreven en verklaard.

Lid 2, van artikel 1.

Dit besluit is uitsluitend van toepassing op waren bestaande uit de volgende met name genoemde rijpe, gezonde en gereinigde vruchten c.q. zaden, welke verkleind, onderscheidenlijk geplet zijn en al dan niet een moutproces hebben ondergaan, een en ander met inachtneming van het bepaalde met betrekking tot het ontdaan zijn van doppen, voor zover van toepassing:

- tarwe:** de vruchten van soorten van *Triticum*
- rogge:** de vruchten van soorten van *Secale*
- gerst, gort:** de van doppen ontdane vruchten van soorten van *Hordeum*
- haver:** de van doppen ontdane vruchten van soorten van *Avena*
- mais:** de vruchten van *Zea Mays L.*
- rijst:** de van doppen ontdane vruchten van soorten van *Oryza*
- millet:** de vruchten van soorten van *Pennisetum*, *Setaria*, *Eleusine*, *Panicum* en *Echinochloa*
- sorghum:** de vruchten van soorten van *Sorghum*
- wilde rijst:** de van doppen ontdane vruchten van *Zizania aquatica*
- boekweit:** de van doppen ontdane zaden van soorten van *Fagopyrum*

In dit tweede lid staan die granen en zaden vermeld, waaruit de in het eerste lid genoemde producten worden bereid. Voor alle volledigheid moet worden opgemerkt dat onder de naam 'gierst' in de handel worden gebracht de graansoorten millet en

sorghum. Als er sprake is van bijv. milletmeel mag dat ook gierstmeel zijn.

## Artikel 2.

De artikelen 2 tot en met 6 bevatten de regels voor de aanduidingen en de uiterlijke vormen van verkleinde granen (zaden).

Het eerste lid van dit artikel is a.h.w. de kapstok waaraan de naamgeving van de presentatievormen is opgehangen. We zullen, met tarwe als voorbeeld, dit nader toelichten. Hetzelfde geldt mutatis mutandis voor de andere genoemde granen en zaden.

Lid 1, artikel 2. De aanduiding bestaande uit de naam van een grondstof, onmiddellijk gevolgd door meel, mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor meel, waaraan de kiemen en/of schildelen geheel of gedeeltelijk onttrokken zijn, en dat uitsluitend uit de aangeduide grondstof is verkregen, met dien verstande dat aan meel van tarwe kunnen zijn toegevoegd gerooste tarwekiemen.

Voor de grondstof tarwe betekent dit dat de aanduiding **tarwemeel** niet alleen mag, maar zelfs móet worden gebruikt voor gemalen tarwe waaruit kiemen en/of zemelen zijn verwijderd, geheel of gedeeltelijk, dat maakt niet uit. 'Half-volkoren' of 'half-bloem' is dus niet toegestaan.

Lid 2. In afwijking van het bepaalde in het eerste lid, mag de aanduiding bestaande uit de naam van een graansoort onmiddellijk gevolgd door bloem gebezigd worden voor meel van graan waarin kiemen en schildelen met het blote oog niet waarneembaar zijn, en dat uitsluitend uit de aangeduide graansoort is verkregen.

Hier wordt voor de aanduiding 'tarwemeel' een uitzondering toegestaan namelijk wanneer kiemen en zemelen voor het oog niet zichtbaar zijn. In dat geval mag het produkt **tarwebloem** heten. Let op. Hier is maatgevend dat wat zichtbaar is met het blote oog en niet wat onder een microscoop of bij analyse blijkt.

Lid 3. De aanduiding bestaande uit de naam van een graansoort, onmiddellijk voorafgegaan door volkoren en onmiddellijk gevolgd door meel mag uitsluitend en moet worden ge-

bezigd voor meel van graan dat van de in het eerste lid bedoelde waar slechts daarin verschilt dat alle van nature voorkomende bestanddelen van de betreffende graansoort in hun natuurlijke verhouding al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn en dat uitsluitend uit de aangeduide graansoort is verkregen.

Dit is een voor ons belangrijke paragraaf, omdat hier de wettige definitie van 'volkoren' wordt gegeven. Volkoren-tarwemeel dient dus de naam te zijn van die soort tarwemeel waaruit noch de kiemen noch de zemelen noch enig ander bestanddeel is weggehaald of qua onderlinge verhouding gewijzigd. Kortom: wat bij ons van de steen af zó de zak ingaat is automatisch puur volkoren-tarwemeel.

### Artikel 3.

Lid 1. De aanduiding bestaande uit de naam van een grondstof, onmiddellijk gevolgd door **griesmeel**, mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor griesmeel waaraan kiemen en schilddelen geheel of gedeeltelijk onttrokken zijn en dat uitsluitend uit de aangeduide grondstof is verkregen.

Lid 2. De aanduiding bestaande uit de naam van een graansoort, onmiddellijk voorafgegaan door **volkoren** en onmiddellijk gevolgd door **gries** mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor griesmeel van graan welke van de in het eerste lid genoemde waar slechts daarin verschilt dat kiemen en schilddelen niet onttrokken mogen zijn.

Tarwe-griesmeel (zie art. 1, lid 1.e) bevat dus geen of weinig kiemen en zemelen; volkoren-tarwegries bevat de kiemen en zemelen in de natuurlijke verhouding.

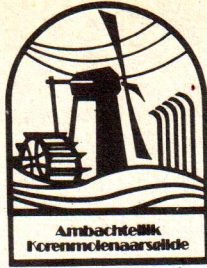
### Artikel 4.

Lid 1. De aanduiding bestaande uit de naam van een grondstof, onmiddellijk gevolgd door **grutten**, mag... moet voor grutten, waaraan kiemen en schilddelen gedeeltelijk onttrokken zijn....

Hier hetzelfde als bij art. 3; met het verschil dat dit artikel vooral betrekking heeft op boekweit.

Lid 2. De aanduiding bestaande uit de naam van een graansoort, onmiddellijk voorafgegaan door **volkoren** en onmiddellijk gevolgd door **grutten**, mag... moet bij grutten van graan die van de in het eerste lid genoemde waar slechts daarin verschillen dat kiemen en schilddelen niet onttrokken mogen zijn.

(Wordt vervolgd)



# IN TIEN JAAR S OPNIEUW DE V

*In mei 1976 kregen alle korenmolenaars van Nederland, actief of in ruste, met wel of niet een florerend molenaarsbedrijf aan de gang, een eerste publicatie van het Amb. Korenmolenaarsgilde in de bus. De club in oprichting moest zich nog wel officieel aan den volke bekend maken - hetgeen zou gebeuren op 2 februari 1977 op de Bökkers Mühle in Olst - maar er was al veel vóórwerk gedaan. Er was eindeloos gepraat, gelobbied en vergaderd, er waren statuten geschreven en plannen ontwikkeld. Die werden in een envelop gedaan met een begeleidende brief. "Alle échte molenaars moeten erbij...." schreven we daarin. En: "u zult begrijpen dat we érgens moeten beginnen."*

*Ergens zijn we begonnen en kijk nu eens wat er van gekomen is.... Een florerend Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, met een vakcursus in uitvoering, met een functionerende graaninkoop, met een eigen laboratorium en met een steeds duidelijker wordend gezicht naar buiten toe. Dat is werk van tien jaar. Hard werk, dat soms wel eens moedeloos maakte omdat ook in molenaarsland Keulen en Aken niet op één dag gebouwd kunnen worden. En omdat jonge molenaars nu eenmaal ook een hoger tempo hebben dan de oude rotten. Niettemin, we hebben een organisatie van de grond gebracht met hulp van velen, die alleszins haar bestaansrecht bewezen heeft.*

**In dit artikel lopen we eens even de wapenfeiten af, die wij binnen ons Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde samen hebben bewerkt en samen hebben meegemaakt.**

'Dit is het begin!' schrijven we in onze tweede publicatie, die we dan ook al VAN HAVER TOT GORT hebben gedoopt. Gedateerd september '76.

In december heeft het dan fungerende bestuur het maar druk. Onze voorzitter Frans Gunnewick en secretaris Hendrik Bökkers lijken kind aan huis in Den Haag en Rijswijk, want het zijn de dagen van het praten op hoog niveau. Op 'CRM', dat nu WVC heet, duurt het gesprek met de hoge ambtenaren dik twee uur, te lang naar de smaak van mulder Gunnewick die het maar doodzonde vindt van de prachtige wind die buiten ronddolt. Een week of wat later is hij te gast bij Econ. Zaken, waar de staatssecretaris zelf - Hazekamp - het naadje van de kous wil weten over ons herlevend ambacht. Op beide ministeries hoopgevende geluiden voor subsidie. Maar de uitslag gaat nog wel eventjes duren.....

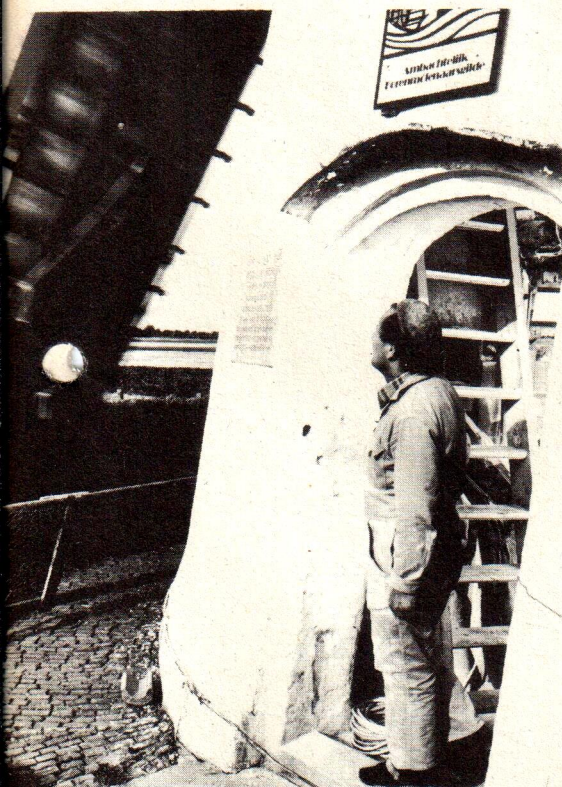
Na de drukte van ons eerste officiële naar buiten treden, met flink veel 'free

publicity' in alle mogelijke bladen, gaat de arbeid onverdroten door. Enkele leden van ons gilde sluiten contracten met groepen zg. Echte Bakkers die beloven een vaste hoeveelheid meel van de molen af te nemen, als de molenaar daarvoor in de plaats toezegt geen andere bakkerklanten te strikken dan bakkers van die ambachtelijke signatuur. In augustus is ons bestuur al verder dan alleen maar het spelen met de gedachte om tot een verplichte keuring van meel en bloem voor de molenaars te komen. Het zou daarbij moeten gaan om het via een zg. zeefproef controleren van de uitmaling (hoe fijn, hoe scherp, hoe bloemig) én om het via een zg. bakproef toetsen van de bakeschappen van de meel- en bloemmonsters. Een werkgroepje is er op gezet om de plannen nader en diepgaand uit te werken.

### Slimme zet

In oktober krijgen Adrie Peereboom en zijn bakkers/afnemers de staatssecretaris van Econ. Zaken zover om de molen 'De Hoop' in Wervershoof in gebruik te stellen. Een slimme zet - zo wordt de bewindsman, die ons met het ontwikkelingsgeld van zijn departement ter wille moet zijn, gepaaid en in

# LOEG ONS AMBACHT LEUGELS UIT...



kennis gebracht met de essentie van dit vak.

We zijn nu ook aan het ouweltje toe. Iedere deelnemer krijgt er een paar om het eens te bekijken. Argumentatie: echt is alleen echt als er echt op staat. Om te voorkomen dat allerlei gewiekste lieden, nu het product van de molen in opkomst is, molenmeel gaan uitbrengen dat nimmer een molen aan de binnenkant gezien heeft, kan de molenaar een afgepaste hoeveelheid garantie-ouwels bij zijn meel gaan leveren. Voor de bakker is dat ook leuk. Molenbrood met ouwel is dan gegarandeerd molenecht. Daar staat het Korenmolenaarsgilde achter.

Een 5-kilo verpakking met een eigen opdruk voor de detailverkoop van meel. Die komt er ook omstreeks deze tijd aanzetten. Menige molenaar tekent er vlot op in. Het is ook een mooie verpakking, waarvan op dit moment nog veel molens met plezier gebruik maken. Tegelijk is ook het certificaat van deelname gereedgekomen. Iedere deelnemer van ons gilde krijgt dat certificaat.

## Sleutel tot subsidie

We zijn een jaar verder als blijkt dat onze 'werkgroep bedrijfseconomie'

weer eens op het ministerie van Econ. Zaken is geweest om tekst en uitleg te geven bij ons rapport over de bedrijfseconomische aspecten van het korenmolenaarsambacht. Dat rapport is de sleutel tot de subsidie die in het verschiet ligt. Het is een kwestie van volhouden.

Volhouden doet óók dat andere werkgroepje dat ploetert aan een meelkeuring bij TNO in Wageningen. We zitten half '78 tegen een eindrapport over de proevenserie aan en de keuringsnormen liggen vrijwel vast.

Op 30 september draagt Frans Gunnewick zijn voorzittershamer officieel over aan zijn Groesbeekse collega Jan Jochijms.

Het wordt '79 en vermeldenswaard is de extreme kou. Op de Volmolen in Epen vriest het molenrad vast en moet het ijs eerst worden gebroken alvorens er weer gemalen kan worden. We ontvouwen plannen voor een receptenfolder.

Medio '79 een nieuwigheidje: regionale vergaderingen. Op drie achtereenvolgende dagen in juni worden bijeenkomsten georganiseerd in Zuidbarge, Valkenswaard en Schiedam. Er komen nogal wat niet-deelnemers/molenaars opdagen en dat is verheugend. Zo heeft het ook zin, dat de voorzitter de rol van de oudere molenaars bij de vorming van een nieuwe muldersgeneratie bespreekt. Hij zaait het zaad en dat komt later op: in de loop der jaren groeit het aantal aanmeldingen voor deelnemerschap gestaag.

## Buiten zinnen

In het novembernummer van ons lijfblad kunnen we dat jaar dan eindelijk melden dat het ministerie van econ.



zaken ons verzoek om steun heeft ingewilligd. Voor een heel pakket activiteiten, al in 1977 ontworpen en ingediend, krijgen we een ton toegezegd. Voor dat geld mogen we van de minister: een uitgebreide voorlichtingsactie voeren, een aktie ondernemen in de richting van de ambachtelijke bakkerij, onze nog altijd op de helling staande vakdocumentatie vorm geven en ons lijfblad beter inrichten. Dat het bestuur buiten zinnen van geluk is behoeft geen betoog. Eindelijk immers kunnen we eens flink onze vleugels uitslaan.....

In april '80 verschijnt voor het eerst VAN HAVER TOT GORT in een nieuwe jas, als maandblad. Die uitmonstering, belijden we eerlijk, komt van de bedeling. Dat eerste nummer in nieuwe stijl gaat ook naar ettelijke honderden 'warme bakkers' in het land, ter kennismaking. Het kan geen kwaad als zoveel mogelijk bakkers weet hebben van het bestaan van ambachtelijke korenmolenaars en van hun producten. Warme bakkers en vakmolenaars - schrijven we - zijn per slot van rekening elkaars natuurlijke bondgenoten.

Twee nummers erop kunnen we aankondigen dat de kwaliteitscontrole ten slotte van start gaat. En... voor die eerste keer op kosten van de club. Het is het gilde er veel aan gelegen, dat er door de molenaars kwaliteitsmeel geleverd wordt. Over kwaliteit moet worden gewaakt. Een eigen laboratorium ligt nog ver buiten het bereik van het gilde, maar bij de proefbakkerij van TNO in Wageningen weet men met proeven wel weg, is de stellige overtuiging van bestuur en werkgroep.

Een maand later drukken we de molenaars op het hart adressenbestanden van geïnteresseerde bakkers aan te leveren. Die bakkers gaan we bewerken met fraaie verkoopbrieven, als 'binnenkomertjes', waarna actieve molenaars het karwei dienen af te maken door de aangeschreven bakker aan huis te komen met een monster meel. Prima plannen dus, en nog uitgevoerd ook.

## Hard gelag

In november een alg. deelnemersvergadering die niet al te druk wordt bezocht. Terwijl het bestuur juist toen zo graag met iedereen gepraat had over de besteding van het subsidiegeld. Een andere bittere pil is de uitgave van 'Zingende Stenen' door het gilde van vrijwillige molenaars. Over het boek zelf niets dan goeds, maar het is hard gelag te merken dat je met je eigen vakdocumentatie nu niet hoeft te komen.

Lente '81 zetten we ons 'Molendagblad' op de helling - een actie voor particuliere verkoop. Iedere molenaar kan zijn informatie inleveren. Die wordt verwerkt in een op het lijf van elke

molen geschreven krant, te verspreiden onder het publiek. Ditmaal maken zo'n twintig muldersbedrijven er gebruik van. En het levert op, horen we later.

We maken ook een enquête bekend, gehouden in het jaar ervoor.

Het blijkt dat in '79 het malen voor bakkers bij de 34 molens die aan de enquête meededen 86% van alle werk bedroeg. Het malen voor de detailverkoop nam 10% en de rest was loongemaal.

Er is nu eveneens zicht op de resultaten van de kwaliteitscontrole. Het blijkt dat het in het algemeen met de kwaliteit zo slecht nog niet gesteld is, maar dat het totale resultaat toch tegenvalt. Dat komt door enkele vakbroeders die flink mis gekleund hebben. Na gesprekjes bleek het te gaan om foutjes die vrij gemakkelijk te herstellen waren.

## Korenmolendag

Dan nadert mei 1981, met zijn molen-dag. Kórenmolendag noemen we die, omdat we uitkomen met ons eigen Molendagblad en met twee prachtige, kleurrijke affiches.

De Dag van de Nieuwe en de Oude Meesters. Dat wordt de zesde oktober van 1981, als we heel openlijk - vanwege de publiciteit - ons eerste lustrum vieren. We doen dat in Wageningen, praktisch onder de bewegende schaduw van de molen De Vlijt. Getuigschriften worden uitgereikt aan nieuwe meesters en gezellen en er is weer een ontmoeting met de landelijke pers. We lanceren ons lesschrift voor de schooljeugd en de zeer mooie tentoonstelling-op-panels van foto's gemaakt van het werk op de Korenmolen. Het nieuwe jaar beginnen we met een extra-bijzonder nummer van ons maandblad, afgestemd op de interesse van de bakkers. Dat blad gaat naar vele honderden bakkers toe.

We melden ook even dat de voorzittershamer overgaat in handen van Matthieu Schraven; voorzitter Jochijms en penningmeester Voet treden terug in de rijen van 'gewone' deelnemers.

Een nieuwe enquête, over 1980, toont aan dat de totale omzet qua handelsonderwijs steeg met 300 procent, per molen echter met twee procent hetgeen een meer zeggend gegeven is. Het aantal molens dat zich vooral richtte op het malen voor bakkers steeg van 24 in '79 naar 35. In de detailverkoop steeg de omzet met 13 procent.

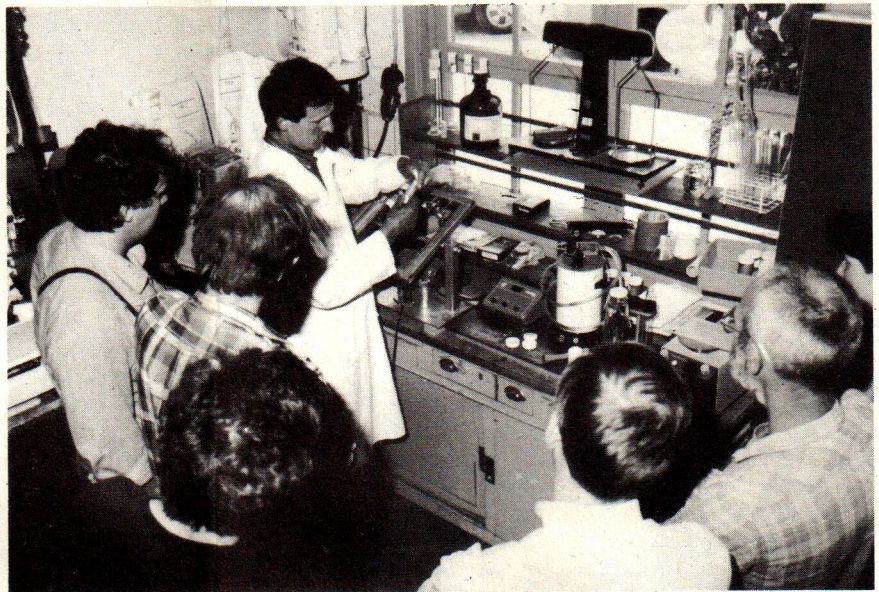
## Erop of eronder

In het najaar van '82 gaat het erop of eronder. Immers, de subsidiekraan is leeggedruppeld. De vraag is gaan we verder en hoe doen we dat dan. Op 13

september komen we daartoe in Berg en Dal bijeen. Geconstateerd wordt dat de deelnemers wel enthousiast zijn voor het gilde, voor het werk dat verricht is (en nóg wordt); maar de lust om er zelf mede de schouders onder te zetten ontbreekt toch een beetje. Niettemin zijn er genoeg geestdriftige jonge mensen die het niet laten kunnen. Omdat de portemonnee krap geworden is wordt dit blad een tweemaandelijks verschijnend periodiek: de tering naar de nering.

Maart/april '83. We kondigen een 'Korenmolendag' aan, naast de al bekende nationale molendag in mei. Dat moet de eerste zaterdag in september worden. Tevens kondigt het bestuur aan dat het embleemschild van ons gilde alleen op die molens thuishoort, waar toch wel een ton meel per week wordt omgezet. En embleemgerechtigde deelnemers worden verplicht deel te nemen aan de keuring van hun meel, aan de definitieve regeling waarvan op dat moment nog altijd gesleuteld wordt.

Voor een gezamenlijke graaninkoop wordt de animo gepield. Achttien bedrijvige mulders tonen interesse. Als we op 24 oktober in Maarsbergen



de algemene deelnemersvergadering voor '83 schrijven, is het Hans Dobbe die de vergadering leidt. Hij is na de heer Schraven de nieuwe praeses van ons gilde.

In zijn openingstoespraak zegt Hans Dobbe vooral het accent te willen leggen op verbreding van het draagvlak. Met andere woorden: meer deelnemers moeten er komen. Hij spreekt van een eerste aanzet die gegeven is om samen met het vrijwilligersgilde een molenaarsvakcursus van de grond te tillen.

We komen steeds dichterbij huis. Op 14 mei '84 spreekt voorzitter Dobbe in Nieuwkuyk, in het zaaltje dat hoort bij de molen De Emma van de familie

Rombouts, van het gonzen van bedrijvigheid in ons gilde. Er wordt op allerlei gebieden veel werk verzet: detailverkoop, gezamenlijke graaninkoop, organisatie van korenmolendag, de vakcursus en nog zo het een en ander. Tot dat een en ander hoort ook het plan om een andere weg in te slaan met de keuringen. Meelkeuringen o.k., maar een molenaar is mogelijk nog kwetsbaarder als het gaat om het bepalen van de 'bakwaarde' van een tarwe. Wat men in de molen haalt, dát moet van kwaliteit zijn.

Het gilde schaft dus een uitrusting aan om in eigen beheer een aantal proefjes te kunnen doen: de inrichting van ons eigen laboratorium wordt langzaam een feit. Voortaan kan ieder bij Jan Pijnappel terecht om zijn tarwe te laten analyseren op valgetal, sedimentatiewaarde en vocht.

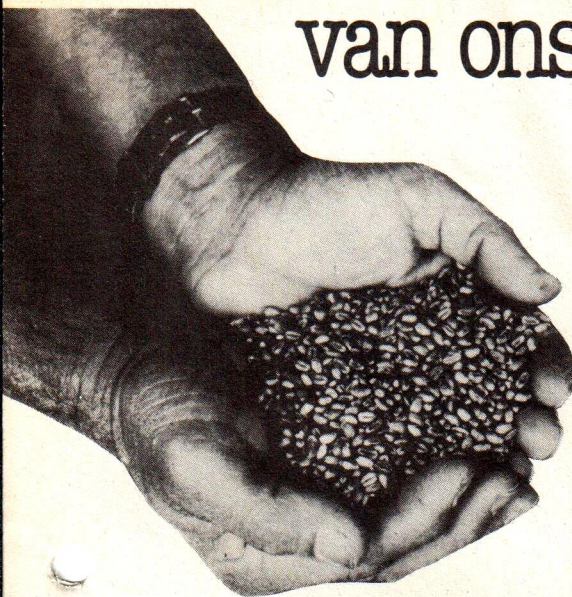
En we gaan voortaan samen dagjes pierewaaien!

Met reuze stappen door de tijd. 23 september '85, de vakcursus gaat van start in Wageningen. Dat wordt een succes. De Gunnewicks zijn vijftig jaar in het vak. En '86 breekt aan - het jaar van ons tweede lustrum. Zo zijn we erdoor.

*Natuurlijk een hoop vergeten in deze opsomming. Bijvoorbeeld te bedanken. Individuele mensen, groepen. Als groep vooral de donateurs die ons gilde al die jaren daadwerkelijk en soms genereus hebben gesteund.*

*Individuele mensen. Voorzitters die voor ons in touw zijn geweest, misschien nog meer secretarissen. Eén naam - die van Jos Gunneweg. Een stuwende motor zonder wiens inzet dit gilde nooit zou zijn ontstaan. Andere werkverzetters van het eerste uur af: Rolf Wassens, Rob Batenburg, Peter Sturkenboom... Het beroerde met namen noemen is, je vergeet er licht eentje. Vooruit dan maar, want ook een overzicht schrijven is mensenwerk.*

# Zéleny-waarde, valgetal en 't nut van ons molenlaboratorium



Tarwe te malen met een goede bak-kwaliteit is het voornaamste doel van een korenmolenaarsbedrijf. Daarbij wordt die bakkwaliteit voor-namelijk bepaald door de hardheid van de korrel, het eiwitgehalte en de eiwitkwaliteit. De vraag waar het in ons wereldje om draait is: hoe kom je er achter of de tartwe die je van plan bent te gaan kopen (want héb je 'm al op de molen dan ben je in feite een station te ver) een goede bak-kwaliteit heeft?

Twee nuttige dingen staan de mul-der dan ten dienste. Allereerst is er de rassenlijst. Zo'n lijst op de molen biedt al veel informatie over korrel-hardheid en geschiktheid voor de broodbereiding. Als de tarwe, waar de molenaar het oog op heeft laten vallen, op die lijst als baktarwe ge-kwalificeerd wordt, dan komt het tweede hulpmiddel aan de orde: het onderzoek in het molenlaboratorium van het Amb. Korenmolenaarsgilde. Daar kan de tarwe worden onder-zocht op Zéleny-sedimentatiewaar-de, op Hagberg valgetal en op vocht-gehalte.

Alvorens in te gaan op deze drie gebie-den, waarop in Oud-Zevenaar wordt geanalyseerd, even terug naar de voor de bakkwaliteit bepalende factoren: korrelhardheid, eiwitgehalte en eiwit-kwaliteit.

## KORRELHARDHEID

Bij het malen van de tarwekorrel wordt het zetmeel van een harde korrel meer gekneusd dan dat van een zachte korrel. Tijdens het rijzen en bakken wordt het gekneusde zetmeel afgebro-ken tot suikers en dextrinen. Deze

dextrinen zorgen in grote mate voor de malsheid en samendrukbaarheid van het brood. Brood bereid van een harde tarwekorrel zal dus langer 'vers' blijven dan het brood gebakken van een zach-tere.

## EIWITGEHALTE

Bloem en meel van tarwe hebben de eigenschap om bij het kneden water op te nemen en een deeg te vormen. De eiwitten zijn verantwoordelijk voor de visco-elastische eigenschappen van het deeg en dus ook voor de mate waarin dit tijdens het bakproces kan rijzen. Een voldoende hoog eiwitgehal-te, tezamen met een goede eiwitkwaliteit, is noodzakelijk voor het bereiden van brood dat aan de eisen van de consument voldoet. Het eiwitgehalte kan worden verhoogd door teeltmaat-regelen. Het is al gebleken dat door een extra stikstofbemesting bij het in de aar komen het eiwitgehalte met 1 tot 1,5 procent kan toenemen. Men blijft echter zoeken naar tarwerassen die van nature een hoger eiwitgehalte bezitten.

## EIWITKVALITEIT

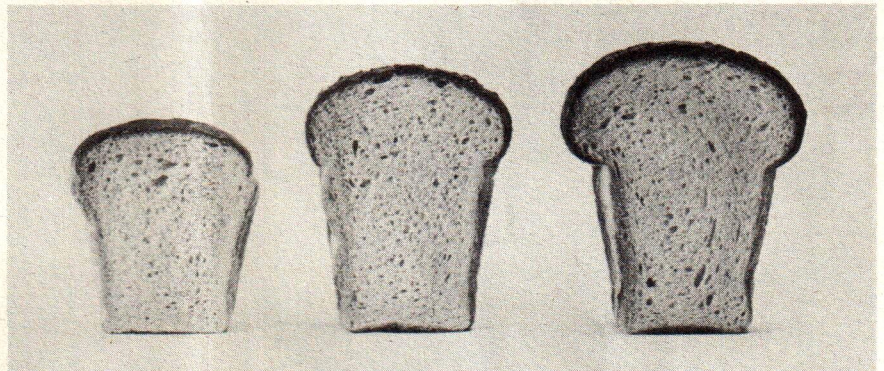
Het eiwitgehalte is teelttechnisch rede-

lijk te manipuleren; de eiwitkwaliteit is een aan het ras gebonden eigenschap die niet door milieufactoren en teelt-maatregelen te beïnvloeden is. Bij in-landse tarwerassen zijn de laatste jaren in dit opzicht grote vorderingen ge-maakt en zijn rassen op de markt ge-bracht met een goede eiwitkwaliteit.

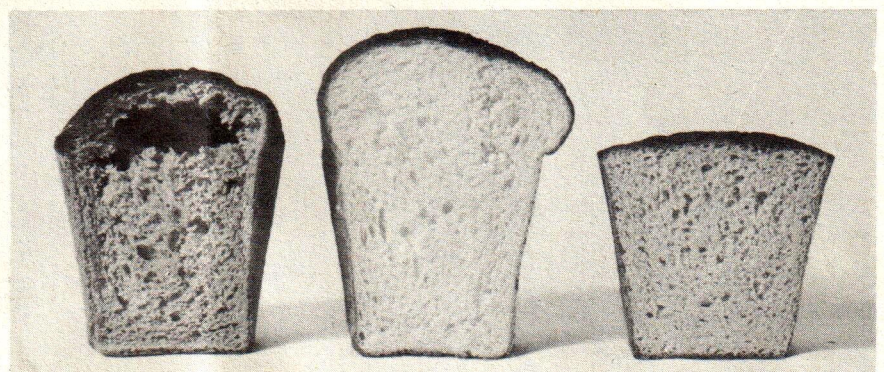
## Sedimentatiewaarde

Het onderzoek naar de sedimentatie-waarde (volgens Zéleny) geeft in één enkel getal een maatstaf voor de kwali-teit en de kwantiteit van de in de tarwe aanwezige gluten (eiwitten). Voor deze analyse wordt 3,2 gram bloem in een gekalibreerde maatscil-inder gevoegd bij 50 ml water en enige tijd gemengd, teneinde de bloemdeel-tjes volledig te bevochtigen. Vervol-gens wordt er melkzuur en isopropylal-cohol toegevoegd. Wederom wordt er geschud waarbij het melkzuur de in de bloem aanwezige gluten doet opzwellen. Hoe meer gluten in de onderzoch-te bloem - maar ook hoe beter de kwaliteit - des te meer sediment zet zich in de cilinder af. Het volume van het ontstane sediment wordt afgelezen (de sedimentwaarde).

Aangezien ook de bakwaarde voor-



sedimentatiewaarde 20    sedimentatiewaarde 40    sedimentatiewaarde 60



valgetal 65, klef broodkruim en gaten onder de korst    valgetal 250, goede kruim    valgetal 400, droge broodkruim

namelijk door deze beide eigenschappen wordt bepaald, is de sedimentatiewaarde tevens een aanwijzing voor de bakkwaliteit van het onderzochte monster.

Globaal kan men aan de verkregen getallen de volgende waarderings toekennen:

#### **sedimentatiewaarde/beoordeling**

lager dan 20/laag eiwitgehalte, slechte bakkwaliteit

20-30/matig eiwitgehalte, matige bakkwaliteit

30-40/hoog eiwitgehalte, goede bakkwaliteit

40 en meer/zeer hoog eiwitgehalte, zeer goede bakkwaliteit

#### **Valgetal**

Het valgetal volgens Hagberg-Perten is een maatstaf voor de activiteit van het enzym alpha-amylase in het monster.

Bij het optreden van schot vindt een verhoging van deze enzymactiviteit plaats. Bij de bepaling wordt ca. 7 gram meel in een buisje gedaan en met 25 ml water flink door elkaar geschud. Daarna wordt een roerder in de buis gebracht en buis en roerder worden in een kokend waterbadje gezet. De roerder wordt nu 55 x op en neer bewogen en hierna op het hoogste punt losgelaten. De roerder zakt vervolgens door zijn eigen gewicht door het inmiddels verstijfde mengsel heen. Een secondeteller geeft aan hoe lang de roerder er over doet om de voorgeschreven afstand te overbruggen. Die kan variëren van 61 tot meer dan 600 seconden.

Aan het verkregen valgetal is de volgende waardering te hechten:

#### **valgetal/beoordeling**

lager dan 120/zeer schottig, geeft een kleffe broodkruim, niet geschikt voor verwerking

120-180/schottig; kan meestal wor-

den gemengd met gezonde tarwe

180-200/iets schottig

200-250/gezonde tarwe

250-300/gezonde tarwe; hieraan moet moutmeel of schottige tarwe worden toegevoegd

meer dan 300/gezonde tarwe, vaak van buitenlandse herkomst; hier moet zeker moutmeel of schottige tarwe worden toegevoegd.

De foto's bij dit artikel geven een beeld - in brood - van de verschillende waarden.

Het is belangrijk dat men een melange samenstelt met liefst tenminste twee tarwerassen met een Zélenysedimentatiewaarde naar eigen norm (advies minimaal 35). Dan stelt men het valgetal van die melange vast. Is die te hoog, dan voege men mout of moutmeel toe. Is het valgetal te laag, dan dient men tarwe met een zeer hoog valgetal door de melange te mengen.

Voor de bakkerij is prettig dat het produkt van de molenaar een vrij constante kwaliteit heeft - men hoeft dan niet steeds van werkwijze te veranderen. Die vrij constante kwaliteit plus een kwalitatief goed produkt krijgt men door alle te verwerken tarwe te laten onderzoeken op de bovengenoemde eigenschappen. Het eigen molenlaboratorium van het Amb. Korenmolenaars-gilde is er voor.

Werkgroep graaninkoop/  
kwaliteitscontrole

### **Rectificatie**

Triomfantelijk meldden we in het vorige blad dat de graanstream in de steenlezer - in het stukje van A. Pandsel over dat onderwerp in zakjes wordt opgevangen op een luchtkussen. Dat is helemaal mis. Daar had moeten staan: zachtjes op een luchtkussen wordt opgevangen. Steenlezer-kenners zullen het hebben opgemerkt.

Vele soorten hardhout o.a.

# azijnhout

AMSTERDAMSCH  
FIJNHOUTHANDEL  
Minervahavenweg 14  
1013 AR Amsterdam  
tel. 020-828079

# kleuren

Feest rondom de molen. Dat gaat allemaal gebeuren in onze aktieweek van 22-27 september. Veel activiteiten zijn op touw gezet. Van de aangeboden broodzak worden toch maar eventjes 200.000 stuks in de handel gebracht. Aan de verspreiding van de A5-folders (met het opgeniete zakje graankorrels) doen vijf bedrijven mee - veel te weinig natuurlijk, maar goed. Van de zg. displays wordt ook een behoorlijk aantal aangemaakt.

Bij dit blad vindt u nóg een activiteit ingesloten, tenminste als u daar wat mee wilt doen. Herhaaldelijk zijn al van molenaars verzoeken gekomen om een kleurplaat-ontwerpje voor het zelf laten drukken en het gul uitdelen. Die kleurplaat gaat hierbij. Stap ermee naar een (snel)drukkerij en laat er het benodigde aantal van maken. Voor een krats zit u dan goed.

Kopij voor het volgende nummer  
graag vóór 1 oktober op het redak-  
tie-adres: Beukendreef 6, 4631 SG  
Hoogerheide

**Voor meelzakken  
en zakband  
naar**

**Van Randeraad's  
Zakkenhandel**

Zuidzijde 118 a  
2411 RW BODEGRAVEN  
Telefoon (01726) 16139  
's Avonds na 18.00 uur:  
telefoon (03488) 614

**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**