



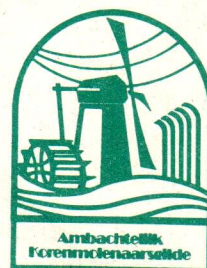
NIET WEG TE DENKEN

Het feest van ons tienjarig bestaan is achter de rug. Een verheugend groot aantal mensen wilde erbij zijn, op 25 september in Olst, op de Bökkers Mölle. Er is ook ruime aandacht geweest voor ons doen en laten in de media. Kortom, we hebben weer even goed van ons doen spreken.

En dan gaat het leven weer door. Er is een nieuwe oogst, wisselvallig tot zeer goed kunnen we melden in dit nummer. Daar kunnen we mee aan de slag. Er is ook een nieuw laboratorium. Sedert de introductie zal het animo voor het laten

nemen van proefjes zeker toenemen en dat vinden we een belangrijke zaak, omdat 'kwaliteitsbewaking' een spil is in onze tak van bedrijvigheid.

Er is ook animo, mogelijk het belangrijkste ingrediënt voor ons zakelijk succes. We krijgen een steuntje van de Consumentengids die onomwonden stelt dat je voor het natuurlijkste volkoren naar de molen moet. Zo gaat het de goeie kant uit. Als we ons een beetje driftig maken zijn we straks écht niet meer weg te denken.



Nieuwe ballotageregels voor gezellen

Op de algemene bestuursvergadering van 24 maart dit jaar is een nieuw ballotage-reglement aangenomen, dat vergaande consequenties heeft voor met name de ballotage van gezelmolenaars. Al langere tijd bestond het probleem, dat het erg moeilijk is het werk van een gezel en dat van een meester op een en dezelfde molen uit elkaar te houden en hoe bepaal je dan of een gezel aan de eisen voldoet? Daarom is gezocht naar aanvullende eisen waaraan een gezel beoordeeld kan worden.

In het nieuwe reglement wordt van de aspirant gezelmolenaar gevergd dat hij tenminste twee jaar full-time of vier jaar part-time werkzaam is geweest op de molen. Hij moet de vakcursus in Wageningen hebben gevolgd en bovendien worden voorgedragen door de meester-molenaar. De meester, die de aspirant-gezel dagelijks meemaakt, moet een goed idee hebben van de bekwaamheden van zijn pupil. Veel gewicht wordt tijdens de ballotage aan zijn oordeel toegekend. Wanneer de aspirant-gezel door de meester-molenaar wordt voorgedragen en hij voldoet aan de genoemde eisen, dan vervalt het bezoek van de ballotage-commissie.

Voor aspiranten, die zelfstandig op een molen werken, worden de eisen ook zwaarder. Ze moeten tenminste twee jaar full-time of vier jaar part-time op één of meer korenmolens hebben gewerkt. Die perioden worden gehalveerd, als de ballotant in het bezit is van het diploma vrijwillig molenaar. Ook deze gezel moet de vakcursus hebben gevolgd. De feitelijke ballotage

Consumentengids geeft

Waardevolle hulp

... kleine hoeveelheden kalk, ijzer en fosfor.

Een groeiend aantal consumenten weet de gunstige eigenschappen van volkorenbrood te waarderen. Er gaat de laatste jaren meer volkorenbrood over de toonbank en minder witbrood. Er is daarom alle reden om het verbruik van volkorenbrood te nauw-

... om het volkorenbrood te controleren.

Volkorenmeel kan ook direct worden gemalen, van de volle korrel. De zemelen blijven daarbij vrijwel intact, waardoor de gunstige eigenschappen van volkorenbrood extra tot hun recht komen. Alleen de traditionele korenwindmolens malen op die manier.

Prijzen

"Veel consumenten hebben een voorkeur voor volkorenbrood", begint een drie pagina's groot artikel in het septemnummer van de Consumentengids. Het artikel licht de lezers in over de gunstige eigenschappen van volkorenbrood, maar stelt tevens dat sommige bakkers gewoon bruinbrood voor volkoren laten doorgaan.

Moge het laatste zeker te betreuren zijn, het artikel in zijn geheel is een

vervalt in dit geval niet: de ballotagecommissie komt op bezoek op de molen.

De nieuwe regeling is met onmiddellijke ingang van kracht geworden. Alle aspirant-molenaars die onder een meester-molenaar werken vallen eronder, ook al hebben ze zich eerder dan 24 maart '86 opgegeven. Alleen de aspirant-gezellen die niet onder de hoede van een meester-molenaar werken en die zich vóór de bewuste datum hebben aangemeld, vallen nog onder de oude regeling.

feitelijke loftrumpet voor het werk van de korenmolenaar.

Het begint ermee dat de wetenschap al lang en breed weet, dat de voedingsvezel belangrijk is voor onze gezondheid, maar dat de voedingsindustrie nog altijd raffineert en 'verfijnt' dat het ontwaard is. De Consumentengids vindt het ook maar gek, dat meel in de fabriek een afgeleide is van bloem, althans dat kun je tussen de regels lezen. Onomwonden duidelijk is deze alinea: 'Volkorenmeel kan ook direct worden gemalen, van de volle korrel. De zemelen blijven daarbij vrijwel intact, waardoor de gunstige eigenschappen van volkorenbrood extra tot hun recht komen. Alleen de traditionele korenwindmolens malen op die manier.'

Meer woorden nodig? Nee, natuurlijk. Nu spoorslags naar de bladenwinkel of de bibliotheek, het bedoelde artikel fotokopiëren, de kopie 'opblazen' en nog eens uitvergroten en nog eens. Dan ermee naar de bakker om het bij zijn volkorenbrood van molenaarsmeel in de etalage te hangen. 'Uit de Consumentengids' erbij. Want dit is een waardevolle ondersteuning van ons werk.

Tiddo Muda †

Op 16 augustus j.l. is in Den Andel overleden Tiddo Klaas Muda, mulder van de koren- en pelmolen 'De Jonge Hendrik'. Hij was korte tijd ziek geweest en stierf op de leeftijd van 70 jaar.

Molenaar Muda kwam in 1932 bij zijn vader op de molen in Den Andel. Als persoonlijkheid sprak hij velen onder zijn vakgenoten bijzonder aan. Hij was klein van gestalte en iedereen kon hem uitschilderen in zijn oude tweedelige overall, met vanonder de meelbestoven pet een paar scherp oplettende ogen. Eenvoud en kalmte straalden van hem af. Met Tiddo Muda's heengaan is ook zijn kostbaar vakmanschap van de windpellerij meegegaan. Een legendarische mulder ruste in vrede.

Vele soorten hardhout o.a.

azijnhout

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

NIEUWE RASSEN HARDE DOBBER VOOR MULDERS

Kon de oogst van 1985 worden afgedaan met één enkel woord: schot, de nieuwe oogst verdient wat meer: wisselvallig tot zeer goed! In het algemeen kan worden gezegd dat de tarwe, die vóór half augustus geoogst is, aanmerkelijk beter is dan die welke later (tot wel een maand) van het land kwam. Ruwweg beneden de lijn Den Haag - Zwolle kon de oogst onder prima weersomstandigheden, goed gerijpt en droog, worden binnengehaald. Zeer veel percelen boven de genoemde lijn - hoe noordelijker, hoe erger - waren op dat moment nog niet rijp en kregen nog koude, natte weken te verduren. Vochtpercentages van dertig procent en méér traden op en algemeen wordt blind schot aangetoond in de in september geoogste tarwe. Desalniettemin zijn eiwit- en glutengehalte in deze partijen redelijk tot zeer goed.

Evenals vorig jaar is het met name Zeeland, waar zeer goede tarwe is binnengehaald. Voor 12-13 procent eiwit (in d.s.) wordt wel een premie gevraagd. Een ontwikkeling die door de certificatenregeling wordt gestimuleerd.

In Duitsland doet zich een vergelijkbaar verschijnsel voor met betrekking tot de geoogste kwaliteit. In de noordelijke deelstaten is eveneens veel schot te vinden. Voor Frankrijk geldt dat er een kwalitatief zeer goede oogst is binnengehaald, met overwegend normale valgetallen, maar met veel en goed eiwit. Door het grote aanbod liggen de prijzen voor Franse baktarwe gunstig.

Nieuwe rassen

De huidige, snelle ontwikkeling naar betere baktarwe-rassen in ons land is niet vrij van negatieve aspecten. De gewijzigde interventienormen, de medeverantwoordelijkheidsheffing en de dreiging van verdergaande EEG-maatregelen, drukken nu merkbaar een stempel op de belangstelling voor de tarweteelt onder de boeren.

Dr. Belderok van het IGMB/TNO gaf een aantal jaren geleden al aan dat het telen van goede baktarwe een uitweg zou kunnen bieden uit de overschotproblematiek in Nederland. De inspanningen van het 'Nederlands Graancentrum' op het gebied van de certificaten-

Rassen van winter- en zomertarwe, die voldoen aan de EEG kleeftest, ingedeeld naar brood- en deegkwaliteit.

deeg- kwaliteit	goed	vrij goed	middelmatig	matig	zeer matig
brood- kwaliteit					
zeer goed	Ralle*				
goed					
vrij goed	(Kraka*)	Minaret	Granta* Obelisk* (Pagode*)		
middelmatig			Granada (Miller*)		
matig		Okapi	Arminda Saiga	Marksman* Taurus	
zeer matig				Citadel	Sarno

*) heeft een harde korrel

De rassen Donjon, Tombola, Adonis en Stratos voldoen niet aan de EEG kleeftest. De rassen tussen haakjes zijn kandidaat voor plaatsing op de Rassenlijst 1987.

regeling zijn een duidelijke stap in die richting. Zaadveredelingsbedrijven spannen zich de laatste jaren enorm in om aan de groeiende vraag naar baktarwerassen, die aan de Nederlandse omstandigheden zijn aangepast, te kunnen voldoen.

Werd de oogst vorig jaar nog belangrijk beïnvloed door schottigheid, dit jaar komen diverse nieuwe rassen redelijk uit de verf en tonen letterlijk hun kwaliteiten.

Konden we vorig jaar in VAN HAVER TOT GORT al wijzen op de nieuwe rassen Granta en Obelisk, het volledig nieuwe Nederlandse ras Miller en het Deense ras Kraka zijn dit jaar de belangrijke nieuwkomers. De bijgaande tabel geeft enige duidelijkheid over de onderlinge verschillen van de voornaamste rassen. Vooral Kraka scoort

zeer hoge eiwit- en Zeleny-waarden, wel tot 55.

Een minder positief aspect is echter de grote korrel-hardheid van al deze nieuwe rassen. De gemiddelde granulatindex zit rond de 16, volledig vergelijkbaar met de Amerikaanse baktarwes. Voor het malen van harde tarwe wordt evenwel een vochtgehalte van 17,5 tot 18 procent aangeraden (meelbesluit schrijft max. 15,5 in meel voor!). Daarnaast kunnen uitmaling en uurproductie negatief worden beïnvloed door (te) veel harde tarwe in de melange.

Een ander negatief punt is nadrukkelijk de zeer wisselende kwaliteit per partij. Dat heeft vooral te maken met de nogal uiteenlopende klimaat- en bodemgesteldheid in ons kikkerland. De tarweveredeling is in eerste instantie gericht op de kwaliteitseisen van de meelfabrieken, vooral wat de korrelhardheid betreft. Eiwit speelt een iets kleinere rol. De maaltechnische eisen van de korenmulder, gesteld aan zijn baktarwe, liggen principieel anders door het gebruik van molenstenen. Zachte tarwe (granulatindex ca. 25) met hoogwaardig eiwit kan met behulp van molenstenen tot een prima bakkend meel worden vermalen. Bij hetzelfde resultaat brengt zachte tarwe toch een voordeel met zich mee. Het is daarom te hopen dat men het niet uitsluitend zoekt in nieuwe, hárde-korrelige rassen.



keuring & inkoop

CENTRAAL OP LUSTRUMVIERING MOLENAAR MOET 'T HEBBEN

Hard naar de honderd lopend, het aantal glunderende gezichten dat op 26 september in het ruime lokaal op enkele stappen van de Bökkers Mölle in Olst erbij wilde zijn om het tienjarige bestaan van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde op passende wijze te herdenken. De zon was er ook weer - en de feestelijke, goedmoedige sfeer die alle bijeenkomsten van ons vakverbond zoveel glans verleent.

De dag was begonnen met een persconferentie in het restaurant onderin de Olster molen. Verheugend veel kranten en bladen - en gelukkig ook het ANP dat al het nieuws op de telex zet, zodat uiteindelijk alle media in het land bediend worden - hadden onze uitnodiging aangenomen om eens te komen luisteren naar onze wapenfeiten. Nog geen tien bedrijven aan de slag als het gilde in '76 start en nu toch maar eventjes zestig molenaarsbedrijven, die regelmatig wind- of waterkracht benutten voor de graanmaaldery. Dertig daarvan elke dag volop. Een gemiddelde leeftijd van de mulders teruglopend van 55 tien jaar geleden tot rond de 40 nu. Kortom: de toekomst van het vak en van het bedrijf lijkt, na tien jaar uiterst actief zijn, verzekerd.

Regiefoutje

Om het tweede lustrum extra cachet te geven voor de dames en heren journalisten introduceren we onze nieuwe brood/koeksoort: De 17-er. De bakker-ontwerper Bottemanne is er voor over gekomen en de ontvanger, bakker Hazenberg, die voorzitter is van het platform waarop de belangrijkste bakkersorganisaties in ons land elkaar ontmoeten, staat ook al glimmend klaar voor de foto. Achtergrond een joekel van een namaak-molensteen, opgevrolijkt met kleine korenschoven. Dat ding had volgens het scenario door het onderste zolderluik hebben moeten komen zakken. Regiefoutje: de 17-er



'kunst'steen was net even te groot. Een 16-er was goed geweest!

Niettemin, er wordt geknipt. Dan spreekt Frans Hazenberg wijze woorden aan het adres van de molenaars, terwijl de pers met rooie oortjes toelustert. "Volg", zei de bakker, "als molenaar nauwlettend de ontwikkelingen in de bakkerij. Speel in op wat er onder de bakkers gaande is en versterk op die manier je positie". Het stond ook voor deze vakman buiten kijf, dat de korenmulder het moet hebben van kwaliteit. Alleen als de bakker uit de voeten kan met het meel van de molen, dan valt er aan de relatie tussen molenaar en bak-

ker nog van alles te doen. Waarna, nog steeds voor het oog van de journalisten, ons molenlaboratorium in gebruik werd gesteld.

Individualisten

Om goed twee uur kon onze voorzitter, Hans Dobbe, beginnen aan zijn welkomstwoord gericht tot genodigden en deelnemers in de zaal van het etablissement De Harmonie. Hij begon ermee te zeggen het een gebeurtenis van jewelste te vinden, dat zoveel pure individualisten, als molenaars nu eenmaal zijn, al tien jaar samen waren. Ze mogen dan vaak ver van elkaar af wonen



Gerda Leenburg, terecht in het zonnetje gezet tijdens de viering van het tweede lustrum in Olst, had van alles willen opmerken, maar het kwam er op dat moment gewoon niet uit. Achteraf schrijft ze: "Ik werd overrompeld toen de voorzitter mij bedankte voor het werk dat ik in

VAN ZIJN KWALITEIT

en ook in leeftijd erg van elkaar verschillen, er zijn ook duidelijke banden die hen binden zoals het vak, de molen, het graan en de vele gemeenschappelijke belangen.

Voorzitter Dobbe signaleerde een nieuwe ontwikkeling: concurrentie. Deze opkomende wedijver om afzetmogelijkheden moeten we, zei hij, in goede banen leiden via wellicht een vestigingsbeleid. Daaraan wordt gewerkt. Waar zeker ook aan gewerkt wordt is de professionalisering binnen het gilde. De publiciteits- en promotieservice moet uitgebreid en de band met bakkers en bakkersorganisaties verder aangehaald.

Tenslotte memoreerde hij op deze dag de voorgaande voorzitters van het Korenmolenaarsgilde, de heren Gunnewick, Jochijms en Schraven, wier inzet er mede toe heeft bijgedragen om het gilde zijn huidige gezicht en richting te geven. Speciaal noemde hij Jos Gunneweg, de belangrijkste initiatiefnemer tot de oprichting van dit vakgilde.

Maalmarathon

Na Hans Dobbe gaf Jan Houdijk, klusjesman in woord en beeld van het gilde, een terugblik op tien jaar reilen en zeilen van de club. Vervolgens was de beurt aan Jan Tollenaar om verslag te doen van de grandioze nachtelijke maalmarathon, in de nacht van vrijdag op zaterdag voorafgaande aan het lustrumfeest. En mooi dat er helemaal geen wind was. Menige mulder had nog een paar uur doelloos rondgehangen op de molen, maar uiteindelijk toch maar de koffer opgezocht. Het grote doel - publiciteit - was daar overigens niet mee gemist. Kranten en radio hadden er op ingehaakt. 't Is misschien iets - zei Jan - om nóg eens te doen, maar dan niet al te gauw.

Hans Dobbe ging daarop in op de andere lustrumactiviteiten. Dat waren de presentatie van het nieuwe molenbaksel, de 17-er, de speciale broodzak die ervoor ontworpen was om de bakkers aan te sporen zoveel mogelijk originele reclame te maken voor molenbrood, het displaymateriaal voor de bakkerij

de afgelopen tien jaar deed voor het gilde. Deze eer komt zeer zeker niet alleen mij toe. Net zoveel, zo niet méér, lof verdient het dagelijks bestuur en dus Hans Dobbe, Peter Sturkenboom en Jan Pijnappel. Wat er in die tien jaar tot stand is gebracht is niet gekomen door alléén maar te malen. Met name het genoemde drietal stopt vele schaarse uren in vergaderen, plannetjes maken en in pogingen die nog uit te voeren ook. Ik hoop dat alle molenaars - ook zij die er in Olst niet waren - zich terdege bewust zijn van wat dat bestuurtje voor hen doet. En dat ze, met dat inzicht, ook zelf ideeën aandragen en hun betrokkenheid tonen. Per slot van rekening komt het henzelf dan ook weer ten goede."

GERDA'S WOORDJE



en de folders (inclusief een zakje tarwekorrels) waarmee tenslotte slechts vijf molenaars aan de slag gingen om hun verkoop aan particulieren een bijzondere impuls te geven.

Tijd om te huldigen. De administratieve reuzekracht van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, mevrouw Gerda

Leenburg, werd gevraagd naar voren te komen. Zij werd te kijk gezet als de onmisbare pijler waarop een groot deel van het werk van de club rust. Pakjes voor haar. In haar bedankje zei ze altijd over 'mijn' gilde te spreken, een teken hoezeer ze zich vereenzelvigt met het wel en wee van de molenaars. Daarna was het de beurt aan Jan Houdijk om verlegen te worden met de loftuigen die hem voor zijn werkinbreng werden toegezwaaid.

Certificaten

Aan de nieuwe meester van de Volmolen in Epen, de heer Kroonen, werd vervolgens een certificaat uitgereikt - dat hem bestempelt als meester-molenaar. Eep Top, werkzaam op de molen De Vliet in Wageningen, kon het bewijs in ontvangst komen nemen van zijn vakbekwaamheid als gezelschapsmolenaar. Na te hebben gemeld dat er voor de donateurs een presentje was in de vorm van een chique tekening op een mooi papiertje, gaf de voorzitter het woord aan Jan Pijnappel die zich al die tijd al had zitten verheugen op het moment dat hij voor het front van de zaal met zijn glaasjes en retorten aan het werk kon. Hij legde kort en goed uit wat er nou gebeurde als een molenaar een proefje op valgetal en sedimentatiewaarde van een tarwe liet doen.

Tijdens de rondvraag vond Marcel Koop uit Gouda het jammer dat het recept van de 17-er zo maar in een bakkersvakblad was verschenen, terwijl hij eerst bakkers had warm gemaakt met het verhaal dat zij exclusief het recept kregen. Niet alles aan de grote klok hangen, zei hij. Adrie Peereboom uit Wervershoof vond dat ook.

Daarna was het staande receptie en vrolijk gekout. En de dag werd besloten met een koud buffet voor de deelnemers. Een uitstekend maal in een fijne sfeer. Waarvoor ook de Bökkers-familie dank verdient.

NIEUW *MEELBESLUIT* ZET PUNTJES OP DE I

Ruimtegebrek noopte ons in het vorige nummer het artikel "Nieuw meelbesluit zet de puntjes op de i" af te breken onder artikel 4. De artikelen 5, 6 en 8 volgen deze keer, evenals een overzicht van aanduidingen, die voortaan al dan niet correct zijn. In een volgende uitgave gaan we op dit meelbesluit nog even door.

Artikel 5.

Lid 1. De aanduiding bestaande uit... onmiddellijk voorafgegaan door gebroken of gesneden, moet worden gebezigd voor gebroken graan, onderscheidenlijk gebroken boekweit....

Lid 2. De aanduiding volkoren voorafgaand aan de aanduidingen als bedoeld in het eerste lid, mag,... moet bij gebroken graan, waarin alle van nature voorkomende bestanddelen van het betreffende graan in hun natuurlijke verhouding aanwezig zijn.

Voor gebroken tarwe is lid 1 van belang, wanneer zemelen en/of kieren zijn verwijderd. Is dat niet het geval dan moet het produkt 'volkoren gebroken-tarwe' worden genoemd. Het afzeven van ondermeel verandert niet de natuurlijke verhoudingen van de bestanddelen van tarwe.

Artikel 6.

Lid 1. De aanduiding bestaande uit de naam van een grondstof onmiddellijk gevolgd door vlokken mag... moet worden gebruikt voor vlokken, behalve die van haver en gerst die mogen worden aangeduid als havermout en gortmout.

Lid 2. In afwijking van het in het eerste lid bepaalde mag, indien de vlokken door pletten verkregen zijn, de aanduiding geplette worden gebezigd.

Toegesplitst op tarwe levert dit artikel de mogelijkheid hetzelfde produkt 'tarwe-vlokken' te noemen maar ook 'geplette tarwe'. Een combinatie van beide is niet toegestaan evenmin als een aanduiding met volkoren erin, omdat het automatisch altijd volkoren is.

Molenaars bezigen voor hun verpakking nogal wat labels. Laten ze niet te gauw denken dat de omschrijvingen erop altijd wel goed zijn. Het rijtje: Molenbloem - Gebroken Rogge - Roggemeel Grof - Gebroken Tarwe - Gewalste Tarwe is helemaal mis. Hier had respectievelijk moeten staan: Tarwe-bloem Molenbloem - Volkoren Gebroken Rogge - Volkoren Roggemeel Grof - Volkoren Gebroken Tarwe - Tarwe-Vlokken Gewalste Tarwe. Zulks volgens de artikelen 2.2 - 2.3 - 5.2 en 6.1 van het meelbesluit.

Wél deugt het tweede rijtje labels. Wat u erop ziet staan klopt met de eisen van de artikelen 2.2 - 2.3 en 6.2 van het meelbesluit.

Artikel 7 is voor ons niet van toepassing.

Artikel 8

In afwijking van het bepaalde in 2, 3, 4, 5 of 6, mag een aanduiding waarin de naam van de grondstof tarwe, onderscheidenlijk rogge voorkomt, worden gebezigd voor een waar die slechts in zoverre verschilt van de gegeven omschrijving dat zij voor ten hoogste 10% is verkregen uit rogge of tarwe.

Uit de nota van toelichting: "De voorziening opgenomen in artikel 8 houdt verband met de onvermijdelijkheid dat bij de produktie, de opslag en het verkleiningsproces van tarwe en rogge enige vermenging van de ene graansoort met de andere plaatsvindt." Tot ten hoogste 10 procent heeft dit dus geen gevolgen voor de aanduiding van het produkt.



Dag mulder!

Hier is de klusjesman...

Meestal - dat weet iedereen in het wereldje - is molengekte een slepende ziekte. Een acuut geval doet zich voor in Lith, een klein plaatsje aan de Maas in Noord-Brabant. Ik kwam daar achter toen ik op het feest van ons tienjarig bestaan 's avonds aan tafel zat naast Cor van Stiphout. Hij bleek pas anderhalf jaar met het virus te zijn besmet, maar wel in zeer schokkende mate. Het leek ons allebei zinnig wanneer we de eerste diagnose nog eens dunnetjes zouden overdoen als de kans zich daarvoor aandiende. Dat was al veertien dagen later. Ik moest in de buurt zijn en op een mistige zaterdagochtend stond Cor me al onder de molen 'De Zeldenrust' op te wachten.

De Lithse molen is de molen van Frits van Eerd. De 70-jarige mulder, wiens longen soms niet meer willen wat hij zelf wil, heeft Cor als leerling onder zijn hoede en treedt voor de huidige eigenaar van de molen - de gemeente - op als toezichthouder.

Cor van Stiphout reageerde begin '85 op een vraag van de gemeente naar een vrijwilliger met interesse voor de molen. Als ingezetene van Lith kende de 42-jarige Cor de molen alleen in 't voorbijgaan. Arbeidsongeschikt geworden na een 10-meter diepe val op zijn werk als onderhoudsmonteur zag Cor wel iets in het omgaan met het antieke werktuig en vooral ook in het op orde houden van de molen. Gewoon rustig aandoen - lekker rommelen om niet suffend thuis te hoeven zitten. De gemeente leek dat ook wel wat. Daar gaven ze hem molenboeken en alle mogelijke medewerking. Ook om de vrijwilligerscursus te gaan volgen.

Nieuwsgierig

Cor: "Het eerste half jaar heb ik eigenlijk alleen maar goed gekeken. Ik ben heel nieuwsgierig. Ik wil weten of het waar is, wat ze in die boeken zetten. En ik heb natuurlijk zo mijn eigen vakken-nis. Op die manier begon ik al gauw te zien, dat er van alles aan de molen kon worden verbeterd. Dat wilde ik best zelf doen. Ik begon met een slotje hier en een kastje daar, en nou kun je me vinden in de kap bezig met het kruiwerk. Hele stukken van de kuip zijn



verrot en stukje bij beetje ben ik dat aan het vernieuwen."

Geef Cor de tijd en beetje bij beetje maakt hij van de molen een juweel. Molenaars in de omgeving begonnen dat ook al gauw in de gaten te hebben. Van Stiphout, die overal in de streek molens opzoekt, maakt bij de één een taatspot schoon, bij de ander herstelt hij een ketting en bij een derde weet hij in korte tijd een wiekzeil op te knappen. Op die manier is ook zijn idee ontstaan voor zijn toekomstige bezigheid, als dat lukken wil.

Hij had het er al met me in Olst, tussen de gevulde tomaat en een mootje Hollandse nieuwe, over gehad, over zijn molenklussendienst. Een onderhoudsdienst voor molens waarop met name molenvrijwilligers draaien en somtijds malen. De klusjes die blijven liggen omdat de mensen er soms geen tijd en soms geen oog voor hebben. Het kleine herstelwerk waar de molenaar niet toe komt en dat in feite te klein is voor de molenmaker om er belang in te stellen.

Cor: "Ik wil dus niemand in de wielen rijden, maar zeg maar met een autootje aankomen, eens goed in de molen kijken en dan de kleine, snel te verhelpen, gebreken herstellen. Als dat nodig is kan er dan ook de molenmaker bij komen. Niet dat ik bang ben voor het grotere werk. In die anderhalf jaar heb ik wel gezien dat molenmaken in feite heel simpel is. - ik zie wel kans om dat

ook te doen. Tot het lassen van roeden toe, want ik heb tenslotte ook in de lastechniek in de scheepsbouw gezeten."

Klein beginnen

Hij wil klein beginnen. In Brabant, en dan maar zien hoe het zich verder ontwikkelt. Cor van Stiphout: "Kijk, de goed lopende molens, de molens waarop vakmolenaars malen, die zullen in het algemeen niet veel voor mij te doen hebben. Daar gaan die dingen vanzelf. De moeilijkheden treden op waar vrijwilligers bezig zijn. Niks ten kwade gezegd van al die mensen, maar onder de vrijwilligers zitten er teveel met louter boekenkennis. Ze weten alle namen van alle onderdelen en zijn op duizend molens geweest, maar van een kropgat schoonhouden en het smeren van kammen hebben ze soms nooit gehoord. Ze laten de taats vastlopen en dingen van kwaad tot erger op hun beloop. Ik zie dat gebeuren en ik kan helpen."

Hij zet zijn werkzaamheden op een rijtje. Wat hij kan doen is de boktor en de houtworm bestrijden, verschillende molenonderdelen schoonmaken, kettingen controleren, het aanlopen van de vang verhelpen en de vang bijstellen, zeilen repareren, de juiste smeermiddelen aanbrengen en alle mogelijke kleine oplossingen voor mankementen aandragen en uitvoeren.

Als ik voorzichtig opper dat hij de monumentenzorg het brood uit de mond stoot stelt hij me gerust: die kijkt heel globaal en geeft dóór. "Of een balk rot is kan ik ook wel zien. Maar je moet mij beschouwen als de tussenfiguur die handelend optreedt."

Cor van Stiphout, die zelf zijn 'papiertje' van de vrijwilligers nog moet halen - de gemeente eist dat van hem, vooraleer hij zelfstandig met de molen kan omgaan - heeft zo zijn twijfels over dat diploma. "Mij lijkt het veel verstandiger van de vrijwilliger te eisen dat hij bijvoorbeeld driehonderd draaiuren heeft en de handtekeningen van drie vakmolenaars, die hem aan de gang hebben gezien en die voor hem instaan. Als dat de eisen zouden zijn en je op die manier kon slagen, dan zou dat de kwaliteit heel erg ten goede komen. Uit een boek leer je het niet. Dat zie ik aan de

stenen die ik voor ze kan stellen. Ik doe het graag hoor, daar niet van, maar ik denk wel eens: nou, nou..."

Rond tuffen

Nog een lastig vraagje: hoe stelt hij zich de financieel-economische kant van zijn plan voor. In zijn stoute dromen ziet hij zichzelf als het toekomstige muldertje, al dan niet onder supervisie van Van Eerd, van de 'Zeldenrust' in Lith. Hij zou er iedere zaterdag en mischien nog wel 'n dagje in de week kunnen malen. De overige dagen zou hij rond kunnen tuffen en klussen opknappen. Wellicht dat de eigenaars van de molens zijn werk zouden kunnen vergoeden aan de gemeente Lith. Maar eerlijk gezegd vindt hij het probleem van het geld niet het zwaarst wegen. Nadat hij een klant ervan heeft overtuigd maar liever twee kilo meel mee te nemen in plaats van een grote zak - lange termijn denken - heeft hij het nog even over het brandbeveiligingssysteem voor molens dat in zijn hoofd spookt. Het moet allemaal gebeuren vanuit een ring in de kap. En het systeem moet van buiten de molen te bedienen zijn. Welke gek rent een brandende molen in? Niemand dus. Buiten een handel overhalen en dan springt de bovenring open. Water spuit omlaag en loopt langs de wanden. Afdoende - peinst hij. Hij zou het, dat zie je aan zijn glimmende ogen, wat graag in de Lither molen uitproberen! Maar hij heeft er voorlopig nog genoeg andere dingen te doen.

Van Eerd, dat moet hij toegeven, heeft het af en toe wel eens een beetje moeilijk met de voortvarendheid van zijn leerlingmolenaar. Cor van Stiphout snapt dat wel. Zoals hij ook snapt, dat hij bij niet veel molenaars moet aankomen met zijn slijptolletje om er stenen mee te billen. "Het gaat enorm goed en veel sneller. Daarna moet je dan nog heel even met de hamer. Maar ja, ik hou het maar stil. Die ouwe rotten willen het vast niet."

Nieuwe ouwels

door broodbesluit

Per 1 september is - we gingen daar in onze vorige uitgave al op in en gaan ook dit nummer nog even door - het nieuwe meelbesluit van kracht geworden. Er is echter ook een nieuw broodbesluit. Het oude dateerde van 1925 en was dringend aan vervanging toe.



Om zijn brood een naam te geven kent de bakker twee mogelijkheden. Hij kan kiezen uit de wettig vastgestelde namen, maar hij mag ook voor zijn broodje een fantasienaam gebruiken. Als de fantasienaam op papieren of plastic verpakking wordt gevoerd, moet tevens de wettelijke naam op die verpakking zichtbaar zijn. Kiest de bakker bijvoorbeeld voor de fantasienaam Zeeuws Brood, dan moet daar ook bijkomen of het een bruin brood, dan wel tarwe-, krop- of weitebrood is. Voor onverpakt brood moeten de wettelijke namen op het schap in de winkel te zien zijn of ze moeten prijken op een prijslijst.

Het gewone grootbrood houdt in het algemeen de namen die we kennen. Zo blijft witbrood witbrood. Molenwit is dus ook witbrood. Voor bruinbrood gelden vier mogelijkheden: bruin-, tarwe-, krop- of weitebrood.

De belangrijkste nieuwigheid heeft te maken met volkorenbrood. Vanaf 1 september is die aanduiding niet meer voldoende, het moet volkoren... hup-pelepup... brood worden. Dus volkorentarwebrood of volkoren-roggebrood. De bakker dient sedert september met zijn volkorentarwebrood een ouwel mee te bakken met 'volkorentarwebrood', dan wel de letters VK in zijn broodje mee te bakken. Hij is daartoe verplicht. Per 1 december zullen waarschuwingen door de Keuringsdiensten van Waren worden aangepunt tot bekeuringen in geval van in gebreke blijven.

Bakkers die broden bakken van het volkorentarwemeel van de wind- of waterkorenmolen zouden normaal gesproken sedert 1 september per brood twee ouweltsjes moeten meebakken: eentje van het gilde en eentje om de broodsoort aan te duiden. Om de bakker dat te besparen worden er op dit moment bij Primus Ouwel in Zaandam nieuwe ouweltsjes gemaakt. Ze worden een combinatie van de twee vereisten - op het ouwel komt het embleem van ons gilde plus de aanduiding volkorentarwebrood. Voor alle andere broodsoorten dan het volkorentarwebrood blijven de oude ouwels 'op de markt'. Ze kunnen in combinatie worden gebruikt met bv. meergranen, witbrood, zoutarm, volkoren roggebrood e.d. De nieuwe ouwels zijn - uitsluitend door de deelnemers van het Amb. Korenmolenaarsgilde - te bestellen bij Primus Ouwel, Zaandam, vanaf half november.

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

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