

VAN HAVEN OEGORI

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 BE SCHIEDAM
MAART/APRIL 1987 - nummer 75 - Verschijnt tweemaandelijks



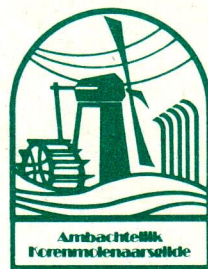
Wie voor een dubbeltje geboren is, wordt nooit een kwartje. Dat is een wat meewarige constatering, die in veel gevallen veel minder erg is dan het lijkt. Immers vaak wil het dubbeltje voor geen goud dat kwartje wezen.

Reclame maken voor ambachtelijke korenmolenbedrijven is een zaak van het bewuste dubbeltje. Je spant je in, je wil een klapper maken, maar verder springen dan je polsstok lang is gaat nu eenmaal niet. En als je dan ziet wat de 'kwartjes' in de commerciële wereld voor elkaar krijgen en wat voor geschut zij in stelling weten te brengen! Je hoeft maar aan de alledaagse STER-reklames te denken en je weet dat je als molenaar nooit op deze uiterst kostbare manier zult kunnen

uitpakken. Maar of dat nou écht zo erg is...?

Als het lukt - en het gaat lukken - dan starten we in het voorjaar met een reclame-actie. We gaan een injectie geven voor de verkoop van onze produkten aan met name de bakkerijen en daarmee proberen onze omzet te verhogen. We doen het met de schaarse middelen die elk van de deelnemende molenaars ter beschikking heeft. Dat is een goed beleid. Zakendoen kan nooit succesvol zijn als er niet wordt geïnvesteerd, óók in promotie en reclame.

Laten we hopen dat de mulders die nog even aan de zijlijn zijn blijven toekijken nu snel meedoen. De WOEB (lees er meer over in dit blad) is ervoor.





Korenmolendag - nu aarzelend een paar keer gevierd op de zaterdag in de week die de bakkers in ons land vieren als De Week Van Het Brood - staat op de helling. Het bestuur denkt er hard over toch maar weer af te stappen van de viering van deze dag, omdat de bakkers het te druk blijken te hebben. Hoe het ook uitpakt, wél of géén Korenmolendag in 1987, in ieder geval is het op zaterdag 9 mei a.s. weer Nationale Molendag, de vijftiende in successie. Toch ook weer een mooie aanleiding voor onze aangeslotenen om de bloemetjes buiten te zetten. Door tijdig actie te ondernemen - te zien of het mogelijk is de jaarlijkse fietsroute langs de molen te laten lopen, dan wel een broodbakwedstrijd op te zetten, dan wel een molenpannekoken-pleisterplaats in te richten - kan die Molendag ook voor de eigen molen tot een succes worden. Niet vergeten en inhaken!

Derde Dobbetje

Wageningen wemelt onderhand van de Dobbes. Onze actieve voorzitter Hans Dobbe heeft samen met zijn vrouw Suzan ervoor zorggedragen dat het nog drukker wordt rond de molen De Vlijt. Op 10 februari werden zij verblijd met de komst van Sophie Katherine, zusje van Thomas en Jaap. Op deze plaats onze hartelijke gelukwensen. Thomas Dobbe zorgde voor een goed gelijkend portret van de boreling (geheel links naar we aannemen).



Werkgroep Ons Eigen Belang

Kort na zijn ontstaan is de Werkgroep Ons Belang - waarover u in het vorige blad kon lezen en voor de eerste bijeenkomst waarvan u ook een brief is toegestuurd, wanneer u tenminste actief molenaar bent - alweer overleden. Doch schrik maar niet, er is onmiddellijk een andere Werkgroep voor in de plaats gekomen: de Werkgroep Ons Eigen Belang. Op 22 januari verlieten dan ook dertien WOB-ers, niet ongelukkig met de afloop van de besprekingen, als rasechte WOEB-ers de zaal van het motel Maarsbergen.

De WOB (thans WOEB), wat was dat ook weer?

Dat is het antwoord op de dringende vraag: willen molenaars die serieus en oprecht iets willen ondernemen aan hun omzetvermeerdering daartoe de koppen bijeensteken, zodat er goed en krachtig promotie en reclame voor hun produkt gemaakt kan worden.

Twee molenaars belden af, zodat dus kennelijk vijftien collega's - van negen molens in totaal - het belangrijk genoeg blijken te vinden om de handen ook op dit voorname terrein van de bedrijfsvoering uit de mouwen te steken.

Inventarisatie

De vergadering bleek ook een echte wérk-vergadering te zijn. Begonnen werd met een rondje, waarbij ieder der aanwezigen nu eens klip en klaar stelde wat hij vond dat er nu spoorslags gedaan moest worden. Zodoende kwam er een inventarisatie op tafel van datgene waaraan behoefte is bij de verschillende bedrijven.

Adrie Peereboom uit Wervershoof stel-

de de dwingende vraag of de molenaars wel een eigen visie hebben op de verkoop van hun produkten en, zo nee, of daaraan dan niet in de eerste plaats diende te worden gewerkt. Hierop ontstond zich een discussie die al meteen vrucht droeg. Er werd een aantal verkoopargumenten voor het molenprodukt vastgelegd, met de eerste waarvan we aan de slag gaan.

Het resultaat van de bijeenkomst is dus een reclame-actie naar de bakkers toe - reeds uit te voeren in april, even na pasen. Reklamemateriaal is al in ontwikkeling en op donderdag 19 februari bogen zich de WOEB-ers over een ontwerp.

Molenaars die tot dusver niet hebben deelgenomen aan de WOEB-vergaderingen kunnen toch nog met de reclame-actie van april meedoen. Van de te drukken materialen kunnen zij de affiches (formaat 30 x 50) en stroofolders (21 x 15) (allemaal in drie-kleurendruk) bestellen. Inlichtingen daarover - en bestellingen - bij onze penningmeester Jan Pijnappel, tel. 08360-23526. Voor de duidelijkheid: bij de aanschaf van dit reclamemateriaal genieten WOEB-ers een korting.

Vergissing

Het leek een opdrachtje uit de reeks 'Wie brengt me thuis?', bekend van ons molenaarsvakblad De Molenaar. Want de foto op de voorpagina van ons vorige nummer hoorde daar niet. Waar wel? Bij het verhaal van de molen van Teun van der Bok. En dáár stond een foto bij die op de voorkant had gemoeven. Een suffe vergissing van de drukkerij waarvoor onze excuses.

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

Gewoon eerlijk: een antwoord

Hoe Ambachtelijk is het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde nog? Die vraag stelde John van Ham, molenaar van 't Roode Hert in Oudorp in het vorige nummer van VAN HAVER TOT GORT. Daarbij beargumenteerde hij de ontwikkeling die hij waarneemt en die hij als een gevaar ziet voor het voortbestaan van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde. Hieronder mijn reactie.

Als eerste vind ik het niet juist om aan te nemen dat een ontwikkeling die hij op enkele korenmolens waarneemt te laten gelden voor het gehele Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde. Of de door de vraagsteller als verkeerd waargenomen ontwikkeling nu terecht is of niet, zeker is dat de bij het A.Kg. aangesloten korenmolenaars toch zoveel van elkaar verschillen in idealen wat betreft bijvoorbeeld inrichting van de molen, maximaal omzetsniveau en bedrijfsvoering, dat de briefschrijver mijns inziens beslist niet bang hoeft te zijn dat deze ontwikkeling zich in het algemeen bij de ambachtelijke korenmolenaarsbedrijven zal doorzetten.

Ten tweede kun je je afvragen of die plaatselijke ontwikkeling terecht een gevaar voor het ambachtelijke gebeuren is.

Waar legt een molenaar de grens met betrekking tot hetaanbrengen van hulpapparatuur met de bijbehorende elektrische aandrijvingen? Zo'n grens is niet in het algemeen te trekken, denk ik. Het is aan de molenaar zelf om eventuele grenzen te kennen.

Als een molenaar zijn binnengebrachte graan elektrisch moet reinigen, mengen en bevochtigen, om daarna het goed voorbereide graan te malen (of te pletten) met de wind, dan vind ik die voorbehandelingen terecht. Daar kan een moderne manier van verpakken en/of opzakken ook bij passen.

Hierbij speelt de omzet een zijdelingse rol. Of het nu gaat om een weekomzet van drie of van vijftien ton: het gaat vooral om het ideaal. Het streven van de molenaar om de molen te gebruiken zoals dat vroeger gebeurde - elk windje benutten om te malen, te breken, te pletten of te builen. Het in standhouden van zijn eeuwenoude werktuig, de molen, en het ontwikkelen van de molenbedrijvigheid in Nederland in de ruimste zin van het woord.

Men zou zichzelf de vraag kunnen voorleggen welke molenaar er nu ambachtelijk bezig is: de molenaar die een weekomzet van drie ton heeft, maar die door te weinig tijd (of uit luiheid) die omzet met de elektrische maalstoel afdoet, óf de molenaar die een weekomzet haalt van vijftien ton, maar die wel probeert elk windje of waterstroompje te benutten om zo een zo groot mogelijk deel van zijn omzet met de wind (of met waterkracht) te bewerken en die dus ook in verhouding veel meer tijd kwijt is om die omzet te realiseren?

Natuurlijk zou het fantastisch zijn als elke molen in den lande zijn inrichting kon houden zoals dat eeuwenlang is geweest met hier en daar een hulpaandrijving voor noodsituaties. Maar hoeveel molens zouden dan nog kunnen overleven, gezien de huidige eisen van de bakkerijen ten aanzien van kwaliteit, assortiment en verpakking? Ook al heeft de molenaar de krachtigste idealen...

De enkele molens, die naar John's visie een te grote omzet hebben, zouden zeker een deel van hun produktie kunnen overdragen aan molens die te weinig omzet hebben. Maar die enkele korenmolens met hun uitgebreide en grotere bedrijfsvoering hebben toch ook een aparte, niet te onderschatten functie. Er is op die molens meer ruimte, wat tijd en financiën aangaat, om jonge molenaars op te leiden en het ambachtelijk korenmolenaarsgebeuren in het land extra te steunen, op allerlei wijzen. Uit deze situatie zijn verschillende jon-

ge korenmolenaarsbedrijven voortgekomen.

Trouwens, stel dat wij (want op zich ben ik het met zijn idee eens) vinden dat de grotere molens een gedeelte van hun produktie 'moeten' overdragen aan andere molens, is dat dan ook zo simpel uit te voeren? De grotere molens hebben hun omzet ook met hard werken opgebouwd; willen zij wel een gedeelte van hun omzet kwijt? Willen de afnemers (hoofdzakelijk bakkerijen) eigenlijk wel naar een andere leverancier? Willen alle kleine molens wel meer omzet? Een tenslotte: zullen, naarmate er meer molens gaan malen, de omzetten van de korenmolens niet vanzelf op 'natuurlijke' wijze wat gaan verschuiven?

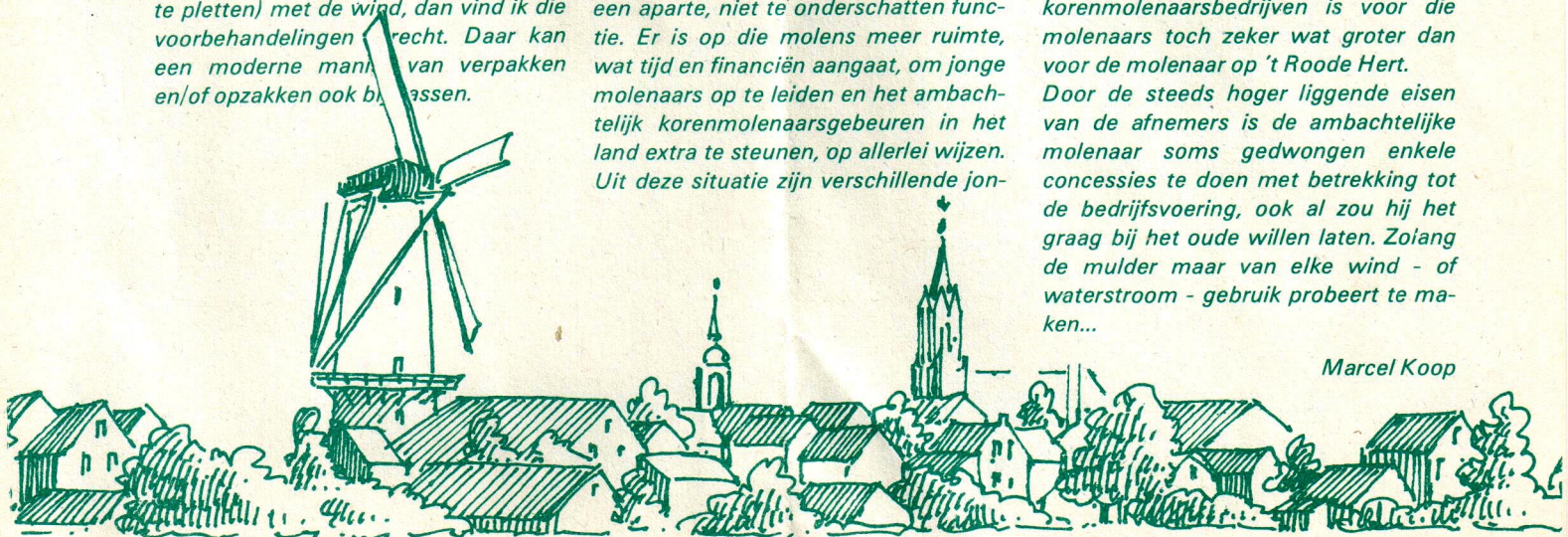
Tot slot: gewoon eerlijk.

De door John van Ham gestelde vraag is op zichzelf prima en ambachtelijke molenaars mogen best eens stilstaan bij deze vraagstelling. Echter, naar mijn mening is hij niet de juiste persoon om dit naar te voren te brengen. John is op een korenmolen komen werken, die in de loop van tientallen jaren al goed ingericht was, van vele gemakken, handige snuffen en windwerktuigen voorzien. Menige molenaar streeft daar nu ook nog naar.

En John's werksituatie verschilt in die mate van de gemiddelde ambachtelijke korenmolen in Nederland, door de grote know-how en faciliteiten van zijn werkgever, (zoals bijvoorbeeld ten aanzien van aankoop, voorbereiding en controle op het graan, transport van graan en meel), dat er meer tijd is om die werkzaamheden te verrichten die een ambachtelijk korenmolenaar zijns inziens zou moeten doen. De zorg voor het reilen en zeilen van de meeste amb. korenmolenaarsbedrijven is voor die molenaars toch zeker wat groter dan voor de molenaar op 't Roode Hert.

Door de steeds hoger liggende eisen van de afnemers is de ambachtelijke molenaar soms gedwongen enkele concessies te doen met betrekking tot de bedrijfsvoering, ook al zou hij het graag bij het oude willen laten. Zo lang de mulder maar van elke wind - of waterstroom - gebruik probeert te maken...

Marcel Koop



De molenaarswereld grossiert in markante persoonlijkheden. Markant is Niek Boekestijn zonder meer. Als de molenaar van de Vlaardingse stellingmolen De Aeolus ergens binnestapt, dan komt er ook echt iemand binnen. Groot, gezet en vrijwel altijd lachend. Niet altijd een weloverwogen oordeel, niet altijd een geheel waar verhaal - maar wat is waarheid? Daarentegen immer een warmvoelend mens, naar wie je op een zonnige en winterse maandagmorgen in het afgeschoten hokje waar koffie wordt geserveerd met plezier kunt luisteren.

Er is een heel goede reden om dat te gaan doen. Op 1 april draait het korenmolenaarsbedrijf van Boekestijn op De Aeolus tien jaar. Het treft bovendien dat de vierende mulder ditzelfde jaar het feit herdenkt van een dertig jaar durende lotsverbondenheid met een andere molen, de kleine Wippersmolen in Maassluis.

Niek - van '31 - vindt het 'hardstikke leuk' dat zijn molen nu eens in het blad komt. Hij zet er graag zijn nieuwe knots van een vrachtwagen voor aan de kant - hij is nog even een vrachie wezen doen.

Spelenderwijs, zegt hij, heeft hij het vak van molenaar geleerd. Negen jaar was-ie toen z'n vader hem al zeiltjes liet voorleggen op de watermolen in de Groeneveldsepolder tussen Delft en De Lier. Het was opa's molen. Vader Boekestijn had de molen De Korpershoek in Schipluiden onder zijn hoede, een molen die later in vlammen is opgegaan. Vader was zowel water- als korenmolenaar. Elf, twaalf jaar was de kleine Niek, toen hij met die molen al graan maalde, want zijn vader was de boer op en iemand moest het werk doen: de zelf geteelde tarwe malen, omdat je in die oorlogsjaren anders geen brood te eten had. Wie een lapje grond had liet graan groeien, en, zegt Niek, het was nog van puike kwaliteit ook.

Na de oorlog was er geen bestaan meer op de molen. Bij zijn broer, in de machines en het inrichten van bedrijfshallen, waaronder meelfabrieken, vond hij werk als monteur.

Het duurde tot 1957 voordat Niek eindelijk weer eens de kans kreeg zich met een molen te bemoeien. Dat was De Wippersmolen, een schat van een watermolentje tussen Maassluis en Maas-



Niek Boekestijn 10 jaar op Vlaardingse molen

land. Er was een huisje bij en er hoorde een baantje bij: het ambtenarenbestaan van de persoon die de polder droogmaakt, toezicht houdt op de boezemwateren en als dijkwacht optreedt. Delfland-ambtenaar Niek Boekestijn trouwde en trok in het huisje. Aange-

zien de job niet voor de hele week was, bleef hij erbij werken, nog steeds als monteur in het bedrijf van zijn broer. Uiteindelijk is hij daar 27 jaar gebleven.

En dan is het 1977. In de krant staat

Er wordt wat afgezongen

een verhaaltje over de Vlaardingse molen, die er niet best aan toe is en die moet worden opgelapt. De gemeente zoekt er een molenaar voor, die er een molenaarsbedrijf in zou willen beginnen. Niek heeft naar die oproep 'gedaan'. Een maand later was de zaak beklonken. De molen was te huur. De gemeente zou de buitenkant opknappen en voor Boekestijns rekening kwam de binnenkant. "Ik had geen rooie cent", zegt Niek bulderend van het lachen, maar niettemin pakte hij de zaken voortvarend aan. Dat kon, zegt hij, want hij had heel wat connecties met bakkers en andere potentiële afnemers.

Timmeren en inrichten en dan maar beginnen. Omstreeks mei was er één koppel stenen operationeel. Omzet van de eerste week 25 kilo meel. De tweede week het dubbele en zo maar verder. En zo maar verder tot een bedrijf, dat nu zes dagen per week in gang is, met een volledige bezetting door drie jonge knapen, moeder-de-vrouw en de baas zelf die elke dag zijn neus korter of langer laat zien en mee aanpakt. Hij blijft tenslotte ook nog ambtenaar.

Niek Boekestijn: "Laten we ook Noordhof niet vergeten. Hij is in '85 gestorven. Van meetafaan heeft hij hier mee-gedaan, een molenaar z'n leven lang, een soort van peetvader. Uitstekend vakman wat het technische deel van de molen betreft, als molenaar van veevoer op het maalvlak wat minder. Maar wat hebben wij aan die man een plezier beleefd."

Jongmaatjes

Plezier beleven, dat is voornamelijk in het molenleven op De Aeolus. Zolang ik de molen op de Kortedijk in Vlaardingen ken (al heel lang overigens, want aan diezelfde dijk heb ik lang gewoond) heeft het er gewemeld van de jongmaatjes. Bij Boekestijn leek het altijd wel een duiventil. Dat heeft alles te maken met Nieks eigen werkzame jeugd. Omdat hem zélf op jeugdige leeftijd al zoveel verantwoordelijks was toevertrouwd, kan hij nu gemakkelijk vertrouwen schenken aan de jeugd. Hij zegt: "Als je een vak wil leren moet je vroeg zijn. Ben je groot, dan word je eigenwijs. Dan neem je niks meer aan. Voor een bedrijf is het de pest, dat jongens zo lang naar school moeten. Als ze d'r af komen zijn ze al gevormd, dan nemen ze de dingen niet meer zo gemakkelijk aan." Het jeugdige muldersbestand (ze zitten aan de koffie:

Peter van der Wind, Matthieu Zuiderwijk en Nico Boekestijn jr.) zorgt samen met de 'ouwe' en diens vrouw voor een hoop vrolijkheid. "We zingen wat af, daarboven", zegt Niek. "En fluiten doen we ook".

Ik vraag naar hoogtepunten in die tien jaar. Hij wordt filosofisch. "Een goede zak meel, dat vind ik het hoogtepunt. Dat we daar dagelijks voor werken."

Buitenland

Nadat hij voor de statistiek nog vermeld heeft dat de productie van de molen voor tachtig procent gaat om tarwemeel en voor de rest om bloem, dat hij ook aardig wat in de 'biologische hoek' doet, dat zijn klanten onder bakkers en verdeelcentra zitten, en dat hij evengoed in binnen- als in buitenland zijn afzet heeft, gaan we de trappen op.

De Aeolus dateert van 1790. Het is een van de grootste molens van ons land. De kap van de molen kruit licht dankzij een Engels kruiverk. Overigens, zegt Boekestijn, is in zijn molen niets meer origineel. In de jaren '52-'54, toen de grote restauratie plaats had, was hij gewoon een lege bus waar alles ingebracht diende te worden. Gek detail was een ovaal bovenwiel, dat tien jaar geleden weer rond gemaakt moest worden. Dat is gebeurd door een schaaf vast te zetten op een stelling en vervolgens de wieken rond te trekken, waardoor het bovenwiel kon worden bijgeschaafd. Molenaar

Arie Verbeij heeft zich daar indertijd mee onledig gehouden.

Een trapje lager is het gebruikelijke luiwerk. Daar eindigt de hoge jacobsladder. Via een pijp met slang kan het graan op drie plaatsen worden gebracht.

We zakken naar de steenzolder. Er liggen twee koppels (16-er) kunststenen. "We malen", zegt Niek Boekestijn, "haast altijd met twee koppels tegelijk. Het voordeel is dat de molen dan veel gelijkmatiger loopt." Op dit moment gaat één koppel lopen. Maar, zegt de molenaar, dat komt omdat er bijna geen wind staat. De stenen zingen, dus dat klopt met het boek.

Op deze zolder hangt een 'big bag' voor de toevoer van graan naar de pletwals, niet één, maar twee zolders lager. Speciaal voor rogge staat er een apparaat dat Boekestijn een 'knipper' noemt: de roggekorrels worden ermee geknipt.

Naaimachientje

De stellingzolder dan. Het tocht er gemeen. Op de stelling keek ik nog maar eens over mijn geboortegrond. Altmachtig, wat is dat gat gegroeid. En wat een prijs voor de vooruitgang als je al die petrochemische industrie ziet liggen. Gauw naar binnen maar weer. Twee meelbakken waar het produkt in zakken wordt opgevangen. Twee regulateurs voor de koppels stenen, boven.

Op de trap omlaag vraagt Niek aandacht voor de muziek van de draaiende



steen: "Hij loopt toch als een naaimachientje!" constateert hij trots.

In de nok van de opslagzolder is de pletwals weggefrommeld. Op deze zolder is een deel afgeschot als open silo voor opslag van tarwe, capaciteit 14 ton. Stapels volle balen vullen de rest van de ruimte.

Een kanjer van een centrifugaal-buil ("kan twee stenen bijhouden") domineert het toneel alweer een zolder lager. Naast elkaar staan er twee breekwalsen opgesteld, met geruwde stenen walsen erin. "We hebben dat breken eerst op de steen gedaan", zegt de mulder, "maar dat beviel niet. De korrels worden niet goed gekraakt. De bakker heeft graag deze kwaliteit: het is niet zo scherp." Boekestijn vertelt ook dat hij zijn graan niet voorbevocht. Dat is voor de houdbaarheid. Dat is niks overbodigs, zegt hij, hij heeft ook klanten in Afrika. "Ik ben misschien een uitzondering op de regel", zegt hij, "maar voor de bakker is het niks erg. Die moet er gewoon meer water bij doen. Betekent dat hij van mij dus méér waar voor zijn geld krijgt."

Besterven

Op deze zolder ook een mengketel, de glanzende schroef erin draaiend, waar al het gemalen meel, na drie dagen te zijn bestorven, in verdwijnt. Er wordt twintig minuten gedraaid om zuurstof in het meel te brengen, met het oog op een beter bakresultaat. Nooit meel recht van de steen naar de afnemer, zegt Boekestijn streng. Dat mag absoluut niet. Alsof ik dat van plan was.

Bijna beneden - op de eerste zolder - wordt het meel uit de mengketel afgapt en opgezakt. Er hangt hier een big bag voor de geplette tarwe. Die wordt nog een keertje gezeefd. De gebroken tarwe valt hier op een zeef, bloem en griesen verdwijnen door een koker en de gebroken tarwe wordt weer in een volgende trechter opgevangen. Hier verder nog een opslag in big bags voor in totaal zes ton. Tenslotte nog een verdwaalde plansichter, die elders een vaste woon- en verblijfplaats moet krijgen.

En dan weer vaste voet. Hier is de ketel voor de bloem en de griesen van de gebroken tarwe - die overigens hier ook wordt aangevoerd en direct op de weegschaal kan worden afgewogen.

Op een hoge maalstoel tronen nog twee koppels kunststenen, aangedreven door de motor. Want nee-verkopen, dat kan ook in Vlaardingen niet. Maar, zegt de baas, we malen hier toch zeker zestig procent met de wind.

Op de begane grond het begin van de jacobs ladder. Het graan, per bulkauto aangevoerd, wordt met behulp van een

Jacob Rutgers †

In januari is plotseling, nadat hij een geslaagde operatie had ondergaan, overleden de bekende molensteenfabrikant Jacob Rutgers uit Wageningen. Hij is 74 jaar geworden.

Jacob Rutgers nam in zijn leven een wel heel bijzondere plaats in in de kleine wereld van het korenmolenaarsambacht. Hij maakte molenstenen, waar veel molenaars nog altijd mee malen. Tot ver buiten onze grenzen leverde Rutgers zijn produkten af. Duizenden stuks Reijer Rutgers molenstenen zijn de fabriek uitgereden, waarvan de stenen met zacht bodemsel en zachte velkant als vinding speciaal werden aangeprezen.

Het bedrijf van Jacob Rutgers leek tot vorig jaar, na een bloei van tachtig jaren, aan zijn eind te zijn gekomen. Toen Jacob met pensioen ging was geen van zijn zonen bereid in de zaak te stappen. De laatste molensteen kreeg rond 1984 zijn eindbestemming. Nu heeft echter de jongste zoon, Roel Rutgers, het plan om toch het bedrijf van zijn vader - en vóór deze van diens vader - voort te zetten.

Het is te hopen dat dit plan lukt. Op die manier immers zal de nu overleden Jacob Rutgers op z'n best kunnen voortleven: in zijn werk, waarmee hij zo'n stempel heeft gedrukt op ons ambacht. Hij ruste in vrede.

Studeren op inlandse baktarwe

Menige molenaar is tijdens en na de afgelopen oogst geconfronteerd met de vreemde namen van geheel nieuwe tarwerassen. Er vindt een razendsnelle ontwikkeling plaats in het streven naar goede baktarwerassen, die aan het Nederlandse klimaat zijn aangepast.

De ieder welbekende overschotproblemen bij tal van landbouwprodukten hebben het, voor ons belangrijke, gevolg dat men driftig zoekt naar teelten

die voor de boer lonend zijn en perspectieven bieden. Voor de tarweteelt betekent dat het zoeken naar weinig ziekte-gevoelige, hoogproductieve rassen enerzijds. Aan de andere kant betekent het het telen van baktarwe, waarbij de lagere opbrengsten per hectare door een premie op kwaliteit moeten worden gecompenseerd. Met name door de certificaten-regeling van het Graancentrum in Wageningen wordt getracht de kwaliteit van een bepaalde partij baktarwe te objectiveren en uiteraard te gelde te maken.

De nieuwe ontwikkelingen bieden ons, molenaars, alle kansen om de kostprijzen van onze grondstoffen te drukken en het kwaliteitsniveau van de meelprodukten beter te beheersen.

Om deze redenen heeft de Werkgroep Inkoop en Keuring van het Amb. Korenmolenaarsgilde, in samenspraak met het bestuur, besloten studie-bijeenkomsten te organiseren rond het thema: *Nederlandse Baktarwe*. Op deze bijeenkomsten zullen deskundigen op het gebied van onderzoek, handel, veredeling enz. van inlandse tarwe, het woord voeren. Ook zal getracht worden door middel van discussie en het vergaren van documentatie, kennis over de nieuwe rassen en de verwerking daarvan over te dragen.

Over plaats en data van deze bijeenkomsten zullen de aangesloten molenaars via aparte convocaties worden ingelicht.



grote schroef in de elevator getransporteerd.

Hier ook, tenslotte, het kantoor/kantine-complex en het winkeltje, waar, net als in de winkel van Sinkel, van alles te koop is. Van volkorenmeel tot pofmais, pannekoekmeel, parelgort en Neerlands grootste gele rozijnen.

Op de volgende tien jaar!

Jan Houdijk

Werkgroep Keuring en Inkoop

'T BEROEP VAN MULDER

'Doodmalen'

Het meel dat gemalen is van rogge of tarwe, ontleent zijn waarde voor de bakkerij, behalve aan de goede smaak, aan de eigenschap of het zich zonder nadelige verrassingen goed laat verwerken tot het gewenste broodtype. Daarbij heeft altijd al gegolden, dat het meel aan de royale kant water of melk opneemt, dus vochtbindend is en na het deegmaken niet gaat "afslappen" voor het in de oven kwam.

Die vochtbinding beruist op het zetmeel en eiwit in de graankorrel en de goede zetmeleigenschap kan bedorven worden door twee oorzaken, nl. het zogenaamde "doodmalen" van het graan, waardoor de zetmeelkorrels worden kapotgedrukt, en de aanwezigheid van te veel amylase-activiteit. Als het oogstwee ongunstig is geweest en zichtbaar of onzichtbaar een begin van kieming bij veel graankorrels is ontstaan, dan ontstaat juist dat snelle afslappen. In een moderne broodfabriek waar men vlug met bakken klaar wil komen en daartoe snelmixers gebruikt bij het deegmaken en tevens veel gist toevoegt, ligt dat allemaal anders dan bij ambachtelijk bakken.

Wat een molenaar "doodmalen" noemt, is het malen met te veel druk en te veel warmte. Daardoor wordt niet alleen het zetmeel maar ook de eiwitkwaliteit, baktechnisch dan, verknoeid. Het eiwit is als het ware de kauwgom in het meel. Met water kan men met de hand of een machientje die kauwgom uit het meel wassen en een vakman kan beoordelen of deze kort of rekbaar is. Dat eiwit of kauwgom uit de tarwe houdt het koolzuurgas in het rijzende deeg onder bedwang en is bepalend voor het broodvolume.

"Koud malen" wil zeggen dat de maalstenen goed in conditie moeten zijn en niet wegens capaciteit te wild te werk gaan. Heel nuttig en goed uitvoerbaar is om de maalspleet met wat zuiglucht te ventileren door een kleine ventilator.

Reinigers

Graan, dat voor de bakkerij gemalen wordt, moet prima schoon zijn en dat komt tot stand met behulp van luchtstromen, met draadgaas of geperforeerde zeefplaten, met sortering naar korrelmodel en door het graan te borstelen of te schuren in een mantel van draadgaas of amaril. Machines die sorteren naar korrelmodel zijn dan trieurs

die ronde zaden en ook boekweit eruit kunnen halen en ook lange haverkorrels uit rogge en tarwe (soms ook gerst). Voor de ambachtelijke molenaar zijn er goede en goedkope gecombineerde lucht- en zeeffreinigers met een gecombineerde wikkens-haventrieur. Voor broodgraan is die trieurwerking onmisbaar, maar een molenaar kan natuurlijk ook zijn graan kopen van een handelaar die perfect geschoond kan leveren.

Het borstelen en schuren zou de molenaar beter zelf kunnen doen, want vooral dat schuren kan wel een tweede keer nodig zijn. De machine daarvoor, inclusief een goede afgebouwde afzuijing, wordt veelal aangeduid met **spits- en schilmachine**. Gerst, haver en broodgraan gaat het om het schuren. Daardoor wordt dan ook de baard van de tarwe aangepakt en dat is zeker nodig als die wat vuil geworden is door roest of brand tijdens de groei ervan.

Als aan het bewaren van graan wordt gedacht, komt onvermijdelijk in gedachten dat er ook nog iets bekend moet zijn van ongediertebestrijding, nl. muizen en ratten, maar ook van kleine organismen als motten, kevers en schimmels. Van dat laatste behoeft men wel niet alles uit het hoofd te kennen, maar goede lectuur moet bij de hand zijn en geraadpleegd kunnen worden.

Vochtbeplating

Wie rogge en tarwe maalt voor het bakken van bruin volkorenbrood, heeft in elk geval een stuk minder te maken met wat men dan het voorbereiden of conditioneren van het graan noemt dan de man die er ook nog tamelijk witte bloem van wil maken. Dat neemt echter niet weg, dat hij ervoor moet zorgen, dat zowel voor het bewaren als voor het malen, het graan niet te vochtig is. Tegenwoordig is er voor de vochtbeplating betaalbare en betrouwbare snelwerkende apparatuur. Dat maakt het voor de vakman veel eenvoudiger, maar niet elke ambachtsman zal erover beschikken of kunnen lenen. Een molenaar met vakkennis en vakliefde, neemt van een monster tarwe of rogge als vanzelfsprekend wel enkele korrels in de mond en bijt die stuk. Een handvol gaat dan tot dichtbij de ogen en de neus want er moet even scherpzinnig geoordeeld worden. Bij dat bijten op een graankorrel voelt iemand

met enige ervaring de hardheid ervan en taxeert op basis daarvan het vochtgehalte. Dat gaat behoorlijk goed als het tussen de 15 en 20 pct ligt, want daarboven wordt het hoogstens raden. Dan komt handgevoel in de zak er dichter bij.

Graan laat zich het gemakkelijkst zowel op walsen als met stenen bloemig fijn malen als het een vochtgehalte heeft van 16 à 17 pct. Tot 18 pct. vocht kan het nog wel als het voorzichtig gebeurt en een hele droge korrel geeft een griezig meel met veel verpulverde korrelhuid en dus niet wat men noemt een platte of grove zemel. Als daar helemaal geen prijs op wordt gesteld, kan men dus wel goed droog graan malen. Om blank ongebuild meel te malen en dus ook voor bloem, moet het graan ofwel gedroogd ofwel voorgevocht worden. Graan dat van tropische of halftropische streken komt, is gewoonlijk veel te droog om zó te malen, maar de hardheid ervan kan ook aan het ras liggen.

Conditioneren

Het is toch wel sprekend, dat de vandoord bekende rassen zo hoog gewaardeerd zijn wat bakwaarde betreft, doch slechts een matige hoeveelheid per hectare geven. Dat matige dan bedoeld in verhouding tot de opbrengsten die men in hoofdzaak door zaadteelt maar ook wel door bemesting en grondbewerking heeft weten te bereiken in Europa. In hoeverre daar moderne onkruidbestrijding nog toe heeft bijgedragen zou aan deskundigen te vragen zijn.

Er zijn in elk geval graanrassen die vóór het malen bevochtigd moeten worden. Soms de gehele korrel en soms alleen de hoornhuid, die wij zemel noemen. Dat laatste kan met een half tot 1 pct. water, maar dan wel grondig verdelen. Als men de gehele korrel 2 tot 4 pct. vochtiger moet maken, dan is er tijd nodig voor de opname ervan en dat noemt men in vakkring het **afstaan**. Vroeger deed men dat wel tot 20 uur en dat was dan het begrip **conditioneren**, waardoor ook wel die harde tarwe tot schonere zemel bij het malen kwam, maar bovendien de bakeigenschappen beter werden. Er zijn dure kolomachtige machines voor gebouwd om tot **snelconditioneren** te geraken,

met warmte erbij, maar dat ligt niet binnen bereik van de ambachtsman.

Ook het builen of afzeven van zemel-
den behoort nog tot het hoofdstuk van
bewerkingen en machinekennis. Dat
gaat dan met een zeskant, achtkant of
centrifugaalbuil met bespanning van
zijdegaas en tegenwoordig kunststof-
gaas. Centrifugaalbuilen zijn er nu in
klein model en geheel of bijna geheel
van ijzer gemaakt. Dat noemt men dan
korfzeven of kooizeven. Textielgewe-
ven griesgaas, donstgaas of bloem-
gaas, wordt naar maat in nummers
aangegeven voor de maasopeningen
en daarbij dan één-, twee- of driemaal
een X om de sterkte aan te geven.
Vroeger was het aantal openingen per
streckende centimeter voor bloemgaas
het nummer, maar bij draadgaas gaat
dat per duim.

In grotere bedrijven wordt bloem ge-
maakt met behulp van horizontaal wer-
kende zeven die de handschudding na-
bootsen, dus de horizontale cirkel be-
schrijven. Uit de Duitse taal kregen we
de aanduiding "Planschichter" en die zijn
na de oorlog nog enorm verbeterd. Om
de werking daarvan en de loop van
zeefgoed en doorval goed te kennen,
moet men zich heel wat inprenten en
voor ogen halen.

Wie met een ambachtelijke molenaar
tot een vakgesprek komt, zal horen dat
hij een zijdegaas of nylongas van
nummer 6 al erg fijn vindt, maar bij
witte bloemfabricage met planzichters
gaat men wel tot nummer 14 en wordt
no. 9 of 10 al heel gewoon gevonden.
Een gaas no. 6 noemt daar geen
bloemgaas maar een donstgaas.

M. Schraven

Kopij

Kopij voor het volgende nummer van
VAN HAVER TOT GORT wordt gaarne
ingewacht - uiterlijk 1 april - op het
redactie-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



Een Liedje voor De Molen

Het ligt er nog steeds: het Liedje voor de Molen. Marijke Koop van de molen De Roode Leeuw in Gouda kreeg het van een oude klant. Ze leerde de melodie en zong het tijdens het feestelijke avondmaal dat we hadden op de avond van de dag dat we ons tweede lustrum vierden in OIst. Het is, bleek later, een gedicht van Jan Prins.

*"Hei molentje, molentje, Hoog-in-den-Wind,
wat sta je weer dapper te draaien.
Je doet of je 't uiterst noodzakelijk vindt
het licht van den zomer te maaien.*

*Je kijkt naar denzon en je denkt wat een schat,
wat een schat; laat ik dad'lijk beginnen.
De zon is van goud maar het licht is te glad,
je haalt er geen halm van binnen.*

*De wieken bewegen,
en vliegen en vegen,
hun schaduwen tegen dengrond.
De stenen die dreunen
en draaien en steunen
en komen al dreunende rond.*

*Maal verder, maal verder, maal stevig en straf,
je werken blijft toch onbegonnen.
Het licht van den zomer, dat maai je niet af,
het licht van de zomerse zonne."*