

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 BE SCHIEDAM
MEI/JUNI 1987 - nummer 76 - Verschijnt twee-maandelijks



Keuringsronde: uitstekend niveau!

De afgelopen maanden zijn twee belangrijke initiatieven van de werkgroep Inkoop & Keuring nadrukkelijk aan de orde geweest. Op de eerste studiemiddag 'Nederlandse baktarwe' komen we zo meteen terug, nu wordt aangevangen met de 'Tarwekeuringsronde 1986', voor de eerste maal gehouden in het eigen molenslab.

Deze verplichte keuring van de embleemvoerende molens werd uitgevoerd aan de hand van opgestuurde monsters van maalklare tarwe. Geanalyseerd werden drie gehalten, te weten: vocht, valgetal en zelenywaarde. De resultaten lagen gemiddeld op een uitstekend niveau.

Hoewel uit zo'n incidentele keuring geen algemene tendenzen kunnen worden afgeleid - daarvoor kan één

analyse te veel een toevalstreffer zijn - is het toch op zijn plaats te pleiten voor frequenter analyseren. Gezien de vrij geringe kosten en de schat aan informatie die vrij komt, zou elke bij ons gilde aangesloten molenaar deze gelegenheid dienen aan te grijpen om zijn tarwe te laten analyseren. Opgeven bij J. Pijnappel in Oud-Zevenaar.

Studiemiddag

De eerste studiemiddag 'Nederlandse baktarwe' zit er weer op. Het verslag van de middag leest u elders in dit maandblad. Toegevoegd daaraan kan nog worden de mededeling, dat de organisatoren van deze studiebijeenkomst alweer aan de gang zijn voor een volgende informatie-ronde. De aangesloten bedrijven zullen daar ook nu weer tijdig voor worden uitgenodigd.



14 mei te Bosschenhoofd/Rucphen

ALGEMENE DEELNEMERS-VERGADERING



Donderdag 14 mei wordt de algemene deelnemersvergadering van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde gehouden. Dit jaar komen we bijeen in Bosschenhoofd, in Noord-Brabant, op de molen van de familie Franken. Alle deelnemers van het gilde zijn hierbij uitgenodigd op deze dag van de partij te zijn: de vergadering mee te maken en de Heimolen te bezichtigen.

Het programma van deze dag is als volgt:

- 9.00-11.00 uur Bezichtiging van de Heimolen van de familie Franken, op eigen gelegenheid. Bosschenhoofd ligt aan de rijksweg van Breda naar Roosendaal. Afslag Seppe-Bosschenhoofd.
- 11.00-12.30 uur Huishoudelijk gedeelte van de vergadering in café-restaurant "Het Wapen van Nassau", Julianastraat 1 te Rucphen (tel. 01654-2211).

Agenda:

1. Opening
2. Jaarverslag
3. Financieel jaarverslag
4. Bestuursmutaties
5. WOEB-actie
6. Studieclub inlandse baktarwe
7. Resultaten graankeuring
8. Verzekering
9. Dagje uit
10. Jaarplanning
11. Rondvraag

12.30-13.30 uur Lunch

13.30-14.15 uur Inleiding van dhr. P. Borgdorff, secretaris van Bond van Christ. Ondernemers in het Bakkersbedrijf (BCOB), over marketing en consumptiegedrag.

14.15-14.45 uur Thee

14.45-15.30 uur Gelegenheid tot vragen stellen en discussie.

16.30 uur Maaltijd, voor wie daaraan wil deelnemen.

Studiebijeenkomst tarwerassen

Omdat de ontwikkelingen op het gebied van de teelt van bakwaardige tarwe in Nederland de laatste twee jaar in een stroomversnelling zijn geraakt, heeft de werkgroep Graaninkoop en Keuring onder leiding van Adrie Peereboom een eerste studiebijeenkomst georganiseerd. Deze eerste bijeenkomst werd gehouden op 19 maart in Maarsbergen. Ir. E.K. Meppelink van het IGMB/TNO was uitgenodigd om de ongeveer 25 aanwezige molenaars, die 14 molenaarsbedrijven vertegenwoordigden, meer inzicht te geven in de ontwikkeling van nieuwe Nederlandse tarwerassen.

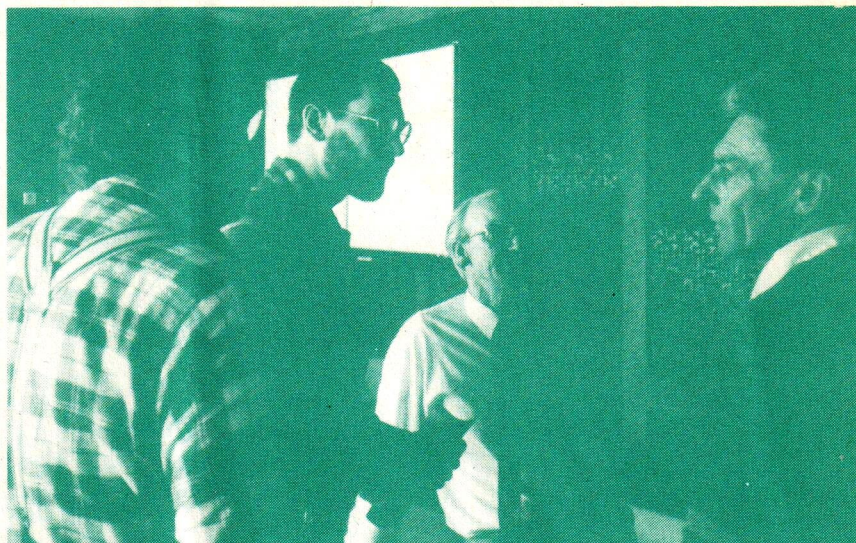
Na een korte inleiding door Adrie Peereboom begon de heer Meppelink zijn betoog met twee retorische vragen: 'waarom streeft men naar meer teelt van betere bakwaardige tarwerassen?' en 'hoe probeert men dit te bewerkstelligen?'

Aandachtig werd er geluisterd toen de heer Meppelink deze twee vragen zeer uitgebreid behandelde. Zelf bezig met het beproeven van nieuwe tarwerassen voor de rassenlijst, sprak hij over de steeds verdergaande inkrimping van het akkerbouw-areaal vooral in Nederland en hij vergeleek verschillende gegevens met betrekking tot graansoorten, kwaliteiten, opbrengsten en teeltmethoden in de diverse Europese landen.

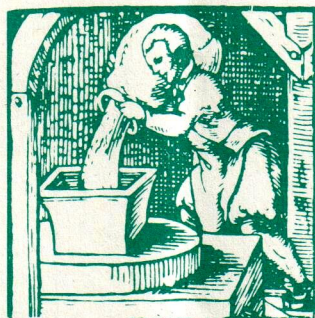
Duidelijk kwam naar voren dat er wat kwaliteit betreft te weinig tarwe in de E.E.G. aanwezig is, terwijl er in kwantiteit een duidelijk overschot bestaat. De kweker is daarom hard bezig betere baktarwerassen door veredeling op de markt te brengen. Maar het werd de toevoerder snel duidelijk dat de kweker, door allerlei problemen, niet zo maar een nieuw ras op de markt kan brengen. Vooral de veredeling door selectie na elke generatie en de beproeving van het nieuwe ras kosten tijd. Voor een wintertarwe zit tussen de eerste veredeling en het in grote hoeveelheden aan de markt brengen van het zaaizaad een periode van veertien jaar.

Naamsverwarring

Systematisch, en zo nu en dan een humoristische zijweg inslaand, vertelde de heer Meppelink over de onderzoeken naar de verwerkingseigenschappen. Hierbij kwamen de verschillende bepalingen naar voren, zoals natuurlijk het valgetal, eiwitgehalte en sedimentatiewaarde maar ook o.a. het dui-



De Nederlandse baktarwe was onderwerp van een boeiend gesprek tussen v.l.n.r. H. Schippers, H. Dobbe, ir. Meppelink en J. de Visser.



keuring & inkoop

zendkorrelgewicht, asgehalte, visco-elastische eigenschappen en de korrelhardheid. Over dat laatste begrip - korrelhardheid - kwam nog een naamsverwarring ter sprake. De E.E.G. spreekt alleen over harde tarwe als men durum tarwe bedoelt. Alle andere tarwes zijn voor de E.E.G. zachte tarwesoorten. Voor de E.E.G. is bijv. Amerikaanse springtarwe een harde zachte tarwe-

soort. Ir. Meppelink heeft het dan ook liever en voor alle duidelijkheid over:

harde tarwe (= durum tarwe)

hardkorrelige tarwe (= harde zachte tarwe, bijv. kraka)

zachte tarwe (bijv. okapi).

Tot slot noemde de heer Meppelink een tarwas, dat door zijn betere bak-kwaliteit, hoge opbrengsten en ziektebestendigheid op de komende rassenlijst een revolutionaire stijging (m.b.t. de uitzaaiing) van wel zo'n 40 procent te zien zal geven, daar er volgens de huidige gegevens zeer veel van is uitgezaaid in Nederland. Het lijkt erop dat de certificatenregeling in ons land zijn eerste vruchten gaat afwerpen.

Een interessante middag, die werd afgesloten in de zekerheid dat de ambachtelijke korenmolenaar dit soort bijeenkomst zeker nodig zal hebben om de huidige snelle ontwikkelingen bij te blijven.

Marcel Koop

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

De Joannusmolen - in

"De tranen op de wangen en de handen jeukend". Zo omschrijft Wim Thönissen, molenaar van de Joannusmolen in Heumen, de situatie voor hem, toen de Witte Molen in Nijmegen was afgebrand (in nov. '81) en hij voor zichzelf nog geen bevredigende oplossing voor 'hoe het nou verder moest' had gevonden. Zo raakte hij met zijn vrouw Marijke aan het fietsen en alsof het zo moest zijn voerde hun weg langs de Hatertse Vennen, richting Heumen. Daar stond een aantrekkelijke, pas gerestaureerde grondzeiler, leeg, met bijpassende molenaarswoning, ook leeg. Op zondag was de fietstocht. Op maandag zat Wim bij de gemeente en was de zaak ook meteen beklonken.

Viereeneenhalf jaar geleden zette Wim, samen met Marijke en nu ook geholpen door Cor en Rolf, zijn vennootschap onder firma op poten. Nu is de Joannusmolen een begrip in de steeds uitdijende kring die zich bij voorkeur voedt met biologisch geteelde producten.

Wim en zijn mensen werken uitsluitend en alleen met biologische granen. De Heumense mulder wil niet anders dan een kwalitatief hoogstaand product afleveren. Dat moet voldoen aan de steeds hogere eisen van het publiek dat winkelt in wat heet het 'biologisch circuit'. Die voortdurend opgeschroefde eisen van dat publiek gaan Wim allerminst te hoog. Hij zegt: "De criteria die wij hanteren zijn erg streng, niet zozeer door de vraag van de klanten als wel door onze eigen instelling. Wij werken uitsluitend met gecontroleerd biologisch materiaal. Noem het maar zendingdrang, want wanneer je als producent aan de basis al begint met het

niet zo nauw te nemen, dan verwatert de boel zeker. Waar wij hier op onze manier een steentje aan bijdragen is een andere inrichting van de maatschappij. Daarom houden we zo goed mogelijk vast aan een afspraken-economie, met een prijsbeleid, waardoor ieder aan zijn trekken kan komen: producent, winkelier en consument."

Dieper gravend is het doel van het Heumense molenaarsbedrijf om een andere economie te dienen; aan de oppervlakte ligt het uitgangspunt het meest onrendabele deel van de muldersbusiness - te weten het malen van kleine 'meeltjes' - tot een rendabele zaak te maken.

38 producten

De Joannusmolen lijkt wel een kruidenier: op het moment maakt men er 38 verschillende producten. Het is, denkt Wim Thönissen, de enige molen die zo werkt en naar zijn idee is het ontstaan van een dergelijk bedrijf op dit moment ook al niet meer mogelijk.

Dat de boel rendeert komt door de pure specialisatie. "De eerste twee jaar", zegt Wim, "is het echt sappelen geweest. Het werk is uiterst arbeidsintensief. We werken met vier mensen plus een boekhouder en dan komen we nog handen te kort."

Wim is het ermee eens, dat een bedrijf als het zijne (hunne) in een vrije markt - anders dan in het tamelijk gesloten wereldje van het goed voedsel-circuit - niet op een dergelijke manier zou kunnen bestaan. Nu al ondervindt de Heumense molen een moordende concurrentie op die terreinen van het vak die niet heel specifiek tot de eigen specialisatie behoren. "Het blijkt interessant voor collega's om even een paar ton rijst te malen voor een dubbeltje de kilo, terwijl wij de reële kostprijs bere-

kenen. Wat tarwemeel betreft pakken ze ons zelfs dubbel aan. Ze gaan onder de prijs en bovendien wordt er biologische tarwe aangeboden die op zijn zachtst gezegd van dubieuze herkomst is. Wie de kans heeft stapt gretig die biologische markt in. Echt waar, het biologische tarwemeel stinkt. Die hele handel is grondig verziekt..."

Schat aan ervaring

Waar de Heumense molen het dan wél van moet hebben zijn de bijzondere zaken waar de natuurvoedingswinkels in heel Nederland de Joannusmolen om hebben leren waarderen. Daarbij gaat het om producten die vervangend zijn voor zaken, die in de natuurvoeding niet thuis horen of verdacht zijn. Zo maakt men in Heumen grondstoffen voor puddingpoeders, sojalecithinevervangers en dergelijke. "Wij hebben in de loop van die vijf jaar een schat aan ervaring opgebouwd en zijn voortdurend bezig met product-ontwikkeling binnen het kader van de mogelijkheden die malen, mensen en builen bieden." Tussen de 200 en 300 winkels in het hele land nemen de producten af. Die variëren van puddinkjes en het zg. lemairemeel (tarwemeel dat een bepaalde bewerking heeft gehad en op welk terrein de Joannusmolen dan nog wel in het zadel zit; al het andere tarwemeel laat men aan anderen over), tot aan kindermeel en zuigelingenvoeding in maar liefst vier soorten. Waar nodig, is bij de ontwikkeling van die artikelen de hulp ingeroepen van diëtisten en artsen.

De Joannusmolen werkt bij dit alles met een kleine voorraad aan gereede producten. Al het streven is erop gericht zo vers mogelijk te leveren. Te meer omdat veel van wat de molen maakt toch nog zes maanden moet kunnen liggen op het schap in de winkel. Dat is niet eenvoudig, zegt Wim Thönissen, gezien de simpele verwerkingsmethode. Er is dan ook veel geïnvesteerd in het rekken van de houdbaarheid van de producten. Nu al wordt een groot deel, en binnenkort alles, luchtdicht verpakt met een eigen verpakkingsmachine. "Dat is onze moeilijkste opgave. Onze grootste voorraad zit ook niet in granen, maar in verpakkingsmateriaal. 't Maffe is dat we als kleinschalig bedrijf in een zeer grootschalige verpakkingsbusiness moeten meedraaien. En voor mole-

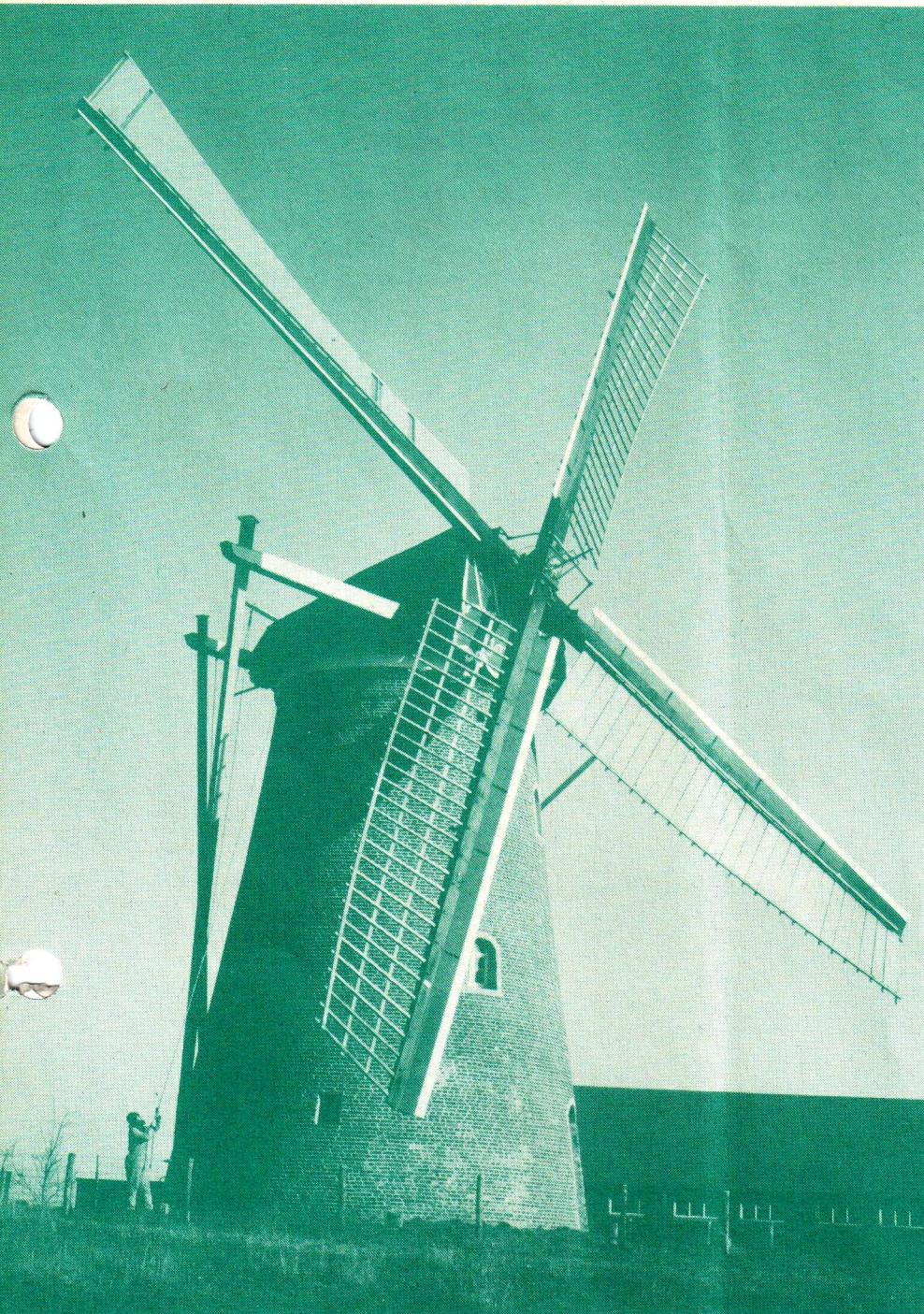
J. Omvlee †

In de week voor Pasen, op 13 april, is geheel plotseling Johannes Omvlee uit Zuidbarge overleden. Hij werd 68 jaar. Zijn dood komt als een slag voor zijn vrouw en kinderen, maar ook voor zijn vakgenoten. Binnen ons gilde gold Omvlee als een „oudere“ molenaar, maar zijn vitaliteit was ook voor veel jongeren een voorbeeld. Zijn betrokkenheid bij de gang van zaken was groot. Om met een collega van hem te spreken: „Hij was er altijd bij“.

Dat maakt ook dat er met zijn heengaan een leegte valt. Wij zullen hem node missen.

Zijn vrouw en kinderen wensen wij kracht toe bij het dragen van hun verlies. Omvlee ruste in vrede.

onrendabele meeltjes'



naarsbegrippen maken we ook vrij veel reclame..."

De 36-jarige Wim Thönissen is molenaar en producent van biologische producten. Hij wil het accent op die tweede qualificatie hebben, ofschoon hij van zichzelf zegt toch ook een molen-freak te zijn. Tegelijk boeit hem het louter malen van tarwemeel niet zo. "Ik ben beweeglijker", zegt hij. Het lijkt een voorwaarde om een bedrijf van de

grond te tillen dat van dag tot dag zo verschillend bezig is, met vandaag een paar uur lemairemeel en maisgries en morgen alle aandacht voor gerstemeel of kindermeele.

Het hart van de Heumense molen vormen de drie koppels stenen, die, heel scherp gescheiden, elk voor honderd procent gebezigd worden voor aparte klussen. Twee van die koppels werken op de wind, het derde - speciaal voor het lemairemeel - wordt aangedreven

met een electromotor. Van de windkoppels is er één bestemd voor de tarwebloem-productie (het is een steen van Kees, die vervangen gaat worden door een Franse steen) en het ander voor het werken met maisgries, soja, haver, rijst e.d. Het is een keiharde kunststeen van Jaspers, waar, volgens de molenaar, andere vakbroeders totaal niets aan zouden hebben. Vroeger werd hij gebruikt voor het breken van rogge of iets dergelijks.

De Joannusmolen heeft, als 'grondzeiler op natuurlijke hoogte', drie verdiepingen inclusief de begane grond. De molen dateert van 1894, is 13 meter hoog en het gevlucht is 24,50 meter. Even aandacht voor een uniek feit: de Heumense molen voert op de binneroe jaloeziewieken en dat is voor dit gebied (aan de Maas) heel bijzonder natuurlijk, omdat die dingen buiten Groningen en Friesland nergens voorkomen.

Homogeen product

Op de begane grond - start- en eindpunt van alle intern transport - staat de elektrische maalstoel. Er staat een Belgische 'mengelaar' die het meel namengt ter verkrijging van een homogeen product. Uit de mengelaar gaat het product in zakken naar de bakker, dan wel naar de mixer (in de grote schuur naast de molen) waar het wordt omgepakt in kleine zakjes. Dat gebeurt straks dus totaal volautomatisch.

Op de maalzolder, behalve de twee windkoppels, ook de plansichter. Door pneumatisch transport van de stenen wordt daarin gemalen. Van de plansichter gaat het product in verschillende fracties naar de begane grond. Het hoofdproduct gaat in de namenger. Er is een geel pijpsysteem om ervoor te zorgen dat alles te bestemder plaatse komt.

De Joannusmolen, gelegen met de rug naar de Hatertse Vennen en uitkijkend over de uiterwaarden van de Maas onder Wychen en Nijmegen, is in 1979 gerestaureerd. Van die restauratie is nog een staartje blijven hangen. Er is namelijk een nieuwe as in de molen gekomen die nog niet 'lekker zit'. Hij is te licht van achteren mede door de bovenmaats dikke roeden. De molenaar zal dus nog eens terug moeten komen.

Jan Houdijk

«WOEB» IN ACTIE!

In de week van 11 tot en met 16 mei - de week die in feite dus begint met de nationale molendag - houden de WOEB-ers actieweek. WOEB, dat weet u, staat voor Werkgroep Ons Eigen Belang. Dat eigen belang wordt opgevat als een daadwerkelijk streven naar verhoging van de omzet van meelproducten. Eerste doelgroep zijn de bakkers/afnemers, die in de genoemde week bereid zijn extra aandacht te besteden aan de verkoop van hun molenbrood - in alle soorten en verschijningsvormen.

De actieweek gaat van start met een slogan. Die luidt: Molenbrood - Voor mensen met smaak! Dat geeft meteen weer, op welk aspect van het molenbrood we de aandacht willen richten: de zeer eigen smaak van het brood, waar de korenmolenaar het belangrijkste ingrediënt voor levert. Het is allemaal mooi en aardig om stil te staan bij de nostalgische trekjes van de molen - in deze tijd moeten we met de grote stroom mee en dienen we duidelijke, aansprekende argumenten aan te dragen. Het publiek moet nu maar eens weten wat het mist als het géén molenbrood eet. Het mist de specifieke, 'granige' smaak.

Eind op weg

De actie heeft een simpel doel en bezigt simpele middelen. Toch moeten we ze niet onderschatten. Zo gauw een bakker bereid is om zijn winkel in het teken van het molenbrood te brengen, zijn etalage in te richten in een sfeer die de molen ademt, zijn we al een mooi eind op weg.

Om reclame te kunnen maken hebben we een aantal zaken laten drukken. Er zijn 1500 affiches in drie kleuren gedrukt en uitgezet onder de bakkers. Op de toonbank zijn in totaal een kleine 100.000 strooifolders in drie kleuren voor de klanten weggelegd. Elke deelnemende bakker heeft ook een aantal instructieve 'stripverhalen' over de sterke punten van het molenbrood gekregen, zodat vooral ook zijn winkelmedewerk(st)ers op de hoogte zouden zijn van die pluspunten. Er zijn advertentie-ontwerpen gemaakt en zelfs zijn etalage-ideeën aangeleverd.

Je zou zeggen - het kan niet anders of dit moet zijn resultaat opleveren.

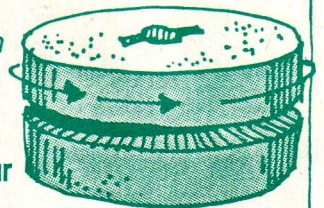
En dat is niet alles. Als deze actie gedaan is, wacht een volgende. De



Tijd om een geheim te verklappen: het geheim van het molenbrood. Want waarom is dat nu zo donker van kleur en zo granig van smaak? Dat komt door het malen.



Op de korenmolen wordt met stenen gemalen, op de kracht van de wind. De tarwekorrels worden tussen de molenstenen tot meel fijn gemalen. Simpler en natuurlijker kan het niet. Juist deze oude, ambachtelijke manier van malen geeft die donkere kleur en die niet te evenaren graan-smaak aan het molenbrood.



Daarom is het molenbrood een broodsoort voor mensen met smaak. Uw bakker bakt het deze week extra veel en extra granig. Tussen haakjes: Let op het garantie-ouwel van het Ambachtelijke Korenmolenaarsgilde. Dat is het bewijs dat het echt steengoed is!



WOEB-ers zijn er namelijk van overtuigd dat herhaling niet zozeer de toverkracht is van de reclame, als wel dat 'blijven hameren op een en hetzelfde aambeeld' broodnodig is wil je écht iets versleutelen aan je omzet.

WOEB-vergadering verschoven

Doordat de actieweek 'Molenbrood - Voor mensen met smaak' verschoven is van de week na Pasen naar de week van 11 t/m 16 mei, is de vergadering die de WOEB-ers op 14 mei belegd hadden óók uitgesteld. De WOEB (de Werkgroep Ons Eigen Belang) komt nu bijeen op **dinsdag 2 juni, 14.00 uur, te Maarsbergen in het motel.**

In de familie

Henk Klein Gunnewiek, sedert jaren op de bekende molen 'De Vier Winden' in Vragender, zal tijdens de algemene

deelnemersvergadering op 14 mei in Bosschenhoofd/Rucphen zijn getuigschrift krijgen uitgereikt. Of dit getuigschrift ook iets te maken heeft met het feit dat inmiddels het gezin Klein Gunnewiek met een derde kindje is uitgebreid laten we in het midden. De kleine Sjaak (Bernardus Paulus) gaat het volgens berichten goed. Onze gelukwensen.

Op de Flevohof

Samen met De Hollandsche Molen, het Gilde van Vrijwillige Molenaars en de Vereniging van Molenmakers doet het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde mee aan een breed opgezette tentoonstelling over molens in Nederland op de Flevohof. Praktisch alle facetten van ons interessewereldje komen aan de orde. Ons gildegilde legt de nadruk op de eigen activiteiten. Vanaf Pasen is de molensexpositie te bekijken. Naar verwachting zullen dat dit voorjaar en deze zomer honderdduizenden mensen doen.



Nationale bakproef maakt broodvolume nog 'heiliger'

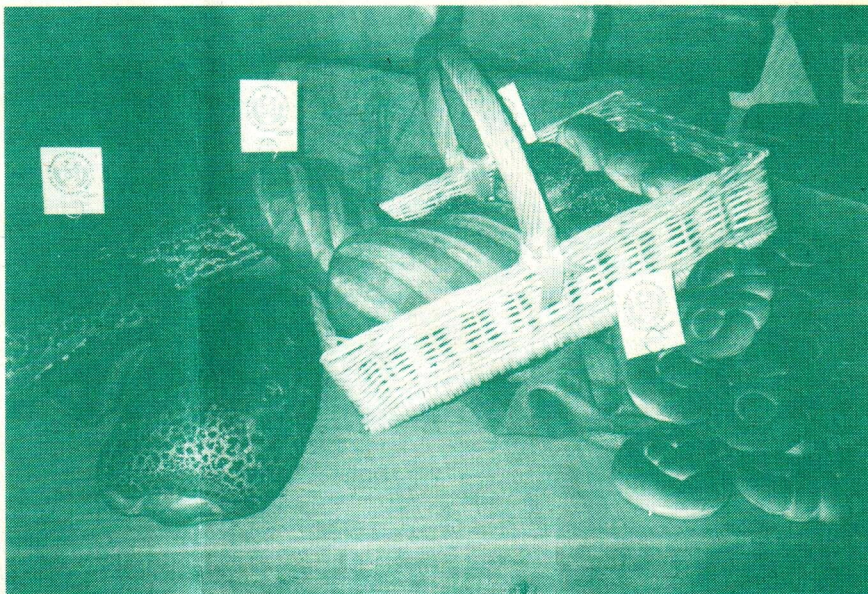
'Als het aan het Voorlichtingscentrum Nederlands Meel ligt, spreekt binnenkort iedere bakker in een viercijferig volumegetal over zijn broodbloem...' zo eindigt het bakkersvakblad 'De Bakker' van 19 maart jl. een artikel over de introductie van de zgn. nationale bakproef. Zes Nederlandse meelfabrikanten (Alkmaar, Koopmans, Meneba, Moorlach, Wessanen en Walsenmolen) hantieren sinds 1 april die bakproef, op grond waarvan een volumegarantie met certificaat aan een viertal bloesoorten worden gegeven. Op die manier hebben de bakkers een mogelijkheid gekregen de verschillende aangeboden bloesoorten onderling te vergelijken.

Volgens de informatie die 'De Bakker' verschafft, hebben de meelfabrikanten terecht gekozen voor een reproduceerbare bakproef. Een inventieve toepassing van de moderne technologie zou het hebben mogelijk gemaakt bloem en bloem in dezelfde gestandaardiseerde bakproef onder te brengen en het volumegetal te hanteren als een hechte onderbouwing van kwalitatieve eigenschappen. ('De relatie tussen prijs en volume-millimeter is bijna op de cent af te lezen, een bewijs temeer voor de directe relatie tussen het toegekende en gecertificeerde garantiegetal en de kwalitatieve praktijkwaarde', juicht het blad). De bakker, vervolgt het bakkersblad, heeft een simpele mogelijkheid om het uiterst gevarieerde aanbod te vergelijken, nu daarin een grote mate van doorzichtigheid is aangebracht.

Proefperiode

De meelfabrikanten beginnen met vier soorten bloem. De proefperiode loopt tot eind '87. Als de ervaringen positief zijn kan een half jaar later ook het meel aan de beurt komen. Een en ander gebeurt in Wageningen bij het Instituut voor Graan, Meel en Brood IGMB/TNO.

Tijdens de introductie van de nationale bakproef werd uitleg gegeven over de uitgangspunten bij de proef. Van elk meel wordt eerst het eiwitgehalte bepaald. Aan de hand daarvan wordt bepaald hoe er gekneet wordt en wat de narijs dient te zijn. Het deeg van een superpatentbloem (met veel eiwit) wordt langer gekneet en krijgt een lan-



Broodshow tijdens de introductie van de 'nationale bakproef'. Op de kaartjes staan de volumecijfers van het meel aangegeven

gere narijs dan het deeg van een eenvoudige broodbloem. Wel blijven de toevoegingen aan het deeg dezelfde. Het kneden gebeurt niet op tijd, maar op netto kneedenergie, waardoor een betere deegtemperatuur in de hand wordt gehouden. De narijs wordt bepaald aan de hand van koolzuurgasproductie van een stukje deeg in een fermentograaf. Deze wijze van werken, met een vast recept, leidt ertoe dat tussen bakaard en bloemverwerking een goede samenhang bestaat. De bakaard wordt in de bakproef uitgedrukt in luchtigheid of volume. Bij de bakproef geldt: hoe groter het broodvolume, des te beter de bakaard en des te hoger de kwaliteit van de bloem (of het meel).

Unieke proef

De bakkersvakbladen benadrukken het feit dat de bakkers zelf, via hun bonden, hebben gevraagd om een dergelijke bakproef, die overigens uniek schijnt te zijn. Ook in het buitenland kent men bakproeven, maar die zijn veelal opgehangen aan één enkele meetbare eigenschap, zoals het eiwit- of asgehalte. Een reglementatie die daaraan wordt opgehangen - stelt 'De Bakker' - geeft een schijnzekerheid die meer vragen oproept dan antwoorden geeft. Volgens bakkerskringen komt er nu duidelijkheid. Maar zeker heeft ook een ander element een rol gespeeld, te weten de toenemende eis naar een zeer

constante grondstof. Het belang dat daaraan wordt gehecht is in de loop van de jaren sterk toegenomen, omdat ook de ambachtelijke bakkerij zich in feite meer en meer ontwikkelt tot een proces-industrie, waarin onderdelen steeds nauwkeuriger worden beheerst en bestuurd.



ONDER CONTROLE VAN
HET STATION VOOR MAALDERIJ
EN BAKKERIJ EN TNO

Tot zover de informatie van bakkerskant. Nu wat noten uit eigen koker. In de eerste plaats: opnieuw gaat er in bakkerskringen iets gebeuren dat geheel en al opgehangen wordt aan het **volume** van het brood. Het volume zou uitdrukken hoe goed de bakaard is - en

eens te meer worden bakkers gesterkt in hun (voor)oordeel dat alleen brood dat tot het plafond weet te rijzen een goed brood is. Het is voor ons ronduit te betreuren dat het smaakgedeelte geheel buiten de schijnwerpers blijft. De producten van de molen, die zo hun eigen 'granige' smaak hebben (we voeren er juist nú actie mee, in de week van 11-16 mei!), blijven weer volkomen in de schemering, doordat aan het punt 'smaak' geen enkel woord wordt gewijd.

Verder is deze nationale bakproef in zoverre niet van belang voor ons omdat hij bedoeld is voor die meelfabrikanten, die een omzet hebben van tenminste 20.000 ton per jaar. Met ons allen komen wij, ambachtelijke korenmolenaars, daar nog lang niet aan.

Tenslotte moet aandacht worden gevraagd voor de constatering dat ook de ambachtelijke bakkerij meer en meer een proces-industrie wordt. We willen het graag anders, maar ook wij kunnen er niet omheen dat onze 'natuurlijke' afnemers - de kleine bezige bakker van de hoek - in de loop van de jaren steeds meer slaaf worden van hun machines, die hun tempo en hun mogelijkheden dicteren. Het is zonder meer raadzaam in deze, als molenaar, op het vinkentouw te blijven, alert te zijn op de ontwikkelingen. Als een kleine bakker een proces-industrieel is kan de mulder het zich niet permitteren om der wille van de goeie ouwe tijd elke moderne ontwikkeling af te houden. Ook wij moeten, nolens volens, met onze tijd mee!

Kopij

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

PAPIEREN ZAKKEN

voor ambachtelijk
gemalen granen
uit voorraad leverbaar:
afm. 50 x 90 cm.,
onbedrukt.

Sterk concurrerende
prijzen voor het maken
van zakken volgens uw
opgave van afmeting en
druk.



**Handelonder-
neming
M. de Cort B.V.
Beneluxstraat 10
5061 KE
OISTERWIJK
Telefoon:
04242-83125**

Lof voor de cursus

„Alle tarwe is geen baktarwe“

Daar ben ik wel achter gekomen tijdens het volgen van de korenmolenaars-cursus.

Het is mij wel gebleken dat bijvoorbeeld naast het goed strijken van de steen, de kwaliteit en de behandeling van het graan als grondstof van essentieel belang is voor een goed zakje meel.

Deze cursus heb ik met veel plezier gevolgd en was voor mij de er aan bestede tijd en de gemaakte kosten meer dan waard.

Er werd door de verschillende docenten op een prettige en begrijpelijke manier les gegeven.

Het waren stuk voor stuk mensen met kennis van zaken, die wisten waar ze over praatten.

Dat de cursusavonden als geslaagd mogen worden beschouwd moge ook blijken uit het feit dat er nauwelijks verzuim is geweest, hoewel verschil-

lende cursisten toch van ver moesten komen.

Voor mij had er best een avondje bij mogen zijn over warenkennis en toepassing van andere molenaarsproducten dan alleen tarwe voor broodbakken. Al weet ik ondertussen wel wat bijvoorbeeld „volkoren spaghetti-meel“ is. U zou mij (en waarschijnlijk ook anderen) een genoegen doen hier nog eens een publikatie aan te wijden. De vakmolenaars die ik tijdens de praktijkdagen mocht ontmoeten, heb ik leren kennen als opgewekte en gastvrije mensen, die lol aan hun werk hadden. Om het huidige beroep van ambachtelijk molenaar te kunnen uitoefenen komt er heel wat meer kijken als alleen maar het malen met stenen. Om de kwaliteit van dit beroep hoog te houden is het ook voor een vrijwillig molenaar, die maar af en toe wat meel voor menselijke consumptie maalt, wenselijk om deze cursus te volgen, of op z'n minst een gedeelte van de cursusboeken te bestuderen.

Al met al is deze cursus een goed initiatief van de beide gildes en warm aan te bevelen voor ieder die wat meer over het ambacht van de korenmolenaar wil opsteken.

Met vriendelijke groeten,
Hans van den Bercken
Vrijwillig molenaar te Kessel.

Op zaterdag 11 april zijn de getuigschriften uitgereikt aan de cursisten die de cursus volledig hadden doorlopen. Dit gebeurde op de voorjaarsvergadering van het Gilde van Vrijwillige Molenaars te Maarsbergen. Docent D. Abelskamp reikte aan 16 cursisten het papier uit.

'De Palmboom'

Woensdag 6 mei komt mr. Pieter van Vollenhoven als ex-Schiedammer het startsein geven voor de campagne die in Schiedam moet leiden tot de herbouw van de molen 'De Palmboom'. Dat wordt dan de vijfde molen die Schiedam tot hernieuwde bloei brengt. Als de stomp van de in 1901 afgebrande Palmboom weer is herbouwd, wordt in die molen een 'malend-museum' ingericht. Er is voor de herbouw een meerjarenplan opgesteld, evenals voor de financiering van het project.

