

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 BE Schiedam
NOVEMBER/DECEMBER 1988 — Nummer 85 — Verschijnt tweemaandelijks



De oogst van vóór en ná de regen

De graanoogst van 1988 is binnen. Van eind juli tot eind september reden combines over de Hollandse akkers en haalden een grote oogst binnen. Evenals vorig jaar is er ook nu sprake van 'voor' en 'na de regen' geogste granen. Vóór de regen was nagenoeg alle wintertarwe in Zeeland, Brabant, Limburg en delen van Gelderland eraf. In de Flevopolders en Noord- en Zuid-Holland was ongeveer de helft gedorst en in de noordelijke contreien nog zo goed als niets.

Heel algemeen kan gezegd worden, dat de tarwe, vanaf de Pyreneeën noordwaarts gaande, afrijpt en geogst wordt in een tempo van 125 km. per week. Ter illustratie: de afstand Amsterdam-Parijs is, zeg maar, 500 km. Inderdaad is, normaal gesproken, de tarwe in de regio Parijs ongeveer vier weken eerder rijp. Dit verschijnsel zien we ook in Nederland, waar Zeeland on-

der normale weersomstandigheden twee weken eerder aan het oogsten is dan noordoost-Groningen.

Toen de regen kwam, was dat in de eerste plaats een bedreiging voor de tarwes die oogstrijp waren en in die gewassen trad plaatselijk soms veel legering en schot op. Wat nog niet rijp was — met name het graan op de noordelijke kleigronden — rijpte langzaam af door het koude, natte weer.

De vóór de regen geogste tarwes zijn schotvrij. De ná de regen binnengehaalde partijen tarwe kunnen last hebben van (blind)schot, droogschaede en minder eiwit.

Langzamerhand kristalliseren de nieuwe baktarwes uit en blijkt hoe hun capaciteit is om, onder Nederlandse omstandigheden, tot aanvaardbare kwaliteit en opbrengst te komen. Dit



WOEB weer actief in 1989

Reklame om bakkers over streep te trekken

Wie zijn eigen belangen niet in het oog houdt, krijgt in het zakenleven bitter weinig voor elkaar. Vandaar dat de Werkgroep Ons Eigen Belang, beter bekend als de WOEB, zich altijd weer in een brede belangstelling mag verheugen. Zo ook op maandag 3 oktober, toen de WOEB-ers na een lange tijd (een heel jaar notabene!) weer in Maarsbergen bijeen kwamen. Niet dat ze al die tijd onverzorgd waren. Welnee! Ze hadden voor een jaar lang hun spullen in huis gehad en over het effect van deze reclamemiddelen kwamen zij eerst en vooral te spreken.

Menige molenaar zal het nog weten. Allereerst was er een joekel van een jaarkalender, fris van kleur, opvallend van opzet en leuk om naar te kijken: een blijvende vingerwijzing naar de mulder die hem zijn bakker/afnemer als relatiegeschenk bij de jaarwisseling cadeau kon doen.

Van die mogelijkheid was, zo bleek, grif gebruik gemaakt. Menige molenaar kon zijn collega's ter vergadering meedelen, dat de kalender bij deze en gene van zijn klanten nog altijd vrolijk op een

belangrijke deur prijkt en hier en daar zelfs mooi genoeg is bevonden om in de winkel een vaste plaats te krijgen. Over attentie-waarde gesproken.

En dan waren er de vier bonte seizoen-affiches, met de molenaar en zijn produkt in het centrum van de aandacht. Een frisgroene lentebode, een als rijpe tarwe zo gele zomerversie, een volrode herfstposter en tenslotte een vriesblauw winters exemplaar. Het molenprodukt het hele jaar dóór van een vrolijke kant bekeken.

De bakkers, meldden de molenaars om de tafel, waren er wat blij mee. Als de molenaar zich zo kleurig en goedgehumtst kan blijven presteren bij de bakker — en via de bakker bij het publiek dat in de bakkerswinkel om molenbrood komt — dan is hij een graag geziene leverancier.

Ijzeren regel

Het mag dus niet vreemd klinken als uit de gedachtenwisseling, die daarop volgde, een resultaat kwam dat veel gelijkenis vertoont, qua inhoud, opzet en uitvoering, met de reclame-uitingen van het afgelopen jaar. Knoei nooit met de opstelling van een elftal dat aan de winnende hand is, is een ijzeren regel in de sport. Hij is ook van toepassing als het gaat om het animeren van de verkoop. Wat het goed doet, verdient het om nog even te blijven.

Zodat voor 1989 ieder WOEB-er zijn bakkers weer kan verblijden met een jaarkalender van eenzelfde formaat en voorkomen als de vorige maal, maar wél anders.

En voor de bakkers-etage en/of bakkerswinkel zijn er opnieuw vier affiches gepland, formaat 60 x 42 cm, weer even kleurig en liefst ook humoristisch als al het materiaal waarop het Amb. Korenmolenaarsgilde zijn stempel drukt. Professioneel materiaal, kortom, waarmee de bakker opgetogen is. En als je dát effect bereikt is dat mooi meegenomen.

Juist nú

Een goede vraag, die nu volgt, is dan: waarom doen niet álle molenaars mee aan deze reclame-akties, die blijkens de ervaringen van alle deelnemers, zo zeer aanslaan?

Misschien luidt het antwoord, dat er onder ons nog altijd vakmensen rondlopen die menen dat zij het zonder verkoopmateriaal wel aankunnen. Voor een enkeling zal dat het geval zijn. Maar in het algemeen gesproken moet men zich niet vergissen. Juist nu de concurrentie hand-over-hand toeneemt is het zaak om je op een positieve manier te onderscheiden, om bakker/klanten vast te houden en nieuwe afnemers aan je te binden. Dat kan met het leveren van goede kwaliteit, het bieden van goede service. **Maar ondersteuning met puik-gemaakte reclamemiddelen is een extra aantrekkelijkheid, het laatste zetje dat een aarzelende bakker nét over de streep kan trekken. Omzet maken, omzet vasthouden... zonder reclame kan het eigenlijk niet.**

Jan Houdijk

Even een reactie op de briefwisseling tussen Wim van Krieken en Hans Dobbe uit het september/oktobernummer van 'Van Haver tot Gort'. Het gaat hier om een naar mijn gevoel belangrijke gedachtenwisseling en bovendien wordt een deel ervan over onze hoofden gevoerd. Ik doel dan op de hoofden van Pieter J. van der Veek en Carl Doeke Eisma, molenaars van de molen 'Windlust' te Wassenaar.

Ik schrijf met opzet 'molenaars'. Toevoegingen als ambachtelijk, vrijwillig en soms zelfs amateur zijn verwarrend en dekken de lading slechts ten dele.

Hans Dobbe geeft de situatie in Wassenaar uitstekend weer. Wij malen zowel voor enkele bakkers als voor een steeds groter wordende groep particulieren. Het gaat dan vanzelfsprekend om een geringe productie. We zijn immers vol-

Ambachtelijk of vrijwillig, schijnbare tegenstelling

ledig afhankelijk van de wind en het leveren van een goed product op gezette tijden is niet altijd even eenvoudig, maar wel noodzakelijk wil je je met recht korenmolenaar noemen. Bovendien is de inrichting van de molen niet berekend op een veel grotere productie. Eén van de bakkers — de Echte zou ik haast zeggen — betreft ook meel van 'De Vrijheid' te Schiedam. Zonder dat we daar nu gedetailleerde afspraken over gemaakt hebben, gaat dit prima.

Toen onze molen noodgedwongen in

verband met het vervangen van de lange spruit heeft stil gestaan, leverde 'De Vrijheid' ons meel, om een voorbeeld te noemen. Ook het onderhoud van de molen kan ons beperken in onze mogelijkheden. Aangezien de gemeente Wassenaar eigenares van de molen is zijn we wat dit betreft afhankelijk van de gemeenteraad. Overigens ziet deze gemeenteraad gelukkig wel degelijk het belang van een goed functionerende molen in.

Pieter en ik hebben enkele dagen op 'De Vrijheid', gewerkt teneinde ons

vakmanschap te vergroten en dat zegt ook wel wat.

Sportief

Het feit dat de betreffende bakker een deel van zijn meel bij ons betreft heeft voor hem ook een gunstig neveneffect. Hij kan de molen waar het meel voor het 'Windlustbrood' gemalen wordt bijna van achter de toonbank aanwijzen en zoiets 'werkt' verkooptechnisch. Toen de molen, zoals ik hiervoor schreef, een tijdje stil moest staan, zat

het me niet lekker, dit aan de bakker te moeten gaan vertellen. Het geregeld leveren is immers van groot belang. Hij reageerde echter uiterst sportief: 'Dan kunnen de klanten zien dat het "Windlustbrood" van de molen komt. Ik hoef ze maar mee naar buiten te nemen...' Tenslotte wil ik het verschil tussen de 'ambachtelijken' en de 'vrijwilligers' voor alle duidelijkheid benadrukken. Voor de één betreft het een broodwinning (toepasselijk woord), voor de ander niet. Wanneer er dan ook ergens

onverhoopt van concurrentie tussen beiden sprake mocht zijn, zullen de belangen van de 'ambachtelijken' ten alle tijde moeten voorgaan. Al zou ik er niet aan moeten denken, dat onze molen alleen 'voor de Prins' zou kunnen draaien! Juist het feit dat er – vaak tot verbazing van de bezoekers – nog echt gemalen wordt maakt de molen voor mij compleet. Moge de wind niet door jullie hekken waaien.

Carl Doeke Eisma

Een 'Dagje Uit' dat na blijft gisten

Maandag 26 september. Een dag met veel wind, dus daar zou het niet aan liggen als we de molens die we tijdens ons 'Dagje Uit' bezoeken, niet zouden zien draaien. En inderdaad, toen we even over negen bij de Witte Molen in Nijmegen aankwamen, stond de molen al te malen.

De Nijmeegse biologische bakkers hadden er voor gezorgd, dat iedereen bij aankomst koffie en gebak kon krijgen. Nadat ze de koffie en gebak op hadden en wat bijgepraat hadden met de vele bekenden, die men op een dag als deze altijd weer ontmoet, gingen de meesten naar boven om de molen te bekijken. Peter Sturkenboom en Hans Titulaer hebben na de brand beslist geen slecht ingerichte molen teruggekregen. Wat mij als Schiedamse molenaar erg aansprak was het kastje in de muur waar de flessen zelfs bij brand veilig opgeborgen staan.

Donsbrüggen

Rond half elf vertrokken we richting Donsbrüggen. Daar stond de Donsbrügger molen ook te malen. Deze achtkante beltmolen is een aantal jaren geleden gerestaureerd en maalt nu regelmatig.

Het meest opvallende aan deze molen is het wickenkruis. De roeden blijven ver boven de belt en lijken dan ook veel te kort. Daar de molen voorzien is van Bilauwieken is dit echter geen bezwaar. Achter op de kap staat een windroos, die de kap voortdurend op de wind houdt. Bijzonder is de overbrenging met kettingen van de windroos naar het kruisje, i.p.v. met de gebruikelijke tandwielen. De constructie van het achtkant wijkt ook iets af van wat wij gewoon zijn.



In de belt van de molen is een ontvangstruimte gemaakt, terwijl men ook nog bezig is om een klein museum in de belt in te richten. Naast de molen staat een bakkerij met houtovens waar de bakkers van Donsbrüggen e.o. elke zaterdag brood bakken van op de molen gemalen meel. Het malen, maar ook het onderhoud, de bouw van het museum enz. gebeurt allemaal door vrijwilligers.

Om kwart over twaalf vertrokken we in de richting van Groesbeek. Daar wachtte ons in een loods van de fam. Jochijms een broodmaaltijd, aangeboden door de Echte Bakkers van Nijmegen. Na de maaltijd kregen we de gelegenheid om de molen te bezichtigen. De molen blijkt zeer goed doordacht ingericht te zijn. Zwichten en kruien gaan hier wel erg gemakkelijk: de vier Ten

Have kleppen zorgen zonder toezicht voor een regelmatige snelheid, terwijl het kruien met een druk op de knop kan geschieden. De kruiier wordt aangedreven door een elektromotor en kruit met een ketting zonder einde.

Brouwerij

Rond half drie gingen we naar brouwerij De Raaf te Heumen. Op de brouwerij zagen we hoe op ambachtelijke wijze verschillende biersoorten gebrouwen worden van biologische mout. We kregen een rondleiding door de brouwerij en aanschouwden de verschillende stadia van het bierbrouwen.

Het mouten van gerst gebeurt niet meer op de brouwerij. Wel zagen we nog een eest, die bij het mouten gebruikt werd. Verder zagen we dat de mout eerst geplet wordt. (Dit in tegenstelling met de mout voor de jeneverstokerijen, dat gemalen wordt: de vliesjes van de mout moeten bij het bierbrouwen niet te klein worden, ze moeten hier nog als filter dienst doen).

We zagen de ketels waar het bier in gebrouwen wordt en de afdeling waar het bier gebotteld wordt. Er werd verteld over laaggistend bier en over hooggistend bier, over biersoorten die kort houdbaar zijn en biersoorten die in de loop van de tijd nog beter worden, z.g. nagistende bieren.

In de naast de brouwerij gelegen ontvangstruimte stond een grote barbecue opgesteld, waar velen dankbaar gebruik van maakten. Er was ruim voldoende van alles, zodat niemand tekort hoefde te komen.

Al met al een zeer geslaagd Dagje Uit, dacht ik zo.

Cees Notenboom

Witte Molen: uit de

In de nacht van 4 op 5 november van het jaar 1981 brandde 'De Witte Molen' in Nijmegen volledig uit. De korenmolen moest weer helemaal van onderaan af opgebouwd worden; de stenen romp was het enige deel van de molen dat na de brand nog overeind stond. Tegenover met molenmaker Coppes uit Bergharen togen de Nijmeegse molenaars Peter Sturkenboom en Hans Titulaer aan het herstelwerk.

Nu, zeven jaar later, is het dan eindelijk zover. De Witte Molen van Nijmegen maalt weer. Op 17 september j.l. werd de heropening feestelijk gevierd. De mensen die op deze dag niet aanwezig waren hadden de mogelijkheid om een dikke week later, op 26 september, de herbouwde molen te bezichtigen tijdens het jaarlijkse dagje uit. Voor diegenen die beide mogelijkheden tot bezoek niet konden en benutten, en toch het verhaal van De Witte Molen willen kennen; hier komt het.

In 1532 stonden er in Nijmegen en directe omgeving meer dan een dozijn windmolens. Tijdens de tachtigjarige oorlog ging het stadsbestuur ertoe over om op haar kosten de molens op de wallen te laten herbouwen. Later bleek dat dat óók geen goede plek was om een molen neer te zetten omdat de vijand wel erg makkelijk een doelwit kon uitzoeken en vernietigen. Kompagnons Maurits de Bruijn en Jan Broesterhuijsen kwamen daar in 1760 ook achter toen hun houten looimolen van de stadswal 'was koomen neer te vallen'.

De kampagnons besloten ergens anders een nieuwe molen te bouwen. Het stadsbestuur raadde hen aan plaats te kiezen 'op de Hooge velden omtrent den zoogenaamde Wolfs- of Zandkuil, zijnde een gedeelte Heigrond'. En zo geschiedde. Tot 1907 fungeerde deze



molen als looi/runmolen (op de molen werd run gemaakt, gemalen eikeschors, dat bij het looien van leer gebruikt werd).

Korenvriend

In 1907 kreeg de molen de naam 'De Korenvriend'. Naast tarwe en rogge voor de bakkers werd er ook veevoeder gemalen. Een zuiggasmotor diende als hulpkracht. De romp van de korenmolen werd in 1916 vier meter verhoogd om boven op de hoge bomen die aan de Graafseweg stonden de wind te kunnen vangen. Op de wieken werden de zeilen vervangen door een stelsel van jalouzieën. Een ijzeren stang door de molen zorgde, in combinatie met enkele gewichten, voor een automatische regeling voor de stand van de kleppen.

Na de Tweede Wereldoorlog werd er steeds minder tarwe gemalen; de grote meelfabrieken kwamen op. De Witte Molen, zoals hij vanaf 1933 genoemd werd, begon in verval te raken.

Het molenbedrijf werd in 1965 tenslotte gesloten. In de jaren daarna begon het hout weg te rotten en het ijzer te roesten. Eind 1974 zag de gemeente Nijmegen in dat het zo niet langer kon en kocht de molen. Men startte toen de grootscheepse restauratie; de belt werd weggegraven, de opslagplaats onder de stelling afgebroken en de stelling kwam op schoren te rusten. Fokwieken kwamen in plaats van de 'verdekking' en men plaatste een extra koppel stenen bij het koppel dat er al lag. In mei 1980 was de Witte Molen 'af' en kon er bedrijfsmatig gemalen gaan worden.

brand, in de brand?

"Ja, en dat malen heeft toen jammer genoeg niet al te lang geduurd", zegt Peter Sturkeboom, één van de mannen achter De Witte Molen. "Vanaf 5 november 1981, toen de molen volledig uitbrandde, waarschijnlijk door laswerkzaamheden die de dag ervoor verricht waren, konden we weer met bouwen opnieuw beginnen." Molenmaker Coppes, Hans Titulaer en Peter Sturkeboom werkten in de jaren daarna gezamenlijk aan De Witte Molen. Dankzij molenaar Jochijms uit Groesbeek en later Voet uit Ravenstein kon de productie worden voortgezet. Molen De Raaf in Ravenstein diende van februari '82 tot mei '87 als vervanger van De Witte Molen.

"Het was een heel lange tijd", verzucht Sturkeboom terwijl hij een zak biologisch tarwemeel sluit en bij de stapel van zeker veertig andere zakken neerzet. "We wilden natuurlijk al veel eerder starten maar er was gewoon een enorme hoop werk te doen. Mengketels en silo's moesten worden gemaakt en geplaatst en het timmerwerk heeft veel tijd in beslag genomen." Dat timmerwerk was vooral het pakkie-an van Hans, terwijl Peter zich met het malen bezig hield. Die werkverdeling houden de twee nog steeds aan.

Onlangs werd een loods naast de molen gekocht. Daar komt in de toekomst de opslagplaats met een capaciteit van honderd ton biologisch korenmeel. Want dat is het wat De Witte Molen

vooral maalt: biologische tarwe. Zo'n zeven ton per week. En daar komt dan nog een wekelijkse portie van 250 kilo biologisch rogge bij. Waarom speciaal die biologisch geproduceerde grondstoffen?

Peter Sturkeboom: "Van het begin af aan hebben we de keuze gemaakt voor natuurvoeding. Gezonde tarwe, afkomstig van een boer die geen kunstmest en geen onkruidverdelger over z'n oogst strooit, gemalen door een windmolen die niets vervuult. Daarna een bakker die géén chemische troep door zijn broden doet; dat is toch de mooiste combinatie?"

Terwijl we van een kroes hete thee genieten, zittend op een zak versgemalen tarwemeel, gaat Peter rustig verder met zijn werk; het vullen en opslaan van de zakken. Beneden is Hans bezig. Hij helpt een klant. Naast de molen, in de al eerder genoemde loods, hebben de mannen een winkeltje gebouwd waar molen-producten verkocht worden.

Peter: "In 1980 begonnen we met als afnemers van onze producten een verdeelcentrum en wat bakkers. Dat kreeg langzamerhand vastere vorm zodat we in 1982 een Coöperatieve Vereniging genaamd 'Brood op de plank' konden stichten." Het verdeelcentrum, vijf bakkers en De Witte Molen, zitten nu nog steeds in die coöperatie. "En dat is maar goed ook want de concurrentie met de grote meelfabrieken wordt

Concurrentie

De Witte Molen ondervindt de laatste tijd een steeds sterker wordende concurrentie van de natuurvoedingsbedrijven Terra en Natufood. Deze twee 'grote jongens' leveren hun klanten meel voor de prijs van 125 gulden per honderd kilo. Een konstante prijs omdat er geen staffel wordt berekend. De Witte Molen begint bij 132 gulden voor dezelfde hoeveelheid biologisch gemalen graan. Elke maand komt daar dan nog de staffel van tachtig cent bij. Terra en Natufood kunnen het meel tegen zulke lage prijzen leveren omdat zij voor hun omzet ook van een heleboel andere producten afhankelijk zijn. Er is een grote kans dat, als de twee eenmaal een 'gezamenlijk monopolie' zouden hebben veroverd, de meelprijzen weer flink omhoog zouden gaan. Het gaat hen er vooral om hun marktaandeel te vergroten.

Voor De Witte Molen wordt deze concurrentiestrijd een steeds groter probleem. Peter Sturkeboom: "Op een gegeven moment kunnen wij het op deze manier niet meer volhouden. We moeten dan óf veel meer gaan produceren óf andere bewerkingen gaan toepassen zoals het pletten/breken van tarwe óf we moeten 'het biologische' van de molen laten varen en voor andere bakkers gaan produceren."

De heropening van De Witte Molen op 17 september.



steeds sterker", aldus Peter Sturkeboom (zie kader).

Reisgids

Hans heeft inmiddels de klant geholpen en is bij ons komen zitten. Als de thee op is lopen we naar de loods alwaar de rondleiding begint. Een grote menger, een droger, een reiniger en een steenuitlezer staan daar al opgesteld. Popelend om gebruikt te gaan worden. "Het graan dat wij hier in de loods in de toekomst schoonmaken komt op een nog te bouwen transportband terecht die onder de grond naar de molen gaat lopen, legt 'de reisgids' uit.

"Eenmaal in de molen wordt het in de silo's geblazen. De jacobs ladder, die

een capaciteit heeft van 15 ton per uur, brengt het graan daarop helemaal naar boven. De zwaartekracht zorgt ervoor dat de grondstof via pijpen, die door kleppen geregeld worden, naar beneden valt. In de vier silo's op de eerste zolder met ieder zes ton inhoud, is de tussenstort. Het graan kan van daar uit naar de reiniger. Het schoongemaakte graan wordt daarna weer met de elevator naar boven gebracht en gaat via de mengketels, waar het onderling gemengd en bevochtigd wordt, naar de derde zolder. Daar komt het in de koren terecht, waarvan er drie stuks boven de twee windstenen staan opgesteld."

Tijdens het verhaal van Hans Titulaer zijn we de hele molen van onder naar boven doorgeklommen. Op de eerste zolder wordt in de toekomst alleen maar meel opgeslagen, nu ligt er ook nog graan. Via de maalzolder op de tweede verdieping, waar ook de mengketels staan opgesteld, en de steenzolder op de derde verdieping, zijn we nu op de luizolder gekomen. Hier hangt het hijswerk voor de zakken en wordt de jacobs ladder aangedreven. Ook de pijpen die het graan naar beneden laten storten staan hier opgesteld.

Het laatste trapje brengt ons op de vijfde zolder, de kap. Een nieuwe gietijzeren as (de vorige was niet meer te vertrouwen nadat hij tijdens de brand met ijskoud water zeer snel was afgekoeld) completeert het geheel nieuwe binnenwerk van de Witte Molen, dat er prachtig en solide uitziet.

Lostouwtje

Als we weer op de maalzolder zijn aangeland willen de heren molenaars graag nog even het handigheidje laten zien dat ze van een Belgische vakgenoot afgekeken hebben. Het gaat om een systeempje dat het mogelijk maakt om, zonder helemaal naar beneden te moeten lopen, een zak meel die via het luiwerk op de grond is terecht gekomen, te lossen.

Peter staat nog steeds de zakken te vullen. Gaat dat af en toe niet vervelen? "Nee, absoluut niet. Het mooie van de molen is dat het iedere dag weer anders is. Iedere keer is er weer die uitdaging om het op de wind te doen." Even later voegt hij daar nog aan toe: "Toen het, nog niet zo lang geleden, drie weken bijna niet gewaaid heeft baalde ik verschrikkelijk. Vandaag gaat het fantastisch. We zouden eigenlijk met twee stenen moeten werken, maar eentje is helaas nog niet bruikbaar. Ook de reguleur moet nog gemaakt worden; je ziet, de molen is nog niet af maar draait in ieder geval weer!!!"

Michiel Houdijk

"Nee, maar, ook weer in het land? Leuk gehad? Zeker wel 'warm, hè? Wat ik vragen wou: hoeveel kilometer liepen jullie nou op zo'n dag? Tsjonge. Ik vind het geweldig hoor. Zelf zou ik dat nooit kunnen opbrengen. 'k Zou trouwens de tijd niet hebben..."

Zoiets dus. Honderd gesprekken in deze trant heb ik sedert mijn terugkomst wel gevoerd, schat ik. Een vorm van her- en erkenning waar ik heus wel dankbaar voor ben, maar die me toch niet erg bevredigt. Het beleefde wordt teruggebracht tot een prestatie. En wat nog erger is: tot een afgedane zaak. Maar als er iets aan de hand is met de voetreis van mijn vrouw en mij naar Santiago de Compostela, dan is het wel dat die helemaal niet is afgesloten. Die gaat gewoon door.

De alles-overheersende indruk is geworden, dat een mens een nomade is. Van huis uit dan, bedoel ik. Dat laat zich horen, want hoe lang zitten wij als soort nu eigenlijk helemaal op onze billen? Tienduizend jaar en meer niet. Tienduizend jaar pas passen we op de koeien en de schapen, en zaaien en oogsten we. Daarvoor liepen we rond om aan de kost te komen. En die periode gaat terug naar de vroegste tijden, via de cro-Magnonmens en de Neanderthaler naar de pithecanthropus en nog eerder.

Stappers van nature zijn we en daarom is het lopen langs 's heren wegen een soort thuiskomen. Naar het ongecompliceerde bestaan van de afgelopen maanden, met geen andere zorgjes dan een plekje vinden voor ons bed, het hout sprokkelen voor ons vuurtje, het vinden van een bakker voor ons brood, naar dat bestaan kunnen wij smartelijk terugverlangen. Nu al.

Tapijten van dalkruid

Waar waren wij? Wij waren elke dag ergens anders. Begonnen op 15 maart – en lieve hemel, wat een bar en boos weer was het die eerste dag! – zaten we de dag erop in Zeeuws-Vlaanderen en weer een dag later in baggervet Vlaanderen. Onder Brussel door naar Namen en Dinant, waar de Maas om onze voeten spoelde, en naar Bouillon aan de Semois. Dan Frankrijk in. Door de Champagnestreek en door Bourgondië naar Vézelay, dat onze eerste belangrijke stopplaats was. In het natuurpark, de Morven, had men tapijten van dalkruid en lelietjes-der-dalen voor ons uitgerold. In het Madeleine-gebergte en de Forez deden we de lente nog eens dunnetjes over en sneeuwden de bloesems op ons pad.

De Auvergne volgde en dan de stad Le Puy, voornaam startpunt van één van de vier grote pelgrimsroutes door Frankrijk naar Santiago. We volgden die route, zo prachtig uitgezet langs het Grote Route (wandel)pad, de GR 65. In één dag klauterden we over de barrière van de Pyreneën, om af te dalen in Navarra. En dan is er nog maar één pad, de zg. camino, die naar het graf van de heilige apostel Jacobus voert. Dik 700 kilometer door Noordwest-Spanje, waarbij je er niet immer aan kunt ontkomen dat je over het asfalt van de snelweg moet. Maar ook dat overleef je. Tenslotte is er de stad waar je je doel van gemaakt hebt: Santiago de Compostela.

Goedkeurend woord

Het zal u benieuwen of we nog molens gezien hebben onderweg. Jawel, een paar. Niet een windmolen, maar wel watermolens. Eéntje werkte er nog. De rest deed niets meer. Dat is dus geen grote oogst.

Maar wat u, als mulders, misschien zal interesseren is dat we van dag tot dag getuige waren van de groei van het graan. Toen we op stap gingen waren de aren groen en een hand hoog. In de gouden vlakten van Castrojeriz, op de meseta waar geen schaduw is en het in de zomer 45 tot 50 graden wordt, stond de rijpe tarwe te roosteren onder de zon. We hadden hem op de voet gevolgd in zijn rijpingsproces en hem nu eens in de Auvergne en dan weer in Quercy of Béarn bemoedigend toegesproken, zoals we voor elk levend wezen wel een goedkeurend woord hadden.

Daar, vlak voor de plaats Castrojeriz, voert de weg onder de poort door van een kloostercomplex van de Antonijnen. De gebouwen vormen een ruïne. De Antonijnen waren kloosterlingen van Antonius, opgericht in de elfde eeuw om de mensen bij te staan die leden aan het Antoniusvuur, ook wel kriebelziekte genoemd. Die ziekte kwam zeer veel voor en was werkelijk afschuwelijk. Het begon met een kriebelen over het hele lichaam, alsof je helemaal overdekt was met beestjes. Vervolgens kreeg je het beurtelings warm en koud. Je ledematen begonnen te rotten en zwart te worden – een vorm van gangreen. Maar veelal stierven de lijdens niet hieraan, maar aan hun verschrikkelijke angsten. De kriebelziekte maakte immers dat je hallucineerde. Wij weten dat de ziekte veroorzaakt werd door het eten van moederkoren, maar die arme sukkels wisten dat niet. In hun nood – want velen

Van een reis, het Antoniusvuur en de 'mystieke molen'



De mystieke molen, een kapiteel in de basiliek van Vézelay.

waren zeer arm en leden voortdurend honger — vergaarden ze de afgevalen rogge-aren op de akkers, waarin de hanesporen gewoon werden meegenomen.

Er zijn dus wel degelijk aanknopingspunten langs de route met het vak van de molenaar.

Stripverhaal

Zo hebben we in de adembenemend mooie basiliek van Sinte Maria Magdalena in Vézelay het kapiteel bewonderd, 'de mystieke molen'. De meest ingewikkelde zinnebeeldige motieven waren de middeleeuwer bekend, ook die

van een molen die Christus is en een molenaar die Mozes voorstelt. Het koren dat op de molen gaat is de Wet van het Oude Testament; het meel dat na het malen overblijft uiteraard de Wet van het Nieuwe Testament.

Voor de middeleeuwse mens (het kapiteel, de bekroning van een zuil, dateert uit de twaalfde eeuw) was de kerk met al zijn wonderlijke voorstellingen een soort stripverhaal. Bijna niemand kon lezen of schrijven en boeken waren er niet, behalve in de kloosters. In de kerk kon je je vergapen aan afbeeldingen van goed en kwaad, van het paradijs en van de hemel. En zo ook was het kapi-

teel van 'de mystieke molen' een stichtelijke verbeelding van een belangrijke waarheid.

Wie verre reizen doet kan veel verhalen. Hele boeken zitten erin, in dat wat we beleefd hebben. Laten we het er dus hier maar bij laten. Overigens: de rogge-oogst die de buurman van onze moestuin heeft gehaald is formidabel. Ik heb hem eigenhandig in de kruitwagen gedorst. Hoop er straks roggebrood van te eten.

Jan Houdijk

Jan Tollenaar op eigen molen

Jan Tollenaar, jarenlang 'tweede man' van de molen De Hoop in Wervershoof, zag op 1 oktober de burgemeester van zijn nieuwe woongemeente Ferwerderadeel de eerste zak tarwe malen, de eerste van de vele zakken die moeten volgen. Want het is natuurlijk altijd weer een avontuur om als molenaar te proberen met je molen een echt molenaarsbedrijf te starten. Jan heeft wat dat betreft gewed op de molen 'De Zwaluw' in Birdaard.

Uit het altijd beter dan Van Haver Tot Gort geïnformeerde blad "De Molenaar" vernemen we, dat "De Zwaluw", precies een jaar na de restauratie van het gehele complex van koren-, pel- en zaagmolen, maalvaardig is. Toen Jan erin trok waren er twee koppels stenen en een zakkenluiswerk. Jan heeft er van alles ingebracht om de zaak bedrijfsmatig te kunnen runnen. Daartoe blijkt hij het hele land te hebben afgestruind: sommige stenen moesten zelfs uit de wei worden geraapt.

Jan Tollenaar heeft, zegt "De Molenaar" goede hoop, dat hij het financieel zal weten te redden. "Je moet zoveel mogelijk proberen waarde toe te voegen aan het graan. Als je er een heel speciale meelsoort van maakt en de bakkers zijn daar tevreden mee..." Hij start met een volkorentarwemeel waarvan de Friese bakkers een Fries Molenbrood bakken. Jan heeft nu al zo'n 25 bakkers in de omtrek die van zijn molen willen afnemen.

verschilt per regio, waarbij Zeeland de meest gunstige positie inneemt.

Van het meest geteelde ras 'Obelisk' kan gezegd worden, dat het een grillig ras is, onvoorspelbaar en vrij matig van bakaard. De meelindustrie beschouwt het ras in het algemeen als een doorsnee-tarwe en niet als baktarwe. Het van oorsprong Deense ras 'Kraka' lijkt deze oogst kwalitatief iets minder dan vorig jaar te zijn; goede degen maar minder volume. Een ander ras, en tamelijk nieuw voor Nederland, is 'Urban'. De tot nu toe onderzochte partijen tonen het beeld van een goede baktarwe met een mooie bakaard en weinig verschillen tussen de diverse partijen. Een tot nu toe maar weinig geteelde wintertarwe is het Duitse ras 'Rektor'. Met name in de Zeeuwse regio komt dit soort echter tot een uitstekende bakaard.

De bovengenoemde rassen zijn hardkorrelige wintertarwes en niet iedere molenaar kan dat waarderen. Een heel goede zachte zomertarwe is 'Minaret' en ook het wintertarweras 'Kanzler' bakt redelijk tot zeer goed en heeft een zachte korrel.

Conclusie: het is geleidelijk aan mogelijk geworden om van uitsluitend Nederlandse tarwe een uitstekend volkorenmeel te maken!

A. Pandse

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.



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

Dit blad voor de bakkers

Sinds kort gaan vanaf het verzendadres van Van Haver tot Gort verschillende stapeltjes van dit blad naar molenaars, die een aantal jaarabonnementen hebben genomen ten behoeve van hun klanten. Het blijkt dat menige bakker geïnteresseerd is in de achtergronden van het molenaarsvak. Daarom kan het een uitstekende klantenbinding zijn

om bakker/afnemers te bedenken met ons lijfblad. Per abonnement kost dat een tientje. Even opgeven in Schiedam, Kethelstraat 12.

Telefoon 010-4.26.12.91.

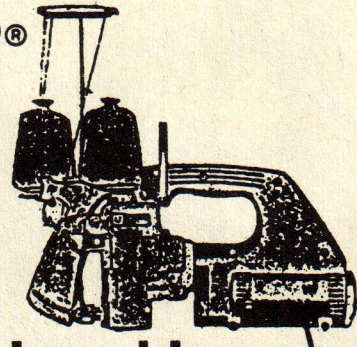
Kopij

Kopij voor het volgende nummer vóór 1 december toezenden aan het redactie-adres:

Beukendreef 6, 4631 SG Hoogerheide.

Union Special®

Fa. DENA
Postbus 209
8250 AE Dronten
Tel. (03211) 13 11



zakkennaaimachines onderdelen en garens

Vele soorten hardhout o.a.

AZIJNHOUT GROENHART POKHOUT

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

**Voor meelzakken
en zakband
naar**

Van Randeraad's Zakkenhandel

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

C.L. ROKVEN bliksembeveiliging - onderhoud inspectie

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

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