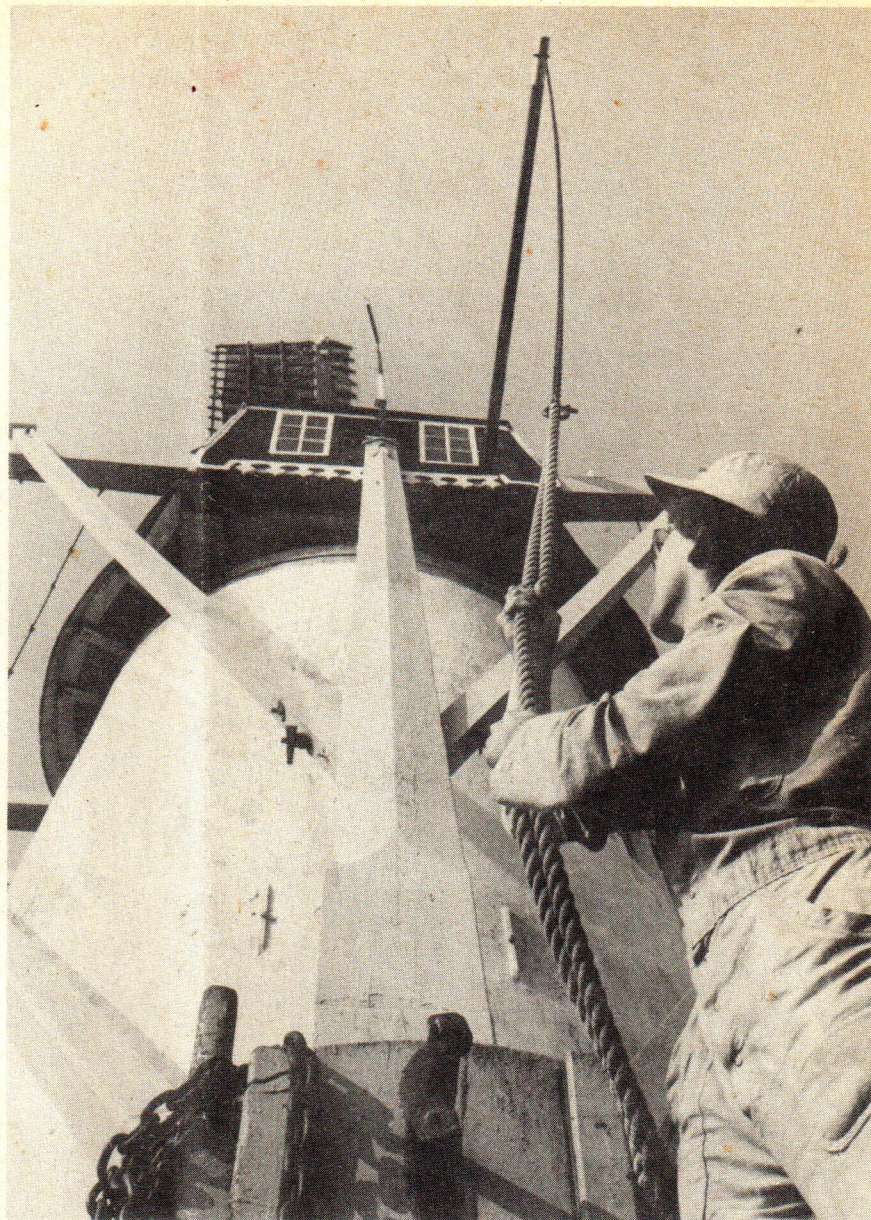


VAN HAVEN OEGORI

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 BE Schiedam (010-4261291)
JANUARI/FEBRUARI 1990 - Nummer 92 - Verschijnt tweemaandelijks



Mooie taak voor de negentiger jaren

Daar zijn ze dan eindelijk werkelijk; de negentiger jaren. Al een paar jaar naar uitgezien en voorschotjes op genomen, maar nu dan toch echt binnen ons bereik.

Merkwaardige gewoonte om zo gretig uit te zien naar een volgend decennium. Alsof de tijd al niet vlug genoeg gaat!

Vanaf deze plek wensen wij elk van onze lezers alle goeds in dit nieuwe jaar 1990. Een jaar liefst waarin het prettig is te leven en ook te werken. Met goede resultaten, met – vooruit maar! – een doorbraak in de richting van de bakkerij als het eventjes kan. Ook korenmolenaars gaan immers steeds meer toe naar de levering van

een constante kwaliteit en zijn bedacht op de eisen die in de bakkerij aan maalprodukten worden gesteld. Maar wat nog moedgevender is: in de komende jaren kan zich de ontwikkeling door gaan zetten naar een ander leefpatroon onder de mensen. Verstandiger omgaan met energie, méér oog voor het milieu, eerder kiezen voor 'gezonde' produkten. Het lijdt geen twijfel dat in dat opzicht de molen én het (biologisch) produkt van de molen een rol van betekenis kunnen spelen. We zullen ermee aan de weg moeten blijven timmeren en onszelf op de markt kenbaar moeten maken. Een mooie taak voor dit jaar en de hele negentiger jaren.

Een molen van glas

Hoe vindingrijk moet je zijn als molenaar anno 1990? Nou, liefst zo inventief mogelijk. En dan blijkt keer op keer dat je met fantasie soms verder komt dan wanneer je alleen maar braaf en gewetensvol aan het werk bent.

Een klein bewijs daarvoor is in het najaar geleverd in Zoetermeer, daar prijkt de molen 'De Hoop' waarop onze secretaris Theo van den Berg actief is. In zijn woonplaats is kortelings een ondernemer aan de slag gegaan in een eigen glasbedrijf. In de plaatselijke krant liet deze zich uit over zijn kunst: hij zou praktisch alles wel in glas kunnen her-scheppen.

Theo van den Berg nam de man op zijn woord en stapte bij hem binnen. Want als deze Raymond Grul een Ferrari op schaal kon maken, dan moest een glazen molen ook tot de mogelijkheden behoren. De glasman kwam nog diezelfde avond naar de molen kijken en nam de uitdaging aan. Het resultaat is een prachtig schaalmodel van de Zoetermeerse molen volledig in glas uitgevoerd.

Met zijn glazen molen heeft de mulder al driemaal het nieuws gehaald en dat maakt de mulder en zijn produkt bekend. Gratis. En op een leuke manier.



De glazen molen van Zoetermeer.

Koel malen met weinig kracht

Voorlopig de laatste aflevering is dit uit De Molenaar '51-'52 overgenomen stuk over de behandeling van blauwe stenen, van de hand van W. de Regt.

Bij velen van onze lezers zal er nog wel belangstelling bestaan voor de behandeling van stenen in verband met het krachtverbruik. Vele jaren heb ik een geval meegemaakt dat ik nu ga vertellen.

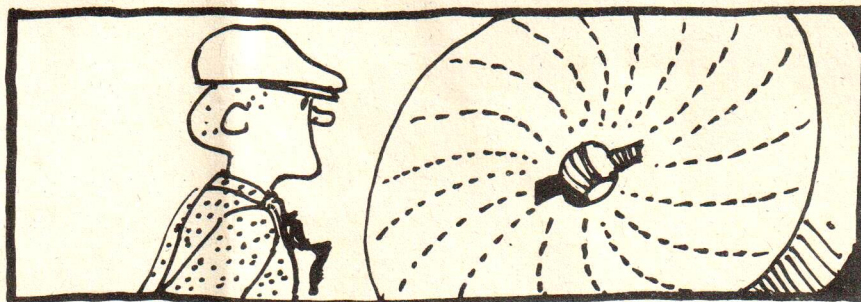
Het was op een windmolen waar we met twee koppels 17-ers blauwe stenen Zeeuwse of zogenaamde inlandse bloem maalden. De stenen van de beide koppels hadden vrijwel dezelfde structuur, maar het een had een zwaai-scherpsel met 110 maalbalken en het andere koppel had een pandselscherpsel met 22 keer 5 maalbalken. Later, toen we in plaats van met wind, alleen met een elektromotor gingen werken, werd op beide stenen een Frans pandsel gelegd.

Ik had wel eens een builsteen gezien met 96 maalbalken, die van het kropgat tot op de maalbaan glinsterde als een spiegel, ten teken dat de maalbalken vanaf de krop tot aan de einden gedragen hadden. Deze stenen waren hol uitgebild, maar de diepste plaats van het bodemsel lag dicht bij de maalkant dan bij de vijlkant. Deze steen produceerde zeer weinig en het krachtverbruik leek me hoog. Ik besloot de twee

bovengenoemde koppels zo in te richten dat ik slechts één koppel op de maalring liet dragen, dat is de buitenste ring van ca. 20 cm.

Het bleek toen dat deze steen minder stroom gebruikte dan het andere koppel en bovendien was de bloem veel lossere en luchtiger. Bij het tweede koppel droegen de maalbalken over de hele lengte; het was me duidelijk dat dit toch verkeerd moest zijn. Hoe breed men de maalbaan moet nemen leert slechts de ondervinding; bij iedere

ke wind merkbaar — dus bij zeer langzame gang van de molen — dat deze steen veel lichter trok. Het andere koppel werd langzamerhand ook in die conditie gebracht. Dat deden we niet in één keer om de maalwerking niet te storen, wat men bij bloemmalen ook absoluut niet mag doen. Maar telkens als deze stenen gescherpt werden bracht ik ze iets verder, totdat de maalbalken alleen op de maalbaan droegen. Men ziet dan ook behalve op de maalbaan geen glimmende plekken meer op



steen zal dat weer anders zijn. Volgens mij zou de bekwame hand van scherpener van vroegere oude molenaars met de nieuwere onderdelen als kogelbus, kogelpotlagers en moderne lichtlopende aandrijving het heel ver brengen met de krachtbesparing. Tegenwoordig heeft men geen goed oordeel meer en het wordt ook niet meer geleerd hoe men moet scherpen om met weinig kracht te malen.

Bij het koppel dat slechts op de maalbaan droeg, was het zelfs bij heel zwak-

de maalbalken. Dit koppel ging nu ook veel gemakkelijker lopen, wat tenslotte ook betekent dat het gemakkelijker maalt. Een gevolg hiervan moet dan weer zijn dat de bloem beter van kwaliteit is. Dat kon men dan ook wel merken. Wat de holling van het bodemsel aangaat; de diepste plaats van de holte moet niet in het midden of aan de zijde van de maalkant, maar dicht bij de vijlkant liggen, wil men koel malen met weinig kracht.

Vereniging nu ook huishoudelijk geregeld

Het huishoudelijk reglement van de Vereniging Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde. Dat was het belangrijkste punt op de agenda van de ledenvergadering die het AKG op 20 j.l. in het Motel Maarsbergen hield. Ruim twintig molenaars luisterden die ochtend naar het door Peter Sturkeboom namens de commissie gepresenteerde concept-huishoudelijk reglement.

'Het fijne van zo'n reglement is', legde Peter uit, 'dat het constant veranderd en bijgesteld kan worden. Dat wil zeggen; als er dingen in staan die de leden van AKG aangepast willen zien kunnen daar voorstellen voor worden gedaan waarover dan gestemd wordt. Het is een simpel systeem dat goed en snel werkt.'

Bij het oplezen van het reglement bleken bepaalde zaken nog verduidelijking nodig te hebben. Zo hadden sommige molenaars nogal wat moeite met een passage in artikel 1. De zinsnede 'en ongewenste onderlinge concurrentie voorkomen' riep vragen op. Wat is eigenlijk precies die ongewenste onderlinge concurrentie? Als antwoord wees

Peter Sturkeboom erop dat deze versie van het Huishoudelijk Reglement een concept is, waar nog aan gewerkt moet worden: „Daarom is het zo goed dat jullie hier zijn.”

Er waren andere punten uit het huishoudelijk reglement waarover werd gediscussieerd. Met betrekking tot de ballotage is het voortaan zo geregeld, dat alle molenaars van het AKG bezwaar kunnen maken over het al dan niet lid worden van een nieuwe molenaar. Vroeger waren dat alleen de molenaars die binnen een straal van veertig kilometer van de nieuwbouwing woonden. Artikel 7 over het recht het verenigings-embleem te voeren bood volgens sommigen in de zaal onvoldoende bescherming tegen meelhandels die, via een omweg, waarschijnlijk toch een AKG-embleem kunnen gaan voeren. De juridisch adviseur van het gilde zal zich nog buigen over deze zaak.

Ton per week

Na de behandeling van het huishoudelijk reglement stond als volgende agendapunt de 'ton per week'. 'Molenaar Piet Huygens pleitte ervoor mensen die minder dan een ton per week malen toe te staan iets van een merk of embleem te voeren. „Zij zijn vaak even deskundig als de grote jongens”, zei hij. Een be-

sluit over deze zaak werd niet genomen. Het bestuur beloofde over het punt te zullen nadenken.

Vervolgens gaf voorzitter Marcel Koop het woord aan penningmeester Cock den Uyl die het financiële plaatje van volgend jaar behandelde. Er bleek behoefte onder de aanwezige molenaars aan een nieuw soort 'donatie-folder'. Besloten werd dat iedere molenaar eerst in zijn eigen buurt zou rondkijken naar mogelijk donateurs, waarna de folder doelgericht naar hun zou kunnen worden toegestuurd. Volgens Jan Houddijk heeft het 'zomaar verspreiden' van de folders weinig tot geen nut.

De kijkdoos die Jan gemaakt had werd door de aanwezigen mooi gevonden en besloten werd het definitieve ontwerp te laten maken. De geïnteresseerde molenaars kunnen dan met een kopie van het origineel naar een lokale drukkerij toestappen om een aantal van die kijkdozen te laten drukken.

Hiermee was een einde gekomen aan de ledenvergadering. Conform de etiquette dankte de voorzitter de aanwezigen voor hun belangstelling. Weinigen verlieten echter het motel, daar 's middags twee interessante lezingen gehouden werden. Elders in deze uitgave van Van Haver Tot Gort daarover meer.

Financieel jaarverslag 1988

Baten	1987	1988	Lasten	1987	1988
Vaste deelnemersbijdrage	6.365,-	7.775,-	Van Haver tot Gort	10.516,-	13.050,55
Omzetafhankelijke bijdrage	15.792,-	14.379,78	Secretariaat en bestuur	7.381,-	7.280,55
Donaties	5.388,-	6.717,80	Publ. Relations	31.244,-	15.887,42
Subsidie	2.000,-		Reservefonds lab.	6.000,-	
Advertentie v.H.t.G.	890,-	1.390,-	Kwaliteitscontrole	5.706,-	
Onkostenvergoedingen	32.480,-	9.485,01	Porto		1.843,56
Diversen		419,20	Diversen	2.604,-	5.650,91
Drukwerk		2.157,56			
Verlies	536,-	1.388,64			
	63.451,-	43.712,99		63.451,-	43.712,99

Af en toe kwam zo'n stampende jogger langs, maar overigens zag je er geen mens. Ja toch, in het vroege voorjaar, in de prikkelende lentezon verscheen er een man, in een grijze jas, gewapend met een landkaart en een dictafoon. Hij kwam aarzelend naderbij en bleef roerloos staan toen hij alles kon overzien. Wat ooit een ruime open plek in het bos moest zijn geweest was letterlijk veroverd door geboomte. De elders regelmatige, gevarieerde aanplant had hier iets oerwoudachtigs. Hij trachtte er omheen te lopen, maar stuitte op een ondoordringbare wirwar van vuurdorens.

Dan maar omhoog, moet hij gedacht hebben en besteeg met moeite de bijna drie meter hoge bult en stond toen plotseling voor een zware eiken paal. Juist, een achtkantstijl.

Met rekken en strekken kon hij een nog compleet molenachtkant ontwaren. De volledig verrotte rietlatten duwde hij weg om in de ruïne te kunnen komen. Alles was vochtig en groen bemost en het prille zonnetje gaf zware schaduwen en lichte plekken, de verhoudingen leken zoek. De molen was één met het bos.

Na enig turen en wat prikken met een tak ontdekte hij boven zijn hoofd, op een kruising van balken, een molensteen. Hij veegde wat bladeren met zijn laarzen weg. Zou er nog iets onder zitten? Precies in het midden van de molen klonk het ineens hol onder zijn voeten, en zich bukkende veegde hij met zijn handen totdat een stalen plaat zichtbaar werd.

"Duidelijk een korenmolensteen", mompelde hij in de dictafoon, en een oud trapluik of iets dergelijks.

Hij voelde een handgreep en trok er zachtjes aan.

Piepend in de scharnieren ging het open en vaag zag hij een houten trap. Hij trok het luik helemaal open en zittend in het trapgat beproefde hij met zijn voeten de sterkte van de bovenste treden. Klokgaaf, hoe bestaat 't.

Ineens flitste onder hem een t.l.-balk aan en onderaan de trap stond een oud baasje. "Hé, wat mot dat hier?"

"Ik ben Jan Kruim van het Instituut voor Milieu- en Voedingsvraagstukken, aangenaam...."

Die openhartigheid verraste het mannetje. „Winmöller“, zei hij, „kom naar beneden en doe het luik dicht“.

Met verbazing volgde Kruim de orders op en stond enkele ogenblikken later op de begane grond van wat vroeger een bergkorenmolen was geweest. De ruimte in de berg was nog volkomen gaaf!

„Hoe hebt u de molen gevonden?“, vroeg Winmöller nors.

„In een rapport over de voedselvoorziening in de Tweede Wereldoorlog in deze streek werd de molen geroemd om zijn buitengewone verdiensten. Maar na die tijd vond ik nergens meer iets hierover en besloot ik aan de hand van een vooroorlogs kaartje op onderzoek uit te gaan.“

„U bent de eerste in tien jaar die de molen gevonden heeft. Maar“, voegde hij er spijtig aan toe, „er is nog geen blad aan de bomen en dat is uw geluk.“

Winmöller ging zitten bij een kleine, puntgave maalstoel met een half gevulde meelzak nog aan de meelbak. Hij gebaarde Kruim te gaan zitten op het trapje dat tegen de maalstoel aan stond en vervolgde toen: „Goeie man, onze familie heeft tweehonderd jaar met de molen gemalen. Tot zevenenvijftig, toen overleed mijn laatste grote klant en vijf jaar later sloopte een orkaan het gevluicht, de kap, het riet...“. De tranen sprongen in zijn open en zijn stem klonk hees, „...Alles, álles was kapot.“

Kruim zocht naar woorden. „Heeft u toen dat stalen luik erin gemaakt en die beplanting op de molenberg?“

„Ja, niemand leek het iets te kunnen schelen, niemand... geld hadden we niet genoeg meer en zó, zo kon de molen langzaam sterven, zonder nieuwsgierige kijkers of bemoeiels...“



« En alles was

„Met déze molenstenen maalt u zo te zien nog wel eens“, zei Kruim, wijzend naar de maalstoel achter zijn rug.

‘k Heb nog een paar varkens en een toom kippen, maar vroeger.... Winmöllers stem klonk nu veel opgewekter, toen hadden we alle bakkers van de stad als klant. Voor het vee maalden we bijna niet, wel veel tarwe en ook rogge en boekweit, in sommige tijden wel 300 mud in de week! Kruim merkte dat de oude molenaar zijn onaangekondigde bezoek toch wel op prijs stelde en informeerde behoedzaam verder. „U maalde alles met de wind, in uw eentje?“

„Meneer..., de molen had 90 voet vlucht en vier koppels stenen en zo ver je kon kijken vanaf de belt zag je geen boom! Vooral over zee hadden we beste winden. We maalden soms met drie stenen gelijk hoor! Bij elke steen een knecht, en twee jongens boven en twee beneden voor het hijsen.“

Kruim had ongemerkt de cassette van de dictafoon vervangen en nam het verhaal van Winmöller zoveel mogelijk op.

„Waarom maalden jullie zoveel voor de bakkers, er waren hier en in de stad toch wel een stuk of zes korenmolens?“ Winmöller zat nu op zijn praatstoel, had intussen een pijpje gestopt en vertelde maar, een beetje starend naar de witgekalkte muur.

„U moet weten, opa Winmöller leerde mij als knaap al dat goede tarwe veel gluten moest hebben. Als je erop kauwde moest het zo'n rubber balletje in je mond worden, dáár letten we secuur op? En de stenen hè... we hadden twee tarwestenen, die we om de beurt bilden, en die maalden prima. Daar mocht nooit iets aan mankeren. De bakkers kwamen naar ons toe om meel te kopen hoor?“

Hij keek Kruim aan, schijnbaar benieuwd of die het geloofde.



s dichtgemetseld... »

Kruim knikte. „Dat konden andere molenaars toch ook zo doen?”

Winmöller trok zijn schouders even op. „Ze deden het misschien weer anders, voor ons was het bakkersgemaal het belangrijkste.”

Kruim boog zich wat naar Winmöller toe: En waarom viel de molen dan stil? Als er kwalitatief niets op aan te merken viel, dan was er toch altijd een markt voor?

„In de stad bouwden ze een stoommolen, zei Winmöller en later werd het elektrisch en ze stuurden reizigers langs de weg met presentjes en praatjes. De zoons van onze bakkers wilden het meel geen dag te laat, ook als het niet gewaaid had. Snapt u dat nou? Ze waren soms al de derde generatie in een zaak waar we meel aan leverden!”

„Had u een opvolger voor in de molen?”, vroeg Kruim.

„Ja, zei Winmöller, „twee zoons van me zouden de molen overnemen. Maar ze zitten alle twee in de stad op de fabriek, al jaren.” Met een lichte stemverheffing vervolgde hij: „Ze wilden het hier helemaal anders gaan doen: alles elektrisch malen, met silo's en een vrachtwagen en nota bene het paard wegdoen!”

Die plannen waren voor Winmöller duidelijk onverdraaglijk geweest, begreep Kruim en stond op. Winmöller bemerkte zijn nieuwsgierigheid en zei: „Loop maar even mee.” Hij klopte zijn pijp uit in een conservenblik en liep een donkere hoek in waar een brede, gemetselde gang was met een deurtje aan het eind.

„We lopen de molen uit door de vroegere inrit van de berg”, fluisterde Kruim in zijn dictafoon.

Winmöller stond al buiten en hield de deur open, zodat het zonlicht naar binnen viel. Voor de tweede keer verbaasde

Kruim zich over het felle contrast en de bijna volmaakte camouflage. Het vroegere oprijpad van de molen was dicht beplant, de berg boven en naast hem was bijna onzichtbaar door het struikgewas van vuurdorens, ondoordringbaar. Winmöller liet hem even begaan, hij zat op een halve molensteen en stopte opnieuw zijn pijp. Kruim draaide zich om en bekeek de inrit. Alles was dichtgemetseld en slechts een klein deurtje uitgespaard. Boven de inrit, in de gemetselde boog, ontdekte hij een soort gedenksteen, nogal fors uitgevallen zo te zien.

„Wat staat dáár, meneer Winmöller?”, vroeg Kruim.

„Pak het trapje van de maalstoel maar, binnen.”

Kruim liep de molen weer in, blij dat het licht er nog brandde. Het trapje van vier treden was net hoog genoeg.

„De Zegen Des Heeren Die Maakt Rijk, Zwoegen Voegt Er Niets Aan Toe A.D. 1757.”

„Het leven gaat door meneer, er zijn nog andere zaken dan werken”, klonk de stem van Winmöller. Kruim wist even niets te antwoorden.

„Ik snapt 't, zei hij, u bent tevreden zó.”

Hij gaf Winmöller een stevige hand. „Mag ik nog eens terugkomen?”

„Jawel, maar kom dan maar gewoon door de deur, het wordt anders zo vuil binnen!”

Winmöller wees naar het tegelpaadje dat tussen de bomen verdween: „Volg dat maar dan komt u weer op de weg uit”.

„Tot ziens”, zei Kruim en zich snel bukkend om takken te ontwijken verwijderde hij zich van de ruïne van het eens zo bloeiende bedrijf. „Hoe bestaat het”, zei hij nog.

Kwaliteit; daar draait het om

Maandag 20 november j.l. spraken twee meel-specialisten een gehoor van geïnteresseerde molenaars toe. In het Motel Maarsbergen was die ochtend al een vergadering van het AKG gehouden. 's Middags hielden de heren Kelfkens en Sluimer, beiden verbonden aan het Instituut voor Graan Meel en Brood (IGMB), hun lezing.

Dhr. Kelfkens beet het spits af. Zijn functie bij het IGMB is 'hoofd van de sectie granen'. Uit dien hoofde houdt hij zich vooral bezig met het praktisch onderzoek naar bakkwaliteiten van verschillende granen. De resultaten van dat onderzoek gaan naar het bedrijfsleven, vooral het midden- en kleinbedrijf. Kelfkens: „De sectie granen kijkt naar de grondstof, de rol van eiwit in het bakproces, de maalkwaliteit van de granen en onderzoekt nieuwe rassen op hun kwaliteit.” Met de resultaten verleent zij service en advies aan bedrijven.

Maalkwaliteit

Kwaliteit, dat is het woord waar het om draait. Voordat je erachter bent wat de bakkwaliteit van een tarwe is, zul je allereerst drie dingen moeten onderzoeken: de maalkwaliteit, de deegkwaliteit en de broodkwaliteit.

De maalkwaliteit van een tarwe kan worden beoordeeld door de bloemopbrengst te meten. Voorts is het asgehalte van de bloem belangrijk. In dat opzicht is het handig te weten dat harde tarwe niet automatisch leidt tot een hoger asgehalte in de bloem.

Een vraag uit het publiek: Welke rassen hebben hoge en welke hebben lage asgehaltes? „Uit metingen op proefvelden is gebleken dat de 'Obelisk' en de 'Kraka' heel lage asgehaltes hebben. De 'Arminda' en de 'Miller' daarentegen hebben juist hoge asgehaltes.

Korrel

Belangrijk is het dat de korrel goed gevuld is. Hoe harder de korrel, hoe groter de zetmeel beschadiging bij het malen. Dit komt doordat er bij het malen van de harde korrels meer kracht nodig is. Door de beschadiging raken de korrels gekneusd en gaan ze zich bij het bakken anders gedragen. Een be-

schadigde korrel neemt bijvoorbeeld makkelijker water op. Een zekere mate van beschadiging (ongeveer tien procent) is echter gewenst.

De hardheid of zachtheid van een korrel zit hem overigens niet in de buitenkant. Het is het meellichaam dat daarvoor bepalend is. Een glazig lichaam duidt op een harde korrel, een wit lichaam op een zachte. Als de korrel glazig is zit er geen ruimte in het meellichaam; de cellen zijn allemaal opgevuld. Bij de witte korrel zit er wel ruimte.

Deegkwaliteit

Over deegkwaliteit lopen de meningen soms nogal uiteen. Zeker is het dat het deeg niet mag kleven. Op het IGMB maakt men gebruik van een zogenaamde 'extensogram', een deegmeter die de maximum weerstand en rekbaarheid van het deeg meet door het deeg met een haakje uit te trekken tot het scheurt. De resultaten van die metingen kun je in een grafiek zetten waarna je de ideale curve van het deeg kunt bepalen.

Belangrijk is het dat het deeg niet overkneet wordt. Een bakker wil zijn deeg een bepaald eiwitgehalte geven, of een bepaalde structuur. Als hij dan te ver gaat met kneden gaat het deeg kapot.

Broodkwaliteit

De broodkwaliteit wordt bepaald door onder meer de kwaliteit van het eiwit en het zetmeel.

Om de samenstelling van de rasgebou-

den eigenschappen van het eiwit van een tarwe te onderzoeken wordt gebruik gemaakt van de 'Zeleny-bepaling' of sedimentatie-bepaling. Bij het onderzoekje naar die waarde wordt bloem in een melkzuuroplossing gebracht. De bloem zinkt; wat er overblijft is het zinksel dat na meting overeenkomt met de eiwitkwaliteit. Volgens de heer Kelfkens is bekend onder van de rassen Obelisk, Granta en Kanzler bij een toenemend eiwitgehalte heel weinig extra sedimentatie voorkomt. De Minaret en Kraka vertonen veel minder sedimentatie.

Waarom is nu die sedimentatiewaarde zo belangrijk? Omdat het een goede controle geeft op de rasechtheid van de tarwes en omdat de eiwitten de bakkwaliteit van een ras voor 50 tot 60 procent beïnvloeden.

Valgetal

Over schot zei de heer Kelfkens dat bij dit proces van het voortijdig kiemen in de korrel enzymen (amylases) vrijkomen die het zetmeel afbreken. Zijn sectie vindt het schotgehalte in een partij tarwe volgens de bekende methode van de valgetal-bepaling. Daartoe wordt een flink monster tarwe (plusminus 300 gr.) vermalen. Daarvan wordt na maling 7 gram vermengd met 25 ml. water. Het mengsel wordt een minuut geschud en gaat vervolgens in een kookbadje. In de suspensie van water en tarwe wordt het zetmeel dat in het mengsel zit stijf. Als er teveel amylases in het mengsel zitten blijft dat slap. Hoe slapper dat mengsel is hoe sneller een

Kwaliteiten baktarwerassen

Wintertarwe	Broodkwal.	Deegkwal.	Maalkwal.
<i>Kraka</i>	7	7	8
<i>Accent</i>	8	6	8
<i>Avir</i>	7	6	7
Zomertarwe			
<i>Ralle</i>	9	7	8
<i>Minaret</i>	7	7	6
<i>Sunnan</i>	8	8	6
<i>Vedette</i>	8	6	4

voorwerp (zoals een roerder in een reageerbuis) erdoor heen valt. Zo wordt het valgetal bepaald en is duidelijk dat naarmate het valgetal lager is er meer schot in de tarwe zit.

Tarwerassen

Tenslotte kwam de heer Kelfkens op een driejarig rassenonderzoek, waarbij zowel niet-baktarwes als baktarwes waren betrokken. De uitkomsten van dat onderzoek kwamen via de over-

head-projector tot de aandachtige molenaars. Het werd duidelijk dat van het totale areaal maar 16 procent wordt ingenomen door baktarwes: 9 procent voor Minaret (zt), 4 voor Kraka en 3 voor Avir. Voor de niet-baktarwes blijft Obelisk (gegarandeerd tot 'klever') de kampioen met 55%. Pagode volgt met 11 procent. Hierbij gaat een staatje met de kwaliteiten van de verschillende rassen.

De inleider vertelde nog dat het ras

Urban van de lijst is afgevoerd. Gele roest trad op als 'killer'. Het ras Ralle gooit hoge ogen maar wordt nog zelden geteeld. Al met al is er een lichte stijging waarneembaar van het aandeel inlandse tarwes in het totaal. Dat ligt nu rond de 30 procent. Tarwe van over de oceaan wordt steeds zeldzamer - het EG-aandeel stijgt.

Steeds meer micro-biologie in onze boterham?

Na de lezing van dhr. Kelfkens was het dhr. Sluimer die het woord nam. Hij is verbonden aan hetzelfde Instituut voor Graan Meel en Brood (IGMB) en houdt zich vooral bezig met de laatste stadia waarin tarwe verkeert voordat het de maag van de consument bereikt; de broodbereiding en het bakproces.

In Motel Maarsbergen wilde Sluimer in hoofdzaak twee dingen uitleggen: a) wat is broodbakken en b) wat beïnvloedt de kwaliteit van brood. Tijdens de lezing bleek dat deze twee vragen nogal eens door elkaar beantwoord werden. Duidelijk werd dat broodbakken en kwaliteit van brood onlosmakelijk aan elkaar verbonden zijn.

De broodspecialist begon zijn verhaal met een pleidooi voor de bakproef: 'Hoe kun je het best de kwaliteit van je meel beoordelen? Door de deegeienschappen en de produkteigenschappen van het meel te onderzoeken. De makkelijkste manier om dat te doen is het maken van een bakproef.

Uit de zaal gevuld met molenaars werd toen een opmerking geplaatst: 'Ja dat is makkelijk gezegd, die proeven kosten bij jullie tweehonderd gulden!'

Het antwoord van Sluimer luidde dat een molenaar het zelf ook kon leren. Voor f 12,50 had je al een door het IGMB uitgegeven boekje waarin alles werd uitgelegd over broodbakken en het doen van een bakproef. Die boekjes had hij dan ook speciaal voor deze gelegenheid met zich mee genomen, na de lezing waren er heel wat molenaars die van de gelegenheid gebruik maakten

om een lesje schriftelijk broodbakken te kopen. 'Het spaart in ieder geval zo'n slordige f187,50 uit', moeten velen gedacht hebben.

Broodvolume

'Een van de zaken waar bij de bakproef naar gekeken moet worden,' vervolgde heer Sluimer zijn verhaal, 'is het broodvolume. In een standaard situatie gaan wij ervan uit dat hoe hoger het volume

corbinezuur is eigenlijk een moeilijk woord voor vitamine C. Vroeger werd er een dosis caliumbromaat in plaats van het huidige ascorbinezuur toegevoegd. Daar is men mee gestopt omdat onderzoek had uitgewezen dat caliumbromaat in bepaalde gevallen kanker-
verwekkend was.'

Peter Sturkeboom vindt het tijd voor een kleine interruptie: 'Wij molenaars van het Ambachtelijk Korenmolenaars-



is hoe beter de kwaliteit van het brood. Toch wil ik niet beweren dat wij bij het IGMB per definitie aanhangers zijn van grote volumes. Het gaat erom een middenweg te vinden.'

Hij verklaart de grote opmars van het volkorenbrood in Nederland uit het feit dat Nederlandse broodwetenschappers erin geslaagd zijn een concept te maken van een luchtig volkorenbrood. Om dat 'luchtige' te bereiken moet er wel wat aan het brood worden toegevoegd, daar komt Sluimer eerlijk voor uit.

'Wij doen standaard 25 p.m. ascorbinezuur bij het meel; we maken dus geen gebruik van onbehandelde bloem. As-

gilde voegen helemaal niets toe aan onze produkten.'

Sluimer haalt glimlachend de schouders op en antwoordt: 'Als jullie het niet doen, dan doen de bakkers aan wie jullie je produkten leveren het wel. Het is namelijk gewoon een standaard gebruik.'

Broodverbetermiddel, dat volgens Sluimer qua hoeveelheid ongeveer drie procent op een gewoon brood draagt, zorgt ervoor dat de gluten zich tijdens het kneden beter ontwikkelen. Voorts wordt de deeggeaardheid gedurende het rijzen gunstig beïnvloed en

worden de broodeigenschappen bij het bakken kwalitatief belangrijk verbeterd. Het laatste voordeel van broodverbetermiddelen is dat het brood minder snel oudbakken wordt. Hierdoor is het beter en langer te bewaren.

Smaakvervlakkend

Actieve luisteraar Peter Sturkeboom heeft een vraag: 'Is het niet zo dat al die broodverbetermiddelen smaakvervlakkend werken?'

'Ja, smaak is zo iets subjectiefs, hè,' is het antwoord. 'Natuurlijk moet je oppassen dat je niet van het spul in een brood doet, dat ga je proeven.'

Onder het motto 'gezond enzymen toevoegen is nog niet zo slecht' zullen, als het aan dhr. Sluimer van het IGMB ligt, de komende jaren steeds meer stoffen van micro-biologische oorsprong via het brood de maag van de consument bereiken. Wat die er zelf van vindt wordt hem niet gevraagd. Wil de klant echt zuiver brood eten dan rest hem niets anders dan meel bij de AKG-molenaar te kopen en zelf zijn brood te bakken.

Na de twee lezingen werden de sprekers door Marcel Koop bedankt voor hun inspanningen. Als blijk van waardering voor hun optreden kregen ze ieder een miniatuur-molensteen en een grote speculaaspop mee naar huis.

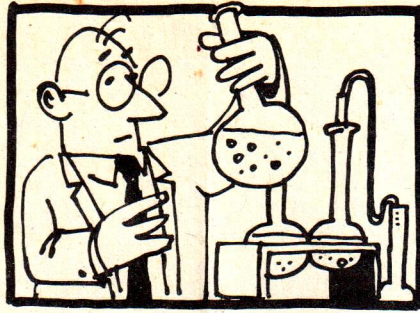
PAPIEREN ZAKKEN

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.



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



Kleine belagers

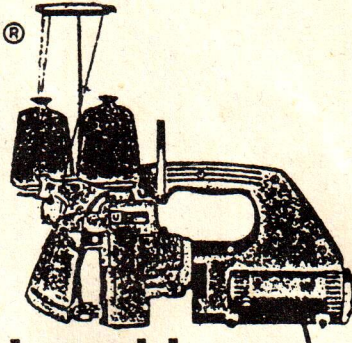
Het tweede deel van de artikelenserie „Kleine belagers” van onze medewerker A. Pandsel mogen onze lezers tegemoet zien in het komende nummer.

Kopij

Alle verhalen en andere bijdragen voor het komende nummer worden vóór 2 februari ingewacht op de redactie burelen, Beukendreef 6, 4631 SG Hoogerheide.

Union Special®

Fa. DENA
Postbus 209
8250 AE Dronten
Tel. (03211) 1311
Fax nr. 03211-2144



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