

Wat is er twee in Schiedam

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 EB SCHIEDAM (010-4261291)
MEI/JUNI 1990 - Nummer 94 - Verschijnt tweemaandelijks



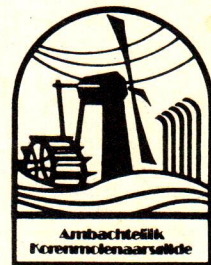
WAAR DE WIMPEL WAPPERT

Zaterdag 12 mei organiseert de Vereniging De Hollandsche Molen voor de achttiende keer een Nationale Molendag. Van de duizend molens die ons land rijk is zullen er die dag zo'n 600 draaiende te zien zijn. En waar de wimpel wappert mogen de mensen naar binnen om te kijken....

Onder de 600 draaiende molens zullen er ook tientallen malen. Vooral daar waar dat bedrijfsmatig gebeurt prijkt het schild van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde. Dat schild is een waarmerk, een keur. Je zou op die molens de 'fine fleur' van het vaderlandse muldersbestand moeten aantreffen. Of dat inderdaad zo is laten we in het midden. Maar duidelijk is wel, dat op de molens waar wer, waar een bedrijf draaiende wordt gehouden, heel wat meer kwaliteiten in het geding zijn.

Die kwaliteiten zijn geen overbodige luxe. Anno 1990 wordt van elke ondernemer, in welke branche hij ook zit, geëist dat hij vooraan staat en reikhalzend de ontwikkelingen in zijn veld bespiedt en in zijn bedrijfsvoering verdisconteert. Als die ontwikkeling inhoudt dat onze samenleving in een sneltreinvaart over gaat op een gezonde en milieuminnende manier van leven, dan heeft een gewiekste molenaar daar een gepast antwoord op. Hij doet in elk geval zijn best een deeltje van de markt voor zich te reserveren.

In dat licht is 'Windkracht Vier', waarover in dit nummer wordt gesproken, een opmerkelijk initiatief.



Alg. Ledenvergadering – 7 mei 1990 te Schiedam

Op maandag 7 mei a.s. begint in Schiedam, op de molen De Vrijheid, Noordvest 40, de ontvangst van de leden van het Amb. Korenmolenaarsgilde. Om 10 uur staat daar 's morgens de koffie klaar. Tussen 11 en 12 volgt een rondleiding door de branderij De Tweelingh, de overbuurman van de molen. Tussen 12 en 13 uur zijn er bezichtigingen gepland van de molen De Palmboom in herbouw en de restauratiewerkplaats van Rob Batenburg.

Tussen 1 en 2 wordt er gegeten: een broodmaaltijd aangeboden in restaurant De Mouterij, alwéér een buur van De Vrijheid. Daar begint ook om 2 uur in de namiddag de algemene ledenvergadering.

De agenda daarvoor ziet er aldus uit:

na de opening het algemeen en het financieel jaarverslag; een bestuurswijziging (aftredend zijn secretaris Th. van de Berg, A. Peereboom en J. Jochijms; alle drie stellen zich herkiesbaar); een voorstel van het algemeen bestuur tot wijziging van het huishoudelijk reglement met betrekking tot het voeren van het gilde-embleem door deelnemers, die minder dan 1000 kg/week vermalen; verzekeringen en verpakkingen; controle op de naleving van statuten en huishoudelijk reglement; het Dagje-Uit op 24-9 en tenslotte de rondvraag.

Na afloop – zo rond half vijf – is er gelegenheid voor eigen rekening in het restaurant een maaltijd te gebruiken.

Tarwe zelf dwarsboomt een keuringsronde



De statutair verplichte keuring van de tarwe onder de deelnemers van het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde verliep na de oogst van 1988 zo stroef, dat een volledige rapportage achterwege bleef. Nu de oogst van 1989 al weer zo'n half jaar achter ons ligt rijst uiteraard de vraag: komt er nog een keuringsronde? Het antwoord is: voornamelijk niet. En dat antwoord heeft minder met molenaars maar des te meer met de tarwe te maken.

Wat is het geval? Bij vergelijking van de analyseresultaten van allerlei tarwepartijen van de oogst van 1989 met de resultaten van bakproeven blijkt er nogal eens een aanmerkelijk verschil te bestaan. De bakaard die bij een raszuivere en bekende tarwe volgens eiwit- en zeleny-analyse verwacht mocht worden wijkt in een bakproef vaak af. Dit verschijnsel blijft niet beperkt tot Nederlandse tarwes maar komt ook in Franse voor.

Omdat de jaarlijkse tarwekeuring mede een bepaalde vergelijking beoogt tussen de tarwes van de verschillende molens moet er sprake zijn van een goed met de bakkwaliteit overeenkomende analyse. Door dit verschijnsel van 'analyse-zwakte' zouden wellicht in een vergelijkende keuring verkeerde conclusies getrokken kunnen worden. Ten einde het molenlaboratorium voor dit verschijnsel beter toe te rusten is contact gezocht met het I.G.M.B./T.N.O. in Wageningen. Gebleken is al dat ook de meelindustrie problemen van dit verschijnsel ondervindt.

In hoeverre dit nu een specifiek oogstverschijnsel is, is één van de zaken die om opheldering vragen. Tot nu toe is wel duidelijk dat zonder een correcte, gestandaardiseerde (praktijk)bakproef de analyseresultaten met betrekking tot zeleny-sedimentatie met voorbehoud moeten worden geïnterpreteerd.

Wanneer de uitslag van de bakproef ermee in overeenstemming is, dan is bekend wat een tarwe waard is. Wijkt het bakresultaat danig af dan zullen de mate van afwijking en het tarweras de bruikbaarheid uitmaken.

Omdat de constantheid van de bakaard van onze meelprodukten steeds belangrijker wordt is kennis hieromtrent noodzakelijk. Door het laten analyseren van tarwemonsters in het molenlaboratorium en het laten proefbakken bij een zeer bekwaam broodbakker kunnen de molenaars het inzicht in de kwaliteit van hun tarwe vergroten. De vergelijking in een keuringsronde laat dus nog even op zich wachten, want slechts in combinatie van een bakproef zou het nuttig zijn. Maar het bestuur beraadt zich over deze situatie.

Voor vragen of inlichtingen kunt u bij ondergetekende of bij molenaar J. Pijnappel terecht.

A.N. Peereboom

Vier mulders de markt op met

WINDKRACHT VIER

De markt voor biologische producten groeit de laatste tijd zeer sterk. Ook de verkoop van biologisch meel en biologisch brood neemt een hoge vlucht. Dat is af te leiden uit de groeiende omzetten van de alternatieve bakkers, maar nog meer uit de belangstelling die er in kringen van gewone bakkers en supermarkten, tot meelfabrieken aan toe, voor bestaat. Albert Heyn en Torro zijn op dit gebied de voorlopers. Waarschijnlijk zullen meer supermarkten en grotere bakkerijen spoedig volgen.

Op het gebied van biologische melen is een klein aantal windmolenbedrijven al jaren actief. Het bedrijf met de langste staat van dienst in dat opzicht is De Witte Molen in Nijmegen. Dit én andere bedrijven hebben traditioneel hun afzet van biologisch geteelde producten vrijwel geheel in de sector van de alternatieve (zuurdesem)bakkerijen. Maar moeiteloos zouden ze hun afzet kunnen uitbreiden naar bakkerijen die met een gangbaar procédé werken.

Die overweging – dat het geen top-prestatie zou zijn om als windkorenmolenaar met biologische producten een

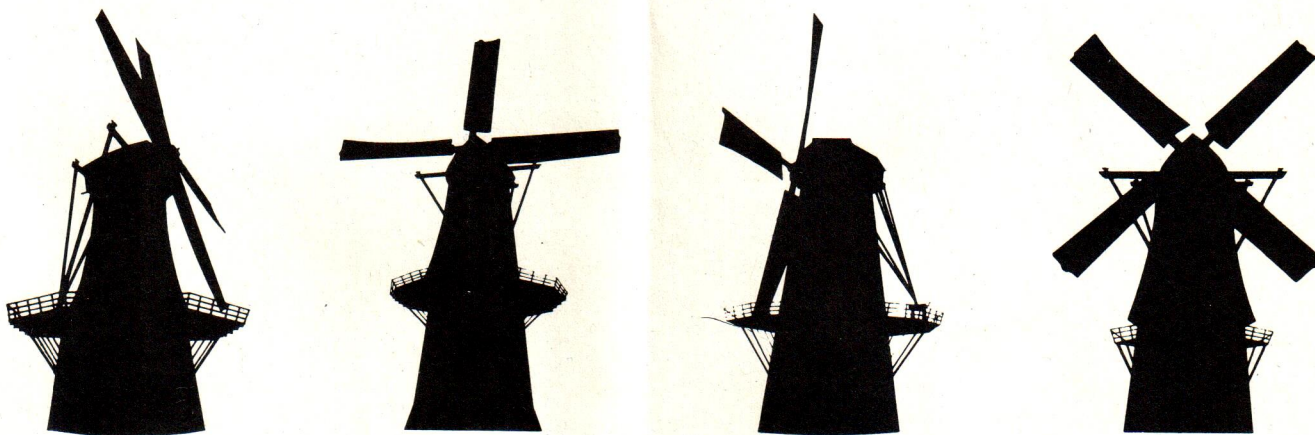
deel van de gewone markt te veroveren – heeft ertoe geleid dat vier windkoren-molenbedrijven met dat specifieke doel voor ogen een samenwerking zijn aangegaan. Behalve de al genoemde Witte Molen zijn dat De Vlijt in Wageningen, De Hoop in Oud-Zevenaar en De Roode Leeuw in Gouda. De molenaars Sturkenboom, Dobbe, Pijnappel en Koop stomen vanaf dit moment, voor wat deze activiteiten betreft, gezamenlijk op met 'Windkracht Vier'.

Peter Sturkenboom: 'Wat je als afzonderlijk bedrijf niet kunt, namelijk leveren aan de werkelijk grote jongens, omdat de hoeveelheden waar je het dan over hebt voor één molen veel te groot zijn, kun je wel met z'n vieren. Door gezamenlijk in te kopen en op te slaan, kunnen we nu met ons vieren uitgelezen melanges samenstellen en tegelijk een bijna konstante kwaliteit garanderen. Op zo'n manier word je een aantrekkelijke handelspartner voor producenten en handelaren, wat zou kunnen leiden tot scherpe inkooprijzen.'

Met dit perspectief in het vizier heeft het viertal een b.v. opgericht. Buiten die b.v. blijft elk zijn eigen bedrijf voeren.

Sinds oktober vorig jaar lopen de vier mulders al warm voor hun idee. Voor het startsein kon worden gegeven moest er veel worden georganiseerd, van de opslagmogelijkheden tot de rechtsvorm en van het verpakkingsmateriaal tot een effectieve reclamecampagne. Alle vier ervaren het als één van de allerbelangrijkste pluspunten dat ze elkaar al jaren goed kennen, eerdere ervaring hadden met onderlinge samenwerking binnen het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde en dat ze elkaar prima stimuleren in de bedrijfsvoering. Met een dergelijke basis, zeggen ze, kan het niet anders of deze samenwerking gaat haar vruchten afwerpen. Een eerste afnemer is inmiddels gevonden. Deze maand nog wordt een flink aantal potentiële klanten aangesproken.

'Windkracht Vier' betreedt de markt met een in haar ogen uniek verkoopargument. Tot dusverre, zeggen de molenaars, was alleen de teeltwijze milieuvriendelijk. Dankzij de windkorenmolen wordt ook in de verwerkingsfase deze verantwoordelijke houding ten aanzien van milieu en energieverbruik voortgezet.



"Het zou hartstikke leuk zijn als we zo'n Gilde-schild voorop de molen zouden hebben hangen. We hebben echter besloten niet te gaan 'jagen' om het bord te krijgen. We kiezen voor de geleidelijke weg: langzaam de produktie opvoeren. Zo hou je ook de beste kwaliteit." Gezel Wouter Pfeiffer is beheerder van molen De Vriendschap in Weesp en zorgt er met drie anderen voor dat er een wekelijkse produktie van rond een ton wordt bereikt.

"Vorig jaar zijn we lid geworden van het Gilde", zegt Wouter wanneer we rond de tafel in het gezellige keukentje van de achtkantige korenmolen zitten. "Eigenlijk hebben we geen van allen een echte opleiding in een andere molen gehad. We moesten alles zelf leren en zelf doen in deze molen. Dat heeft ervoor gezorgd dat we ons enorm zijn gaan hechten aan 'Dikke Berta', zoals we De Vriendschap noemen."

Ad Wisse, de vervanger van Wouter als die op vakantie is, vult aan: "Toen op 25 januari die storm losbrak zaten we hier met z'n allen te hopen dat Berta het zou houden. We praatten echt tegen de molen, zo van 'houden die handel, Berta'. We hebben hier tot diep in de nacht gezeten."



De molenaars van Weesp hebben hun 'Dikke Berta'

In 1977 werd De Vriendschap na een zeer grondige restauratie opgeleverd. Drie jaar geleden werd Wouter Pfeiffer door de gemeente Weesp aangesteld als beheerder. Drie dagen per week is hij op de molen te vinden. Het maalgod dat De Vriendschap produceert wordt geleverd aan een tiental bakkers. Het winkeltje in de molen staat vol met allerhande graan- en aanverwante producten. Volgens de molenaars gaat het steeds beter met die particuliere verkoop. Ze maken daar in feite de meeste winst op.

"Een van onze grootste wensen was om ook bloem te gaan verkopen. We hebben de beschikking over een centrifugaal buil die goed werkt." De Weesper molenaars hebben bewezen dat het mogelijk is om perfecte op de wind

geboude bloem te maken. Ondanks dat veel mensen zeggen dat het eenvoudigweg niet kan met een centrifugaal buil. "Deze molen heeft een hele groot spoorwiel, fokken en een prachtige constante gang. Hierdoor is het toerental van de buil ook mooi constant. Dat is heel belangrijk voor het maken van goede bloem."

Er komen wat bezoekers de molen binnen. Ze willen graag een rondje door De Vriendschap maken. Of een van de mulders hun reisleader wil zijn? 'Natuurlijk', zegt Jan Hop, een van de vrijwillige molenaars die bij ons aan tafel zit. 'Komt u maar mee.'

Pannekoeken

'Zo gaat het nu de hele dag door', zegt Wouter. 'De hele regio Amsterdam komt, vooral in de zomer, een kijkje nemen in de molen. Tijdens de laatste Molendag hadden we ongeveer 750 belangstellenden op bezoek.'

'Jan bakt dan pannenkoeken op zo'n dag, ongelooflijk lekker. Ook laten we dia's zien en is er een soort tentoonstelling over oude ambachten.' Hij schenkt nog eens koffie in. Boven ons hoofd klinkt plotseling een scherp piepend geluid. 'Oh wacht even', de molenaar springt op en loopt snel naar boven. Even later stopt het gepiep. Pfeiffer komt terug. 'Er liep een riem aan van het plettertje. Dat apparaat is oud en

moet vervangen worden. Toch gaat dat met pijn in ons hart, het is immers een prachtig ding. Ze douwt er nog steeds op haar gemakje een ton doorheen.'

In de toekomst zal een walsenstoel de pletter gaan vervangen. Glanzend rood geschilderd staat de stoel al boven op haar plek. De walsen wegen 350 kilogram per stuk. Molenaar Ad heeft ze 'ergens in Zeeland' 'op de kop getikt. Het is een origineel Hongaars fabrikaat: Ganz & Company, Budapest, Patent 1884, staat erin gegraveerd. Wouter: 'Het kostte ons drie dagen takelen voordat we het hele spul boven hadden. Een echte ruggenbreker is het.'

Groot spoorwiel

Op de maalvloer staan vier koppels stenen opgesteld: een koppel blauwe, twee koppels kunst- en een koppel gecombineerde stenen. Ze liggen op een verhoging, ongeveer op ooghoogte. Vrij hoog boven onze hoofden zie ik het grote spoorwiel. In een hoek van de zolder staat een motor-koppeltje dat in windstille dagen voor de voortgang in de produktie kan zorgen. Het koppel gecombineerde stenen zal speciaal op een motor worden aangesloten.

'Tot vorig jaar was de electriciteitsaansluiting in De Vriendschap niet naar



stond in het jaar 1900 uitbrandde. Pfeiffer blijkt uit een oude molenaarsfamilie te komen. Zijn opa had vroeger in

Weesp een molen en de familie werkte ook in de meelhandel.

Steun van gemeente

'Ik wil nog even benadrukken', zegt Wouter wanneer we weer beneden in het keukentje zitten, 'dat de gemeente Weesp werkelijk enorm veel steun aan ons geeft. We hebben vijf jaar van ze gekregen om volledig in produktie te komen. Zoals het er nu naar uitziet gaat ons dat wel lukken.' Langzaam opbouwen, dan breekt het lijntje niet, is het motto van de Weesper molenaars. Gezien hun liefde voor De Vriendschap en het vak zal het ze heus wel lukken.

Michiel Houdijk

esp ta' lief

wens,' zegt Wouter. 'We hebben vorige zomer vier weken niet kunnen malen omdat er geen wind was. Natuurlijk hebben we niet stil gezeten, er zijn altijd genoeg andere dingen in de molen te doen.' Dirk Jellema is de molenaar die in een blauwe overall klusjes aan het doen is in de molen. Op de tweede zolder is een gedeelte van de ruimte ingericht als werkplaats.

Als we helemaal naar boven gelopen zijn is goed te zien dat De Vriendschap al een 'oudje' is. 'Kenners zeggen dat de kap rond zeventienhonderd is gemaakt', zegt Wouter. 'Ze zien dat aan de manier waarop de achtkantstijlen aan het boventafelelement zijn verbonden.' De molen stond eerst in Amsterdam maar is naar Weesp gebracht toen de molen die hiervoor op deze plek



Motten zijn en blijven een plaag. Zeker in de zomermaanden kan het even verslappen van de bestrijding van motten tot grote gevolgen leiden. Wanneer overwegend met ronde stalen pijpen, stalen trechters en silo's, centrale aspiratie en pneumatisch transport wordt gewerkt zijn de kansen op problemen door motten gering. In onze korenmolens is dat zelden het geval; op zijn hoogst in bepaalde gedeeltes of produktielijnen, bij de reiniging of de graansilo's. Op heel veel plaatsen voelen de motten zich goed thuis: in de vrije ruimtes van transportschroeven en elevatoren, bovenin graansilo's en mengketels, in houten valpijpen zoals meelkokers... Maar ook bovenop onderslagbalken, tussen de kieren van zolderdelen, in riemschijven en de holtes van lagerblokken, in schijflopen en steenkuipen en — ideaal! — op hooghangende pasbalken, overal waar maar gedurende enige tijd meel (stof) of graan is, vinden motjes broedplaatsen.

Nogal eens wordt onderschat dat katoenen, linnen of juten meelzakken zwaar geïnfecteerd kunnen zijn met de eitjes van motten en dus zowel bij de klanten als in de molen een explosiegevaar kunnen worden. Stofzakken en filterdoeken en -pijpen zijn veelal bezwangerd van stof én een paradijs voor de motten! 'Poetskatoen' wordt het spinsel wel genoemd. Het kan 10 tot 20 centimeter grote pijpen en openingen verstoppen.

Een mottenleven

We hebben het over twee soorten motten: de meelmot (*Ephesia kuehniella*) en de Indische meelmot of vruchtenmot (*Plodia interpunctella*).

Meelmotten leven vooral in meel en stof, het vruchtenmotje heeft voorkeur voor graan en met name de kiemen ervan. Het meelmotje hoort meer in onze streken thuis dan het vruchtenmotje, maar het is buiten kijf dat zachte winters de aanwezigheid van de laatste stimuleren.

Het vrouwtjesvlindertje van de meelmot legt haar ca. 300 eitjes los in het meel. Zodra de rupsjes uit de eitjes komen beginnen ze te eten. Al etende laten ze een gesponnen, kleverige draad achter (spinsel) waarin meel en uitwerpselen samenklonteren. De volgevreten, volwassen rupsen verlaten hun broedplaats en kruipen weg in een kier of iets dergelijks en verpoppen zich. Na twee tot drie weken, afhankelijk van de temperatuur, komt er een motvlindertje uit de pop tevoorschijn. Motvlinders eten niet, maar in hun vlinderbe-

KLEINE Meelmotten BELAGERS

Schadelijke insecten in graan



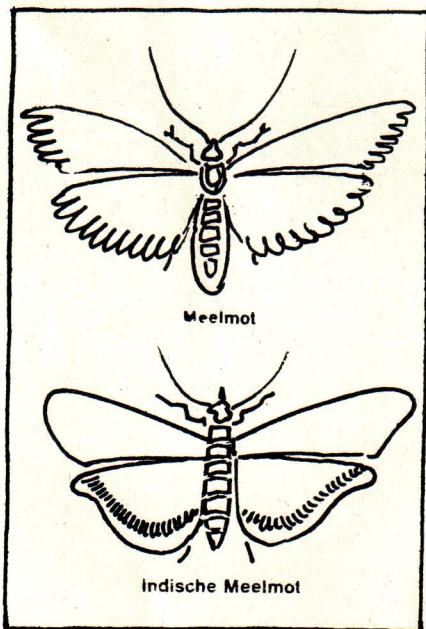
staan van enkele dagen paren ze en leggen de vrouwtjes hun eitjes.

In het Duitse boek van G. Kunike 'Die Mehlmotte und andere Mühleschädlinge' staat onder andere het volgende. 'De embryonale ontwikkeling in het ei is sterk temperatuursafhankelijk. Hoe lager de temperatuur is, hoe langer die ontwikkeling duurt en des te hoger het

percentage eitjes is dat afsterft. Bij 31.5°C is de ontwikkelingsduur het kortst: slechts 3,5 dag. Bij 26° is het 5 dagen, bij 24° 6 dagen, bij 21° 7 dagen, bij 19° 9 dagen en bij 14° reeds 30 dagen. Bij deze temperatuur sterft ongeveer 50 procent van de eitjes af. Een gedeelte van de eitjes blijft echter bij nog veel lagere temperaturen (tot 0°) in staat zich te ontwikkelen.

De ontwikkelingsduur van het rupsje (ca. 15 mm. lang) hangt af van de temperatuur en het voedsel. De kortste ontwikkeling werd bij blijkbaar zeer goed voedsel (nl. Grünkernschrot, d.w.z. groene, niet afgerijpte, gemalen dinkel) gevonden en die betrof, bij een temperatuur van 26°, 24 dagen. Bij een zelfde temperatuur in tarwemeel 27 dagen en in roggemeel 38 dagen. Bij minder geschikt voedsel (cacaobonen) en lagere temperaturen kan de ontwikkelingsduur van de rups wel tot een jaar uitlopen. Het groeiende rupsje is echter aanmerkelijk beter bestand tegen lage temperaturen dan de eitjes. Meelmotten overwinteren dan ook niet als eitjes maar als larven (rupsen). Temperaturen rond 0° kunnen ze enkele maanden verdragen. Komt de temperatuur onder het vriespunt dan vermindert hun weerstand snel. Bij -10° leven ze slechts enkele uren'.

Het verschil in uiterlijk tussen meelmot en vruchtenmotje is gering. Bij uitgeslagen vleugels is in de ondervleugels van het vruchtenmotje een geel/bruine streep langs de rand te zien. Die streep ontbreekt bij de meelmot. De rupsen zijn beter te onderscheiden. Beide soorten zijn 15 tot 20 mm lang, hebben een donkere kop, maar de vruchtenmotrups is geel van kleur en de meelmotlarve bijna wit.



Preventie en bestrijding

De genoemde ontwikkelingsfactoren bieden handvatten ter voorkoming en bestrijding van explosies van motten en hun spinsels. In een ambachtelijke maalderij is het uitreden van stof nagenoeg onvermijdelijk: bij het storten van graan, bij het malen, het opzakken en het stapelen van meel. Omdat voorkomen beter is dan genezen is het ver-

minderen van stofuitstoot en het beperken van stofontwikkeling belangrijk. Niet of weinig gebruikte pijpen, stenen, machines, hoeken, silo's enzovoorts vervuilen altijd en vormen dus potentiële haarden. Tijdig schoonmaken met stofzuiger, harde borstel, plamuurmes en schroevendraaier betekent het verwijderen van gunstige broedplaatsen én het verwijderen van eitjes, rupsen en poppen. Elke levende vrouwtjesmot kan zich 300 keer vermenigvuldigen. Dood maken dus.

Gemorst of gelekt graan moet zo snel mogelijk opgeruimd worden om besmetting voor te zijn. Het reinigen van graan vóór de vermaling is ook belangrijk met het oog op het verwijderen van insecten en delen daarvan.

Een tweede preventiehandvat biedt de temperatuur. Het schijnt in Canada gebruik te zijn dat korenmolenaars in de winter hun molen laten 'doorvriezen'! Bij voldoende strenge vorst wordt 's avonds alles opengezet en kan de vorst tot in elk hoekje en kiertje doordringen. Daardoor sterven zeer veel insecten zelfs in hun overwinteringsstadium. Het principe om de lage nachttemperatuur zoveel mogelijk in de molen te laten doordringen is een goede maatregel om de ontwikkelingsduur te rekken en sterfte te veroorzaken. Door kuipen en andere deksels (op een kier) open te zetten ontwijken warmte en vocht en verslechtert het leefmilieu voor de motten.

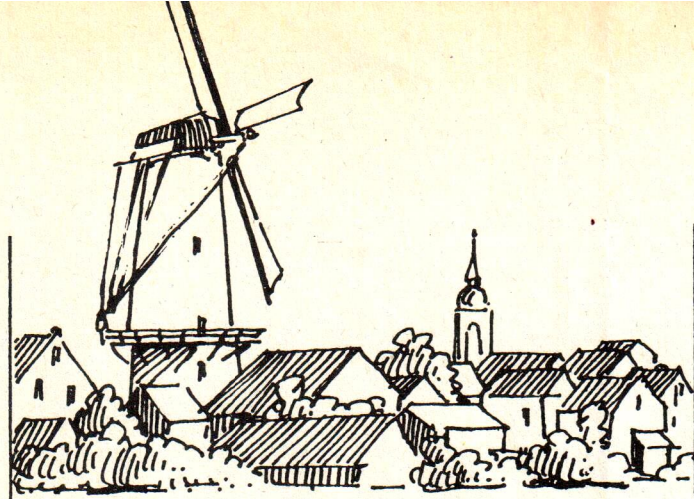
Behalve mechanische bestrijding (schoonmaken, reinigen, afkoelen) kan het in de zomer toch nodig zijn chemische bestrijdingsmiddelen toe te passen. Goede ervaringen zijn opgedaan met kort werkende, selectieve middelen op basis van **pyrethrum**. Deze mogen echter niet in aanraking komen met graan of meel. Door tijdig met de Keuringsdienst van Waren te overleggen over de te gebruiken bestrijdingsmiddelen kunnen de gevolgen beheerst worden. Ook wanneer vergassingsmethoden worden toegepast is tijdig overleg gewenst om een goede veiligheidsmarge ten aanzien van residuen te hanteren.

Preventie en bestrijding van ongedierte, waaronder het meelmotje een belangrijke plaats inneemt, moet een hoofdzaak zijn in een molen waar consumptieproducten worden gemaakt. Zichtbare en verborgen reinheid verbetert en versterkt het image van de molen. In dit verband moet er nog op worden gewezen dat een buiten de molen staande afvalcontainer een belangrijk hulpmiddel is om besmet en vervuild meel en ander vies spul te isoleren.

A. Pandsel

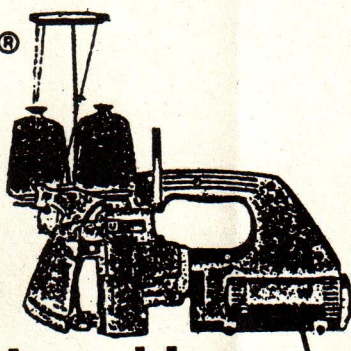
**Viering
tweehonderd jaar
'Aeolus'**

Op zaterdag 24 maart is in Vlaardingen het feest ingezet rondom het 200-jarig bestaan van de molen van Niek Boekstijn, de 'Aeolus'. De aanloop bestond in de onthulling van een mooie namaakstichtingssteen, aangeboden door het Vlaardingse gemeentebestuur. In de loop van het jaar zullen nog allerlei feestelijke evenementen worden georganiseerd. Zo is er een wedstrijd op de basisscholen 'Wie maakt de mooiste Aeolus', zijn de festiviteiten van de Open Monumentendag op 8 september rond de molen geconcentreerd, komen er lezingen, zal er een boekje over de molen verschijnen plus een serie kaarten en wordt er ook nog een speciaal Aeolus-molenbroodje gebakken door de Vlaardingse bakkers.



Union Special[®]

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



zakkennaaimachines onderdelen en garens

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

UW ZAKJE MOET AFGEVULD WORDEN?
100 ————— gram —————> 1000

Uw meel of mengsel loopt

I
N
H
E
T
↓
ZAKJE

Dat alles kan ook in de kleinste molenruimte;
mogelijk gemaakt door de

Van der Molen- machine

Bent U geïnteresseerd? Bel dan 010 - 4269282

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

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