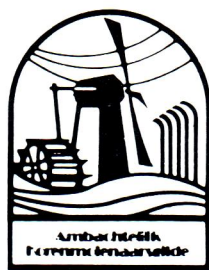


Van



Haver Tot Gort

AMBACHTELIJK KORENMOENAARSGILDE

Uitgave Ambachtelijk Korenmoenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 EB Schiedam
Mei/juni 1994 - Nummer 117 - Verschijnt twee-maandelijks



Het oogsten van graan in het Egypte van de farao's. Grafreliëf te zien in het Rijksmuseum van Oudheden in Leiden.

Voorjaars vergadering geslaagd

pel, welke inmiddels volledig in een grotere schuur is ondergebracht.

De vergadering begon op tijd. Ruim dertig molenaars waren aanwezig en tevens onze secretaresse Nel Zoutendijk. Helaas was onze secretaris Bert v.d. Voet niet van de partij wegens een operatieve ingreep. Vanaf de vergadering werd hem een beterschapskaart toegezonden.

De notulen werden goedgekeurd en na behandeling van de ingekomen stukken en enige huishoudelijke mededelingen volgde de voordracht van het omvangrijke jaarverslag 1993 geschreven door Bert v.d. Voet.

Zo het jaar samenvattend kan geconcludeerd worden, dat er van alles gaande is. Stichting "Innomill" draait. De kernmolenaars ontstonden en gaan op weg. De vakcursus nieuwe stijl ging van start. Van Haver Tot Gort verscheen regelmatig. Vergaderingen en WOEB-activiteiten werden ondernomen. En tot slot werden er kansen en bedreigingen van de ambachtelijke molenaar verkend en besproken.

Na het financiële verslag volgde een

Als lokatie voor onze voorjaarsvergadering fungeerde ditmaai het gezellige erf van Jan Pijnappel en familie. De molen draaide en een groot spandoek bij de weg gaf de toestromende mulders al aan op de goede plek beland te zijn. Een ieder schoof, onder het genot van koffie met gebak, aan in het gemoedelijke folk-café naast de molen, gevestigd in één van de schuren van Pijnap-

stemming waarbij iedereen zijn of haar goedkeuring gaf aan het aanblijven van de algemeen bestuursleden Henk Klein Gunnewick, Jan Pijnappel en Sjaak Brasser.

Een meer uitgebreide enquête onder de leden bracht nieuwe punten naar voren die werden medegedeeld.

Een door het "Kwaliteitscentrum Bakkerij" ontwikkelde Molenbrood-bakproef zal, zo is besloten, gebruikt worden, komend najaar, voor een nog betere vergelijking van de meelkwaliteit van de verschillende molens. Na de extra uitgebreide rondvraag werd de vergadering gesloten.

Door menigeen werd de voortreffelijk verzorgde lunch buiten genuttigd, echter na tweeën toog iedereen weer schoorvoetend naar binnen alwaar dhr. v. Noordt Wieringa een inleiding hield met name over het thema milieuwetgeving. Dat op dit gebied in een vrij korte periode veel is veranderd en dat wij als ambachtelijke molenaarsbedrijven daar wel degelijk mee te maken zullen krijgen bleek al snel. Echter een ondernemer is iemand die onderneemt en niet iemand die iets ondergaat, dus een positieve opstelling ten aanzien van de verscherpte milieumaatregelen is vaak nog het beste om met deze problematiek overweg te kunnen. Kennis van zaken en dan vooral op juridisch terrein is dan zeker van belang.

Er volgde door dhr. v. Noordt Wieringa nog een aantal aanvullende raadgevingen ten aanzien van het hanteren van de CAO voor de graan be- en verwerkende bedrijven en de opnieuw herziene en gedeponeerde leveringsvoorwaarden.

Na dit boeiende betoog was er gelegenheid de molen met belendende percelen en erven van de Pijnappels te bekijken alsmede het AKG laboratorium. Voor sommigen was de tijd daar zich weer huiswaarts te spoeden. De meerderheid bleef echter voor het diner in restaurant "Poelwijk" vlakbij de molen.

We bedanken de Pijnappels voor hun gastvrijheid en zien terug op een zeer geslaagde dag.

Jan Tollenaar

Aanvulling van de sekretaris:

De gegevens van het enquêteformulier worden uitgewerkt.

De sluitingsdatum voor het licentiecontract is 30 juni.

Piet Reitsema, pelmolenaar in Oldehove

Piet Reitsema (31-10-1953) is molenaar van vader op zoon, maar als zoveel molenaars ging dat met een kleine omweg. Na de lagere school ging Piet naar de afdeling metaal van de ambachtsschool. Met het diploma op zak ging hij in 1969, als 16-jarige, werken in Groningen als autoplaatwerker. Dit heeft hij volgehouden tot 1973 toen hij in dienst moest; in die tijd nog 16 maanden. Daarna heeft hij in de installatietechniek gewerkt in Oldehove, tot 1988.

Toen moest hij kiezen. Zijn vader, Johannes Reitsema, werd 65 en wilde ermee stoppen. Piet had al tien jaar gemalen op de Aeolus en het idee om molenaar te worden was er ook altijd al geweest. Vanaf 1978 werd er al meel geleverd aan de bakkers. Piet deed het maalwerk en zijn vader de veevoeders. Omdat zijn vrouw, Maaike, een deeltijdbaan had, hebben ze de sprong gewaagd en is Piet in 1988 als zelfstandig molenaar begonnen. Hij beheerde toen de twee molens van Oldehove; de 'Aeolus' als meelmolen en 'De Leeuw' als pelmolen.

De Aeolus aan de Schipvaart was door Johannes Reitsema in 1960 verkocht aan de gemeente en kon voor het leven teruggehuurd worden. Deze levenslange huur is nu op Piet overgegaan. De pelmolen De Leeuw was ook van de gemeente. Met de restauratie in '77-'78 zou er Ten Have op komen. Tijdens een storm kwam de Ten Have klep, die slechts provisorisch vastgezet was naar beneden. De molen ging op de loop en de gemeente belde Reitsema voor hulp. Johannes en Piet hebben de molen kunnen vangen zonder dat er schade ontstond.

De burgemeester vond het wel prettig, dat er iemand was die verstand had van molens en hij bood Johannes Reitsema de molen aan om er mee te draaien. Vader Johannes had echter aan één molen genoeg, de Aeolus. Piet had echter wel belangstelling, maar hij wilde niet aan vaste uren gebonden zijn. Dat was voor de gemeente geen probleem.



Hij moet een aantal uren per jaar draaien maar Piet mag de tijden zelf bepalen. Hij huurt de molen voor f 1,- per jaar en krijgt een vergoeding van f 750,- per jaar. Het malen gebeurde op De Aeolus, De Leeuw was de pelmolen. Er werd op zaterdag wat gedraaid en een beetje haver geplet. Piet had geen idee hoe een pelmolen werkte. Hij had er wel verhalen van zijn opa over gehoord die op De Leeuw had gewerkt tot 1920. Daarna had hij De Aeolus gekocht.

Schot in de roos

Op een zaterdag kwam molenaar Nienhuis uit Zoutkamp langs, een gepensioneerde pelmolenaar. Hij heeft Piet de werking van een pelmolen uitgelegd. Bij de officiële opening van De Leeuw in 1978 kwam de zoon van de vroegere eigenaar op de molen en hij vroeg of Piet wel wilde pellen. Ze hebben 50 kilo gerst gekocht en de helft daarvan ge-

peld, het resultaat was echter niet bruikbaar als gort. Vertilia, een bedrijf voor biologische produkten, hoorde via via dat er op De Leeuw ambachtelijk gepeld werd en zij waren daarin geïnteresseerd. Om het pellen te leren heeft Piet toen Nienhuis en Bakker uit Noordhorn gevraagd hem te helpen. Deze twee waren toen 72 en 67 jaar oud, maar ze hadden er wel zin in en het was een schot in de roos. Het bleek dat Piet met te winig wind wilde pellen. De molen moest minstens 80 enden lopen wilde er gepeld kunnen worden.

Nu wordt er ongeveer 100 ton gort per jaar geproduceerd, deels met behulp van een motor. In het begin dreef een Cummingh 6-cilinder motor een generator aan die de stroom leverde voor een 45 pk elektromotor. Met een drijfriem werden de twee pelstenen aangedreven. Met de motor kon 250 kilo per uur gepeld worden. Goede gerst moet vier maal door de steen om gort te worden. Het was een lawaaierig en eentonig werk, Piet viel er af en toe bijna bij in slaap.

Daarnaast had hij nog een 40-urige werkweek en moest er op De Aeolus ook nog gemalen worden. Het was veel 's avonds en zaterdag werken. Tot 1988 leverde hij aan Reformzaken en mensen uit het dorp. Nadat Piet in 1988 voor zichzelf was begonnen ging hij op zoek naar meer klanten voor gort. Zo heeft hij een tijd voor Mulders uit Terschuur gepeld.

In 1989 heeft hij Frico-Domo gepolst of ze belangstelling hadden voor zijn gort. Ze wilden wel wat proberen en zo werd een proefzakje van 5 kilo geleverd dat zeer grondig gekeurd werd. Ook werd het bedrijf technisch en financieel doorgelicht en kwamen de directeur en het hoofd van het laboratorium in de molen kijken. De Domo stelt eisen waar het produkt aan moet voldoen en ze betreffen geur, kleur, garingstijd, vocht- en asgehalte, zware metalen, korrelgrootte, kiemgetal, gisten en schimmels. Domo controleert en het Laboratorium van Graanhandelaren, het Labco, maakt in opdracht van Piet af en toe een contra expertise, waarvan Domo het originele analysecertificaat krijgt.

Piet voldeed aan de eisen en er volgde een proefleverantie van 400 kilo, genoeg voor een ketel pap. Die was zo goed dat er nu 4 ton per 14 dagen geleverd wordt. Daarvan is 1 ton Parel-gort, de rest is papgort. Dit zijn slechts twee van de zeven soorten gort. Eén daarvan is sleepgort die bij windkracht

9 geproduceerd wordt door de pelsteen zo vol te storten dat de molen het nog net kan trekken. Parel-gort is drie keer gepeld en is rond en spierwit; bij papgort is de barst er voor 100% af en de gort is wit. Van de Parel-gort werd met krenten en rozijnen 'zondagse pap' gemaakt, van papgort werd simpelweg gortepap gemaakt.

Ter plekke stuk geslagen

Domo was tevreden met Piet, ook omdat ze voorheen maar één leverancier hadden, Offringa uit de stad Groningen, en deze leverde alleen fabrieksgort. Offringa heeft vroeger bij ongeveer dertig molens in Groningen de pelstenen opgekocht en ze vaak ter plekke stukgeslagen. Daardoor was hij lange tijd de enige leverancier van gort. Piet is nog de enige bedrijfsmatige pelmolen en samen met Offringa leveren ze elk de helft van de gort die de Domo nodig heeft. Piet kan weliswaar goedkoper leveren, maar Domo wil niet afhankelijk zijn van één leverancier.

Om aan de vraag naar gort te kunnen voldoen is er een pelmachine gekomen. Het is een ronde trommel met aan de binnenkant een sleufzeef met een diameter van 30 cm. en een lengte van 65 cm. Daarbinnen draaien amarilstenen met een snelheid van 3000 toeren per minuut. De afstand tussen de zeef en stenen bedraagt ongeveer 5 mm. De cilinder staat vertikaal, de gerst gaat er bovenin en komt er onder geschild uit. Na de eerste doorgang wordt er 24 uur

Van parelgort en 'zondagse pap'

gewacht om de halfgort af te laten koelen, na de tweede doorgang is het gort geworden. De capaciteit is ongeveer 750 kilo per uur, maar bij een pelwind, windkracht 8, wordt er nog met de wind gepeld. De Leeuw is er voor uitgerust; de binnenroe heeft Dekkerwieken met remkleppen en zelf-zwichting, de buitenroe heeft Van Bus-selneuzen met Ten Have kleppen. Naast de twee ton gort per week levert Piet ook twee ton meel aan de bakkers op het Hoge Land en het Westerkwartier. De dierspecialzaak wordt verder uitgebreid.

Herman Schippers

ROOSE

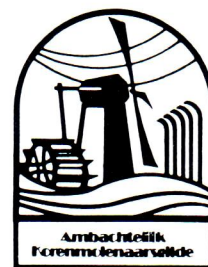
Voor diegenen die het nog niet weten: Op nog geen honderd meter van Roose's molen staat een grote chemische fabriek. Een rechtstreekse schandvlek of juist een wonderlijk contrast met Roose's altijd bedrijvige windkoren-molen? U oordeelt zelf maar. Tegen oplet-tende bezoekers mag ik er in ieder geval graag een woord over uitwijden: "Ja, erg hè?", zeg ik dan, met het belerende vingertje de lucht ingestoken. "... en bij zuidenwind stinken ze nog ook", voeg ik daar dan op samen-zweerderige toon aan toe.

Ach ja, ook hier wordt de soep niet zo heet gegeten als zij wordt opgediend: Het aandrijven van een dergelijke fabriek door windkracht is zelfs in de geest van de grootste idealisten nog niet opgekomen en bovendien - eerlijk is eerlijk - er werken daar heel aardige, behulpzame mensen. Bij tijd en wijle is men bereid om Roose met zijn (op elektro-technisch gebied althans) a-technische brein met raad én daad terzijde te staan.

Zoals laatst: Twee werknemers (één "insider" en één die nooit eerder op Roose's molen was geweest) zouden één van de amper tien (!) elektromotoren weer op gang brengen. Hiertoe moest men dan wel een kijkje nemen in de (best wel...) indrukwekkende meterkast. Geen probleem.

"En dit is nu de meterkast van "me-neer-de-windkorenmolenaar", sprak werknemer A tegen werknemer B. Laatstgenoemde was verbijsterd. En Roose was bij wijze van grote uitzondering sprakeloos. Zachtjes mompelend in een hoekje: "Ja, erg hè?..."

ROOSE



'n Zekere angst bekruipt de kneuterm

Pandsel van repliek gediend

In de notulen van de jongste redactievergadering van VHTG stond het zo fraai geschreven: In nummer 116 zou Adrie Peereboom uitvoerig aan het woord komen en ondergetekende zou vervolgens in nr. 117 zijn verhaal van een repliek voorzien als zijnde "kneuterige molenaar". Voorbijgaand aan vragen als "Wat is een kneuterige molenaar?" en "Hoe word je het?", zal ik in het onderstaande artikel een antwoord trachten te vinden op de vraag "In hoeverre komt de integriteit van ons ambacht door de toenemende mechanisatie en automatisering in het gedrang?"

Als opwarmertje een kort citaat uit de vorige editie van uw lijfblad: "... het gestage gonzen... wordt op gezette tijden met fris gerinkel van bel len en toeters onderbroken. Een keer lijkt het sprekend of we voor een overweg zitten...".

De molen als spoorwegovergang. Hebben we met z'n allen de (laatste) trein gemist???

Hèt grote gevaar van artikelen als dit is de onstuimige behoefte tot generaliseren: De redenering van: "ik doe het zus, want zo is voor MIJ onrendabel. Doet mijn collega het zo, dan is hij dus dom bezig". Adrie's uitspraak "Gewoon volkorenmeel van de molen brengt geen consumenten meer op de been", is daar zo'n typisch voorbeeld van. Deze uitspraak zal zonder twijfel voor De Hoop in Wervershoof gelden, maar daarmee (nog?) niet voor MIJ. Het lijkt mij bovendien erg onhandig om dergelijke uitspraken in dit blad te doen. Opiniepeilingen beïnvloeden immers de (zwevende) kiezer...

'Hoop' versus 'Leeuw'

Terzake nu. Om een goed beeld te krijgen van mijn situatie zal ook ik beginnen met een aantal algemene en specifieke gegevens. Voor de duidelijk-

heid zal ik dit doen aan de hand van een vergelijk "Hoop" versus "Leeuw". Deze verschillen zijn alle - in meer of mindere mate - essentieel voor de beoordeling van de op zich totaal verschillende bedrijfsvoeringssituaties:

- De Hoop is (was) een "Echte Bakkersmolen" (met alle voor- en nadelen van dien), De Roode Leeuw niet.

- De molenaars van De Hoop werken (als ondernemers) in loondienst. Deze lonen dienen iedere maand op tafel te komen en geven het bedrijf een zekere "loonlastendruk". De Roode Leeuw is een door de molenaar zelf geëxploiteerd bedrijf en in dat opzicht flexibeler.

- Particuliere verkoop en bezoekersinkomsten vormen op De Roode Leeuw een aardige bijverdienste. Beide bedrijven vergelijkend, zullen deze inkomsten op De Hoop nihil zijn.

- Gemelangeerde baktarwe wordt op De Roode Leeuw geleverd door een collega. Deze heeft met de laatste oogst niet of nauwelijks problemen gehad en ik dus helemaal niet. Dat is voor mij natuurlijk wel erg makkelijk praten richting Adrie die dit allemaal zelf uitzoekt!

- Van de inkomsten van De Hoop moeten drie full-time molenaars, twee part-time administratieve krachten en hun gezinnen leven. Van de inkomsten van De Roode Leeuw moet welgeteld één man leven.

- Vanuit Wervershoof worden alle molenprodukten rondgebracht door een distributeur. Ik breng deze alle zelf rond. Adrie kan zich hierdoor bij de bakkers meer profileren als vertegenwoordiger van een molenaarsbedrijf, terwijl ik de in overall gehulde meelboer zal blijven. Hoezo kneuterig?

Voilà de gegevens. Dan nu de repliek. Leest u gerust "kritiek". Niet als trap naar mijn gewaardeerde Wervershoofse collega's - integendeel -. Met de

uitspraak dat het ambachtelijk korenmolenaarsbedrijf zich uitstekend leent voor het produceren van speciale produkten van Adrie ben ik het bijvoorbeeld roerend eens. Maar kritiek gaat nu eenmaal over dingen waarover je het **niet** eens bent, voortkomend uit de markt, de bedrijfsomstandigheden, filosofische opvattingen of door diverse andere omstandigheden gedreven...

Nieuwe lichtung

In 1976 werd het Ambachtelijk Koren molenaarsgilde opgericht. Een toenemend milieubewustzijn gecombineerd met een zekere vervlakking van het toenmalige broodassortiment, schiep weer mogelijkheden voor de destijds zeer dun bezaaide ambachtelijke (wind) korenmolenaars. Zij (inmiddels een minderheid) "reactiveerden" hun windmolens en daarnaast trad er een nieuwe generatie molenaars in hun voetsporen (de huidige meerderheid). Feitelijk behoren zowel Adrie Peereboom als ondergetekende tot deze "nieuwe lichtung".

Minimaal zestig procent met windkracht gemalen was het credo. Voor de rest verkocht het "bruin van de molen" zichzelf wel...

Maar breken er na zeven vette jaren niet onvermijdelijk zeven magere jaren aan? Ja en nee. Ja, het "nieuwttje" is er na zo'n tijd wel af, "idealisme" werd - zoals Adrie al aangaf - steeds minder betaald en Adrie's relaas over de "negatieve ontwikkelingen van de beginjaren '80" bezitten (voor de een meer als voor de ander) een bepaalde kern van waarheid. Nee, want de omzet van de AKG-molenaars is door de jaren heen behoorlijk stabiel gebleven en vertoont vaak een zelfs (iets) stijgende lijn. Hoe dat kan?

Omdat de molenaars vanzelf (al dan niet uit zuiver lijfsbehoud) zijn gaan "innovieren". Conform het steeds groter wordende broodassortiment, is ook het

olenaar

sen. En zo heeft inmiddels de "Ambachtelijke motoraar" - ook binnen onze gelederen - zijn intrede gedaan. Het lijkt mij overbodig om deze term hier verder te verklaren...

De Wervershoof-variant

De alsmaar voortschrijdende vooruitgang heeft zelfs alweer een nieuw fenomeen gecreëerd. Het concept: Voor het malen wordt in een zo groot mogelijke mate gebruik gemaakt van de windkracht. Om dit alles mogelijk te maken wordt de molen geassisteerd door vijftig (!!)-elektromotoren en een computergestuurde inrichting. Ziedaar: De "Wervershoof-variant". (En voor Wervershoof zou men ook "Stiens" kunnen lezen).

De "ambachtelijke molen", destijds geïntroduceerd als een eiland van rust, eenvoud, traditie, ambachtelijkheid en milieuvriendelijkheid te midden van de grootschalige meelindustrie, lijkt zo langzamerhand het hoofd boven water te houden met gebruikmaking van middelen die men bedoelde te bestrijden. Het is niet denkbeeldig dat dit verschijnsel, vroeg of laat, ook consequenties zal krijgen voor ons promotionele karakter.

Vragen als "Wat is ambachtelijk?", "Worden we geen kloon van onszelf?" en "Hoe onderscheiden wij ons ten opzichte van de meelindustrie?" dringen zich op. Specialiteitenmaalders? Uitstekend idee, maar dat lukt zonder windmolen ook wel, of beter. (Adrie laat dit in zijn artikel al doorschemeren tussen de regels door). Oude AKG-stokpaardjes als "Milieuvriendelijk produceren" boeten tegenwoordig sterk aan waarde in. Wat onderscheidt ons van de "industrie"? Ik zie het allemaal niet meer zo duidelijk. Ook zie ik niet meer zo duidelijk het verschil tussen de (al dan niet ambachtelijke) molenaar die 's morgens braaf op de knop van zijn elektrische maalstoel drukt en de "Wervershoof-variant". Persoonlijk kies ik voor de laatste, maar deze keuze wordt mij louter door sentiment ingegeven...

Duidelijk wordt sowieso dat ons "basisbeginsel" sterk is veranderd. Of dat een probleem is? Tja, ik weet ook wel dat de ANWB tegenwoordig niet meer louter opkomt voor de belangen van de "wielrijders" en dat de VPRO al lang niet meer zo protestants is als bij haar oprichting, maar of wij daarmee al onze basisbeginselen overboord moeten gooien?... Een cruciale vraag is: Wat wil en wat kan men zich permitteren?

Hoogste tijd voor een confrontatie:

a) met de bakker:

Mijn bakkers geloven (terecht) dat mijn

produkten ook daadwerkelijk met windkracht zijn vervaardigd. Bij een bezoek aan de molen zou men het liefst nog zien dat ik al het graan in zakjes (met windkracht) naar boven zou luien. Maar helaas, dat gaat (zelfs bij mij) met een elevator, motorisch gedreven nog wel. "Foei toch", hoor ik ze denken. Om nou te beweren dat mijn hele klantenkring zou vertrekken, indien ik de molen verder zou mechaniseren en automatiseren is misschien wat ver gezocht. Een molen à la Wervershoof zou ik hen in ieder geval niet onder ogen durven brengen. In laatstgenoemd dorp liggen de zaken echter heel wat anders (en misschien ook duidelijker): (citaat) "Want een bakker kan het niets schelen of er nu wel of niet genoeg wind heeft gestaan...". De Hoop maalt dus alleen (zeer) veel met windkracht omdat men dat gewoon "leuk" vindt (en dat is dan weer een compliment aan het adres van de Wervershoofse molenaars).

b) met de consument

Er mag verondersteld worden dat veel van de consumenten van "molenbrood" dit bij de bakkers kopen in de veronderstelling dat dit uit een "ouderwetse" ambachtelijke molen komt. Ik draag er zorg voor dat iedere consument dat ook met eigen ogen kan aanschouwen. Wellicht dat dat de consument van het Wervershoofse molenbrood eveneens "niets kan schelen"??? c) de bezoeker

Het presenteren van de molen als traditioneel, ambachtelijk werktuig is bij mij geen ondergeschikt aspect. Maar - zoals reeds gemeld - zal De Hoop slechts een fractie aan bezoekers te verwerken krijgen van wat ik krijg, dus zal dat daar geen aspect van waarde zijn. Ook hier geldt: een molen als die in Wervershoof zou ik niet onder de ogen van molenleken (wat bezoekers in beginsel zijn) kunnen brengen.

Waar ligt de grens?

Uit het bovenstaande kan in ieder geval één conclusie worden getrokken: in beide geschetste gevallen is nimmer sprake van een goede of een foute bedrijfsvoering. Iedereen doet het op zijn eigen wijze en kan dat (hopelijk) ook goed beargumenteren. De - toekomstige - haalbaarheid van de "traditioneel kneuterige molenaar" staat echter zonder twijfel onder grote druk of op z'n minst ter discussie. Ik zal mij dan ook niet wagen aan het bepalen van een soort "grens" tussen wat wel en wat niet toelaatbaar is in onze korenmolens op het gebied van mechanisatie en automatisering. Deze materie is veel te complex en bovendien is de uitbreiding van het "machinepark" in de diverse bedrijven geleidelijk aan ont-



huidige aanbod van "molenprodukten" stukken groter dan - pakweg - 15 jaar geleden. Een ander "innovationsverschijnsel" is het steeds efficiënter gaan/moeten produceren om de bakker ook in prijstechnisch opzicht tegemoet te komen. Efficiëntere productie levert immers winst op.

Nu is dat laatste verschijnsel echter niet zonder gevolgen gebleven. Het completeren van de moleninrichting met elektrisch aangedreven hulpapparatuur heeft inmiddels een grote vlucht genomen en zelfs uw "kneuterige molenaar" kan niet meer zonder (hoe erg dit ook klinkt). Het aandrijven van de maalstenen met motorische hulpkracht is ondertussen algemeen geworden.

"Hulpkracht", ja... Maar zodra het de molenaar aan de juiste mentaliteit ontbreekt, kan men dit woord inderdaad beter tussen aanhalingstekens plaat-

staan, gegroeid of - om met collega Pandse te spreken - geëvolueerd".

Op één specifiek punt uit het artikel wil ik nog nader terugkomen. Collega Peereboom die momenteel anderhalve dag per week besteedt aan bakproeven i.v.m. de "slechte oogst". Zou het niet veel eenvoudiger zijn om in dergelijke situaties gewoon een paar procent bakverbeteraar toe te voegen. Dat zoiets in strijd is met ons basisbeginsel van "zuiver meel zonder toevoegingen"? Kom nou! Ik vertel u toch niets nieuws wanneer ik beweer dat sommigen van ons dit reeds doen? Het past bovendien keurig in deze tijd, waarin we in rap tempo onze heilige huisjes van weleer aan het afbreken zijn. Of niet soms?

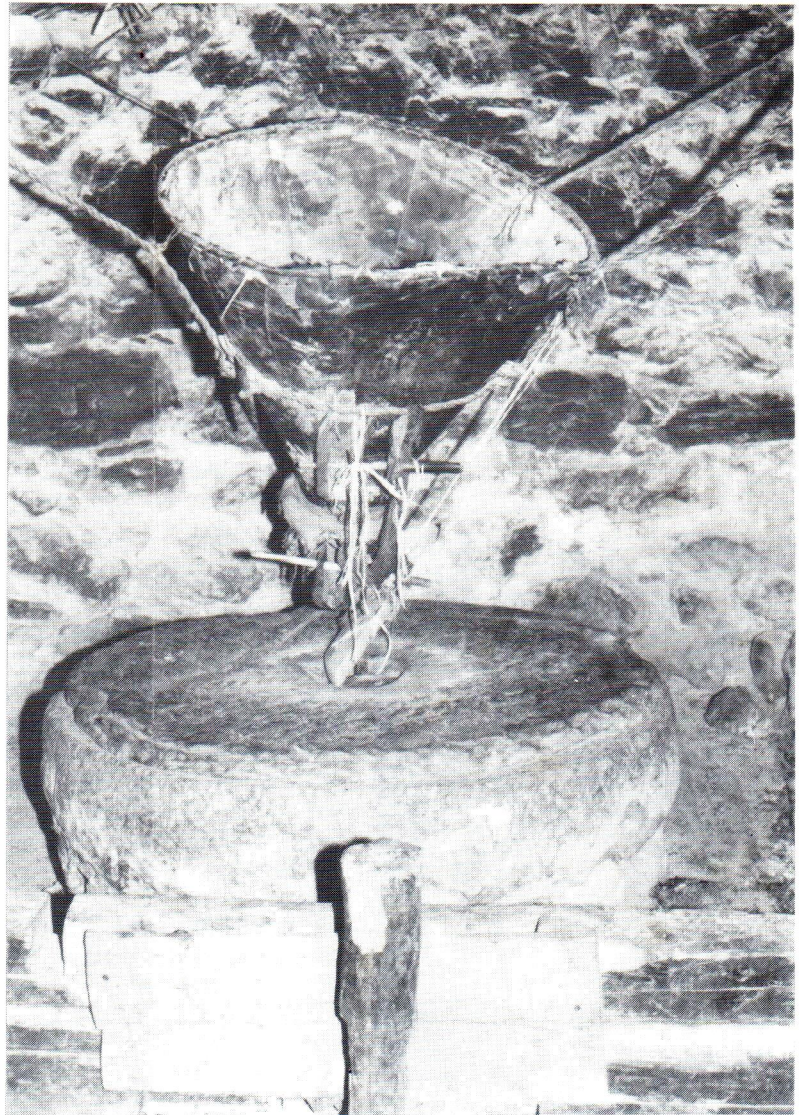
De dit najaar verplicht gestelde broodbakproef is zonder meer een aardig instrument, maar waarmee gaan we eigenlijk bakken? "Ordinair" volkorenarwemeel (U weet wel, "dat geen consumpt meer op de been brengt") of met één van de talloze meergranenmengsels die tegenwoordig veel meer in opmars zijn. U zegt het maar.

Kloof tussen kern en kneuter

Hoe dicht ik bij een afronding van deze bijdrage kom, des te meer bekruipt mij een zekere angst voor de toekomst van de traditionele, ambachtelijke windmaalderij. Milieuvergunningen en kwaliteitssystemen zouden ons op het puntje van onze stoelen moeten brengen, maar de praktijk geeft tot dusver een ander beeld (voor wie op 2 mei jl niet in Oud-Zevenaar present was: een prachtfoto vol met (half)slappende molenaars tijdens de voordracht over kwaliteitszorg tijdens onze vergadering in Stiens vorig jaar sprak boekdelen...).

Er ontstaat de laatste jaren sowieso een steeds groter wordende kloof tussen kern- en kneutermolenaars. Het ontwikkelen van een erkend kwaliteitssysteem louter onder Innomillvlag zal deze kloof enkel maar vergroten en dit zou dan m.i. ook een historische fout uit de geschiedenis van het AKG zijn. (Of we zouden terstond allemaal lid moeten worden van Innomill). Of Innomill al een project "Saneringsregeling" op poten had gezet?, informeerde een verontruste, kneuterige collega. Nee. Daar is Innomill ook niet voor opgericht. Nee toch? Eh... wordt vervolgd, zal ik maar zeggen.

Willem Roose



6



9

De watermolens in Lantang worden meestal gebruikt om de geroosterde gerst te malen. Buiten de molens liggen veel doppen van gerst, de grond is er helemaal zacht van. In de molens wordt de gerst, met dop en al, geroosterd en daarna met behulp van de wind van het kaf ontdaan. Het roosteren zorgt er voor, dat de doppen gemakkelijk los laten. Deze geroosterde gerst gaat bovenin het kaar en komt via de tuit tussen de stenen.



Het kaar is in dit geval van leer gemaakt en hangt met touwen aan de balken. De loper bestaat bij deze molen uit een dunne granieten schuif die op een dikke loper draait (foto 6). Ook hier geen enkel idee van een kuip, de ligger ligt in een bak die afgezet is met planken, waar het meel in komt te liggen. Er

De watermolens van Lantang (II)

is wel een soort schraper, die er voor zorgt dat het meeste meel er aan een kant afvalt. De produktie is verschrikkelijk laag. Omdat er geen schuddebak is komt er alleen geroosterde gerst tussen de stenen als de mulderin met een stok in het kaar prikt, hetgeen niet al te vaak gebeurt. Mijn schatting is, dat ze ongeveer 30 à 40 kilo per uur produceert, terwijl de stenen veel meer aan zouden kunnen.



De stenen worden aangedreven door een schoepenrad, schuin geplaatste planken op een as die door de ligger de loper rechtstreeks aandrijft (foto 7). De as is op een balk geplaatst die in de molen omhoog en omlaag te stellen is. Foto 6 toont op de voorgrond een houten paal. Deze loopt naar onderen en is bevestigd aan de balk waar het schoepenrad op draait. Meestal is deze paal met een wig vastgezet. Alleen door slijtage van de stenen moet de loper iets zakken. De rijen bestaan uit een stuk plat ijzer bevestigd in de loper. Daar zit een rechthoekig gat in, waar de aandrijf-as in steekt, simpel maar doeltreffend. Of de steen uitgebalanceerd wordt weet ik niet, het lijkt er echter op dat door de kleine afstand tussen de stenen dit achterwege gelaten wordt. Het draaien van de steen geeft ongeveer hetzelfde geluid als de maalstenen bij ons maken. In het verre Nepal is er dan toch nog een geluid dat me bekend in de oren klinkt.

het zijn eigenlijk gewoon platte granieten schijven. Als dank voor het mogen aanschouwen geef ik de mulderin de fooi waar ze om vraagt. Ik heb niets anders dan 100 rupees, de nationale munt van Nepal op zak. Ze is er blij mee, voor haar is het bijna een weekloon, voor mij is het een schijntje; 100 rupees zijn slechts f 3,- waard.

Terug naar Kathmandu

Het blijft sneeuwen en we besluiten om niet verder te gaan. Naar beneden lopen gaat toch sneller en in drie dagen zijn we bij het beginpunt van de bus. Deze brengt ons in een dagreis weer terug naar Kathmandu.

Onderweg zie ik nog een riviermolen, een molen gebouwd op de bedding van

een rivier. Maalsteen en schoepenrad worden naar de rivier gedragen en daar opgesteld. De molen wordt gebouwd van stenen uit de rivierbedding. Door keien wordt tegen de kant een watergang gebouwd, waardoor het water bij de molen zo hoog uitkomt dat er genoeg kracht inzigt om te malen. Meestal is het hoogteverschil niet meer dan een meter. In de regentijd, als de rivier volstaat, worden de molenstenen en het schoepenrad gedemonteerd en op de wal gebracht.

Kathmandu is erg vol geworden. De vorige keer kon je op de autoweg rond de stad rustig fietsen. De weg is aangelegd in het kader van ontwikkelingshulp en loopt als een ring om de stad. Was hij 12 jaar geleden bijna geheel verla-

Omdat er her en der een aantal stenen liggen kan ik ook het scherpstel bekijken. Foto's 8 en 9 laten zien dat er pandscherpsels worden gebruikt. De lopers hebben geen of nauwelijks entree,

ten, nu is het uitkijken geblazen. Volgeladen vrachtauto's rijden je bijna van de sokken, als je al niet onderuit gaat van de roet die ze uitblazen. In de stad zijn de straten nauw en voor een groot deel niet berekend op veel verkeer. Af en toe lijkt het er op of Kathmandu zo erg groeit dat de stad onleefbaar wordt. Althans zo komt het op Fiet en mij over. De vrienden die er nog nooit zijn geweest vinden het meevallen en kijken hun ogen uit. Door het slechte weer in de bergen hebben we maar een deel van de geplande trekking gedaan en we hebben dus een week over.

Soort belasting

Omdat we de stad uit willen, besluiten we naar Pokhara te gaan, een stad 200 kilometer ten westen van Kathmandu. Voor Pokhara heb je, in tegenstelling tot alle berggebieden, geen trekking-permit nodig. Een trekkingpermit betekent eigenlijk een soort belasting voor trekkers. Voor Lantang moesten we bijvoorbeeld f 40,- betalen. Deze bedragen kunnen oplopen tot honderden gulden als je naar een gebied gaat wat pas onlangs ontsloten is. De overheid bepaalt in Nepal waar je een trekking mag maken en waar niet. Bepaalde gebieden zijn afgesloten voor toeristen of er mogen maar een beperkt aantal naar toe. Omdat Nepal het geld hard nodig heeft, worden er steeds meer gebieden opengesteld.

Voor de pas ontsloten gebieden moet veel voor een trekkingpermit betaald worden. Om er een te krijgen moet je een dag uittrekken. Bij het buro liggen de aanvraagformulieren voor de verschillende gebieden. Na ze ingevuld te hebben, moet je eerst in een rij om het af te geven en te laten tekenen. Daarna moet je weer in de rij, opdat een beambte kan bepalen hoeveel je moet betalen. Gezien het aantal toeristen ben je

daar een ochtend mee bezig. Bij het betalen moet je je pas afgeven en die kun je na 4 uur 's middags weer halen. Omdat je ook daar twee uur moet wachten, kost het geheel een dag. Als je van mensen kijken houdt en een boek bij je hebt, kun je je wel vermaken.

Om in Pokhara te komen moet je vliegen of met de bus, we gaan met de bus. We hebben de laatste vier plaatsen en twee daarvan zijn ongemakkelijk, dat wordt dus onderweg een paar keer ruilen van plaats, wil je tenminste nog een rug overhouden. De weg van Kathmandu naar Pokhara, de tweede stad van het land, is aangelegd door diverse landen in het kader van ontwikkelings-hulp. Het gedeelte door de Chinezen aangelegd is prachtig, de overige delen bestaan soms voor het grootste gedeelte uit gaten en los grind. Hobbelen en schuddend en af en toe met angst zitten we de hele dag in de bus. In Pokhara wachten tientallen taxichauffeurs ons op. De één weet een nog beter hotel dan de andere. Aangezien we naar het meer willen, vallen er een aantal af en na veel onderhandelen brengt één ons naar het hotel. De taxi's zijn meestal kleine Japannertjes waar we met z'n vieren nauwelijks in kunnen, bovendien moeten onze rugzakken ook nog mee. Maar de chauffeur heeft een hulpje die ook nog mee moet. Dat gaat ons te ver en moe geworden door de reis maken we hem duidelijk dat met ons de taxi vol is. Hij begrijpt er niets van, in Nepal is het heel gebruikelijk dat je dubbeldik op de achterbank zit. Het zijn natuurlijk wel allemaal van die kleine Nepali, met mensen van mijn postuur is dat geen haalbare kaart.

Herman Schippers

Wordt vervolgd



WALKI

Sacks B.V.

IJzersterk in papieren industrie- zakken

Postbus 110
1135 ZK EDAM
Tel. 02993-71451

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) 8614

Vele soorten hardhout o.a.

AZIJNHOUT GROENHART POKHOUT

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

Union Special
Doboy
FISCHBEIN®
Uw specialist voor zakken naaimachines

- ✓ Service
- ✓ Onderdelen
- ✓ Garens

ROBERTPACK / DENA

ROBERTPACK

PASCALWEG 7, 8013 RC ZWOLLE
TEL. 038-652089
FAX 038-656306