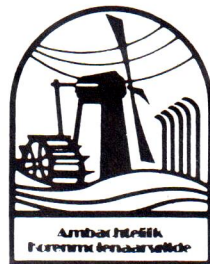


Van



Postbus 3086
3101 EB Schiedam

Haver Tot Gort

AMBACHTELIJK KORENMOENAARSGILDE

Juni 1995 - nummer 122 - Verschijnt tweemaandelijks

ISSN 1380-8966



met opklaringen en sombere wolken

Het AKG heeft een zorgenvol jaar achter de rug. Natuurlijk kende 1994 ook zijn mooie kanten, bijvoorbeeld met het zestigjarig molenaarsjubileum van Jan ter Voorde, maar helaas overheerste een beetje de kommer. Het nieuw ontwikkelde 'wiekenmeel' bleek geen doorslaand succes, de onderlinge strijd tussen vakbroeders in den lande luwde niet echt en het aantal actieve leden van het gilde liep terug. De Windlust in Goudswaard en De Volmolen in Epe kwamen zelfs helemaal stil te liggen. Geen wonder dat secretaris Bert van der Voet meent dat de molenaars van het AKG in de komende jaren veel initiatief

Een jaar- vergadering

en doorzettingsvermogen zullen moeten tonen.

De secretaris van het gilde deed hiermee verslag van het reilen en zeilen van de club tijdens de algemene ledenvergadering op 1 mei in Hulshorst. Daar trad Gerard Amersfoort op als gastheer voor zijn collega's.

In feite wisselden opklaringen en sombere wolken elkaar die dag regelmatig af. Er werd immers een nieuw en veelbelovend initiatief getoond in de vorm van het gloednieuwe kleinbroodje 'Wiekjes' genaamd. Het gaat daarbij om een premix met onder meer geroosterde zonnebloempitten en soyanuts, exclusief voor de molenaars van het AKG die de mix kunnen mengen met eigen volkorenmeel en bloem en het zo de bakkers kunnen aanbieden, met inbegrip van een complete receptuur. Voor de promotie van de 'Wiekjes' zijn affiches en strooifolders ontwikkeld en ter introductie waren ook de bakkersvakbladen benaderd.

Vervolg op pag. 3.

Oproep

Met het oog op het eerstvolgende themanummer van ons blad - over milieuhoeffingen, stofoverlast, geluidsoverlast, schaduw veroorzaakt door draaiende wieken enzovoorts - verzamelt Willem Roose tegen normaal telefoontarief (01820 - 22041) alle mogelijke klachten over deze en soortgelijke problemen.

Ambachtelijk EKO-initiatief

Elf ambachtelijk werkende windkorenmolenaars hebben zich in het weekend van 19-21 mei samen gepresenteerd als EKO-molenaars. Dat gebeurde in de Margriethal van de Jaarbeurs tijdens een beurs waarop ecologisch geteelde producten werden gepropageerd. De molenaars hadden als motto 'Milieuvriendelijk geteeld... en geproduceerd!'

De elf waren: Boekestein - Vlaardingen, Dobbe - Wageningen, Gunnewick - Vragender, Van Ham - Alkmaar, Koger - Oterleek, Kors - Dantpoort, Pijnappel - Oud-Zevenaar, Roose - Gouda, Sturkenboom - Nijmegen, Valkenhoff - Hoogeveen, Wassens - Feerwerd.

Wie doet er mee aan actie 'red de kwaliteitstarwe!'

De laatste jaren wordt er vanuit landbouwkundige kringen steeds meer aangestuurd op tarweveredeling in de zin van opbrengstverhoging. Dat dit laatste inherent is aan kwaliteitsverlies zal u bekend zijn.

Zolang er daarnaast maar tarwes worden vrijgegeven die toch voldoen aan (zij het matige) bak- en maalvaardige eisen, zal niemand zich daar erg druk over maken. Echter het probleem begint zich nu voor te doen, dat veredelaars (kwekers) van granen geen geld en toekomst meer zien in kwaliteitstarwes. Zodat ondergetekende, als ambachtelijk graanleverancier, het eerst geconfronteerd wordt met het probleem dat er zowel in ons land als in Duitsland bijna geen nieuwe zomer- en wintertarwes met het predicaat A6 en hoger te krijgen zijn.

Vandaar deze 'noodkreet' gericht aan alle gebruikers van inlandse kwaliteitstarwes.

Wie voelt ervoor of is geïnteresseerd in het opzetten van een proefbedrijf voor het uitproberen van nieuwe kwaliteitsrassen voor de ambachtelijke maalderij en bakkerij. Ondergetekende wil daarbij zowel de teelt als het risico voor zijn rekening nemen.

Elk initiatief is welkom.

Reacties telefonisch na 18.00 uur 05902 - 1578 of schriftelijk aan 'Graanbedrijf C.J. Haaijer', Thesingerweg 6, 9797 TG Theringe.



Verpakkingslijn

Op de molen 'De Hoop' in Wervershoof is een nieuwe verpakkingslijn uitgedokterd voor een product waarmee meer molenaars aan de slag zouden kunnen. Er is een logo voor 'Natuurgraan', exclusief voor de ambachtelijke korenmolenaar, dat in licentie is te verwerven. Voorwaarden op te vragen in Wervershoof, telefoon 02288 - 2720.

Een jaarvergadering met opklaringen en sombere wolken



Vervolg van pag. 1.

Maar aan de andere kant had je dan de kwestie van de HACCP, die voor menige molenaar de vorm aanneemt van een inktzwarte wolkenmuur. Bij de HACCP hebben we het over een kwaliteitssysteem van procesbeheersing dat medio december algemeen verplicht wordt gesteld voor alle bedrijven die zich bezighouden met consumptiegoederen. Er zijn inmiddels tien molenaars van het AKG die in het kader van Innomill en met het oog op de eisen van de HACCP een eigen kwaliteitsproject zijn begonnen.

Het was niet overbodig dat Adrie Peereboom de aanwezigen inzicht gaf in wat met de HACCP wordt beoogd. De hoofdzaak ervan is dat de molenaar kan aantonen, dat zijn produkt een veilig produkt is. Het komt erop

neer dat hij als producent een nauwkeurig handboek samenstelt, daarin het produktieproces grafisch weergeeft plus de diverse kritieke controlepunten vóór, tijdens en na dat proces en tenslotte de bijpassende toelatingscriteria.

Uiteraard kwamen prompt de twijfels en de vertwijfeling van veel collega's boven tafel. Want hoe moet dat nu als je zo'n eigenaardig werktuig bedient als een windkorenmolen? Slim ging Adrie daarop in. Juist omdat de AKG-bedrijfstak zo specialistisch is kunnen de problemen niet individueel worden aangepakt en opgelost. Er moet een Innomill-achtige groep komen waarin de molenaars gezamenlijk het varkentje gaan wassen. Adrie zag daar redelijk positieve kansen voor. Zijn gehoor was minder opgetogen. De molen betegelen zeker...! De discussie sloot met de voorlopige conclusie dat men toch concreet aan kwali-

teitszorg moet beginnen om straks niet volledig de mist in te gaan.

Een nieuwe voorzitter graag

Administratief en bestuurlijk gaat er in het AKG wat veranderen. Allereerst verhuist ons kantoor en wel naar het privé-adres van Nel Zoutendijk.

Dan komt de voorzitterszetel vacant. Jan Tollenaar, die vijf jaar aanbleef waar hij van plan was maar één jaar in functie te zijn, treedt terug per komende na-jaarsvergadering. Het voorstel zal zijn om in zijn plaats Bert van der Voet te benoemen tot voorzitter. Diens secretarisfunctie gaat, als de meerderheid daar voor voelt, naar Jarke Schobers uit Elden. Jarke is vrijwillig molenaar en met zijn aantreden - als daar voor wordt gekozen - verandert er iets fundamenteels in de bestuursorganisatie. Het dagelijks bestuur zal dan gaan bestaan uit mannen die allemaal in deeltijd molenaar zijn. Het zal aan het algemeen bestuur zijn om de eventuele nadelen daarvan te compenseren.

In de middag liet J. Groothuis, die een adviesbureau voor PR heeft, nog eens alle belangrijke zaken die met promotie en reclame te maken hebben de revue passeren. De dag werd onder ideale omstandigheden afgerond met een barbecue in de tuin van de familie Amersfoort. Op de valreep deed collega Van Riel uit Bavel node afstand van zijn schild. John van Ham uit Alkmaar ontfermde zich er graag over.

W. Roose/J.H.

Dieet-patiënten en de molen

Een groep moet zelf bakken om zeker te zijn dat brood lactosevrij is

Steeds vaker komen er mensen op de molen die zich aan een bepaald dieet moeten houden. Vaak betekent het dat ze zelf hun brood moeten bakken en ze komen dan met de vraag welke producten de molenaar kan leveren. Het blijkt namelijk dat veel diëtistes ook niet weten waar dieet-producten gekocht kunnen worden. Langzaam komt bij mij het idee op, dat de dieetmarkt een groeiende kan zijn en dat het heel interessant moet zijn om daar letterlijk en figuurlijk een graantje van mee te pikken. Misschien zijn diëtistes een instap om die bepaalde groep klanten te bereiken. Tijdens de laatste redactievergadering stelde ik dan ook voor om over dit onderwerp informatie te verzamelen om er een stukje in VHTG over te schrijven. Helaas, de realiteit is anders dan ik mij had voorgesteld. Een aantal mensen is namelijk gevoelig voor gluten en dus zijn niet alle dieet-patiënten potentiële klanten van de molen.

Via een klant kreeg ik het adres van de heer Schepman, homeopathisch arts in Meerkerk. Bij hem kwam ik te weten dat er een verschil is tussen een allergie en voedselintolerantie. Het eerste is erfelijk bepaald en ongeveer 20% van de bevolking heeft aanleg voor allergie. Dat kan een keer in je leven voorkomen, maar het kan ook permanent aanwezig zijn. Het zich uiten van een allergie ontstaat zijns inziens door stoffen uit het milieu, steeds meer synthetische stoffen en medicijngebruik, stress en geluid. Ons afweersysteem wordt steeds zwaarder belast. Ook de voedselintoleranties nemen toe. Geen van tweeën zijn levensbedreigend maar de kwaliteit van het leven gaat er sterk door achteruit.

Omdat de reguliere geneeskunde de klachten vaak niet serieus neemt komen deze patiënten veelal terecht in de alternatieve geneeskunde, waar wél serieus op de klachten wordt ingegaan. Bij een allergie is er een kwalitatieve relatie: dat wil zeggen dat een molecuul van de stof voldoende kan zijn om het systeem in elkaar te laten storten. Bij intolerantie is er een kwantitatieve relatie: de hoeveelheid bepaalt de mate van de klachten. Bij beide spelen de darmen een grote rol. Hoe zwakker deze zijn, hoe meer klachten er zullen optreden. De darmen produceren een kleine 30 soorten hormonen en is kwantitatief de grootste hormoonproducent. De kennis daarover is echter nog beperkt met het gevolg, dat een dieet vaak uitgeprobeerd moet worden en voor elke patiënt verschillend kan zijn. Meestal wordt het juiste dieet bepaald door middel van eliminatie. Door bepaalde voedingsmiddelen weg te laten komt men er achter waar men gevoelig of allergisch voor is. De meest voorkomende allergie en/of intolerantie is die voor lactose. Daarna volgen de gluten. Volgens dokter Schepman is geen enkel verhaal eenduidig. Volgens hem moeten patiënten bij hun eigen gevoel blijven. Hun lichaam laat vaak zelf wel weten, wat het wel en niet verdragen kan.

Antistoffen

Een andere bron van informatie is het LIVO, het Landelijk Informatiecentrum Voedsel Overgevoeligheid. Het LIVO is er voor iedereen die over het onderwerp wil worden geïnformeerd. In de algemene folder wordt ook duidelijk gemaakt, dat er verschil is tussen allergie en intolerantie.

Men spreekt van voedselallergie als het afweersysteem van het lichaam antistoffen maakt tegen bepaalde eiwitten in ons voedsel. Eiwitten die voorkomen in koemelk, kippeï, vis of tarweproducten. Als deze eiwitten worden gegeten, reageert het lichaam door antistoffen te maken. Iemand met een voedselallergie wordt dan ziek. Ook bij voedselintolerantie wordt iemand ziek van bepaalde voedingsmiddelen, maar het heeft niets te maken met het afweersysteem. Het gaat buiten dat systeem om. Onderzoekers schatten dat ongeveer 1% van de bevolking last heeft van voedselallergie. Bij 2% doen zich voedselintoleranties voor. Als duidelijk is welke voedingsmiddelen klachten veroorzaken kan met de behandeling worden begonnen. Deze bestaat uit het weglaten van voedingsmiddelen die klachten veroorzaken. Meestal is het volgen van een dieet voldoende. Bij de folder over het LIVO zit ook een bestelformulier voor publicaties over diëten. Twee daarvan zijn voor ons interessant. De eerste gaat over 'Overgevoeligheid voor broodbestanddelen' en bevat drie hoofdstukken: Voedselovergevoeligheid, Brood en Broodrecepten. Voedselovergevoeligheid kan in principe voor elk broodbestanddeel optreden.

De samenstelling van brood is weliswaar geregeld in het Broodbesluit, maar van een aantal ingrediënten, zoals een broodverbetermiddel, is het moeilijk de precieze samenstelling te achterhalen. Overgevoeligheid komt voor bij de volgende bestanddelen: gluten, tarwe, melk en melkbestanddelen, additieven, gist, ei-bestanddelen, suiker en soja. Bekend is de aandoening coeliakie, ofwel glutenintolerantie, waarbij het darmslijmvlies



beschadigd wordt door gluten. Mensen met deze aandoening verdragen het gluten voorkomend in tarwe, of glutenachtige eiwitten in rogge, haver en gerst niet. Diarree vormt de voornaamste klacht. Een geringe hoeveelheid gluten, een broodkruimel, is voldoende om een reactie teweeg te brengen.

Een tarwe-allergie is niet hetzelfde als een glutenintolerantie. Bij een tarwe-allergie, maakt het lichaam antistoffen aan tegen een specifiek eiwit in tarwe, een ander dan het gluten. Mensen met een tarwe-allergie verdragen over het algemeen wel rogge, haver en gerst, mits die niet 'verontreinigd' zijn met tarwe.

Veel voorkomend zijn ook allergieën voor koemelkeiwit, kippe-eiwit en/of soja-eiwit, allemaal vaak onderdelen van een broodverbeteringsmiddel. Heeft men een allergie voor één van deze stoffen, dan is de kleinste hoeveelheid die voorkomt al voldoende om een allergische reactie teweeg te brengen.

Hoofdstuk twee bespreekt de diverse bestanddelen van brood en het derde een aantal broodrecepten en aandachtspunten waar men op moet letten. Deze gaan over de maatregelen die moeten worden genomen om te voorkomen, dat sporen van stoffen die een reactie kunnen veroorzaken in de grondstoffen

terecht komen en daardoor in de broden aanwezig zijn. Uit de aandachtspunten blijkt, dat een bakker eigenlijk een hele aparte bakkerij moet hebben om te kunnen garanderen dat er geen gluten in het brood terecht komen. Alle te gebruiken materialen moeten schoon en gereinigd zijn. Voor thuisbakkers geldt dit ook maar voor hen zal het gemakkelijker zijn.

Molens niet genoemd

Bij de verkrijgbaarheid van de ingrediënten worden reformzaken en natuurvoedingsmiddelen wel genoemd, maar molens niet. Er wordt op gewezen dat meel dat men koopt 'verontreinigd' kan zijn met een andere meelsoort, als bijvoorbeeld de ene meelsoort voorafgaand aan de andere is gemalen. Daar liggen voor ons ook de problemen, tenminste als men een glutenvrij brood moet gaan bakken. Zelfs als men zakken van 25 kilo boekweitmeel koopt om die zelf af te wegen, kunnen we al niet meer garanderen dat het glutenvrij is. Het meelstof dat in de molen of de winkel zweeft kan glutenmeel vrij doen 'verontreinigen' en het ongeschikt maken voor een glutenvrij dieet. De 10 recepten in de folder zijn meest geschikt voor het koemelkvrije, lactose-

vrije en kipeëvrije dieet. Het recept van roggebrood voor een tarwenvrij dieet en die van mais-, boekweit en rijstbrood voor het glutenvrije dieet. Bij de laatste drie is het dus van belang om deze meelsoorten te kunnen leveren zonder gluten-'verontreinigingen'.

De tweede publikatie die voor ons van belang is, is het Glutenvrij dieet van het Voorlichtingsbureau voor de Voeding in Den Haag. Het geeft tips voor mensen die glutenvrij moeten eten. Er is een Nederlandse Coeliakie Vereniging die een losbladige map uitgeeft met recepten. In de folder wordt ook sterk de nadruk gelegd op het absoluut glutenvrij zijn van het dieet.

Mogelijkheden

De conclusie van het verhaal is dan ook, dat wij de grondstoffen voor het glutenvrije dieet eigenlijk niet kunnen leveren tenzij we voorverpakte glutenvrije meelsoorten en produkten gaan doorverkopen. Voor het lactosevrij dieet zijn er echter zeer veel mogelijkheden. Het gaat hier om de groep die zelf brood bakt, omdat er melkprodukten in veel broodverbeteraars zitten die door de bakker worden gebruikt. Het feit dat molens meel kunnen leveren om zelf brood te bakken is nog niet algemeen bekend bij diëtistes, de Nederlandse Coeliakie Vereniging of het LIVO. Daar liggen nog mogelijkheden om de omzet van dieetprodukten uit te breiden en de omzet te verhogen. De garantie dat een meelsoort glutenvrij is zal echter vaak moeilijk door ons te geven zijn.

Het LIVO geeft twee foldertjes uit, die een goede start zijn voor iedereen die meer over diëten wil weten. De eerste is 'Voedselovergevoeligheid, waar vind ik informatie' en de tweede is de bestellijst met hun publikaties. De folders zijn telefonisch aan te vragen bij het LIVO: dinsdag t/m vrijdag van 10 tot 13 uur onder nr 070-3510890. De leden die de voorjaarsvergadering hebben bezocht hebben de folders reeds gekregen.

Herman Schippers

Malen in de oudheid III

Terug naar de Romeinse molen. Goed beschouwd was het een onding, om te beginnen al door het volledig ontbreken van een overbrenging. Mensen en dieren moesten zich in een kringetje van amper 2,5 meter voortbewegen. Om te voorkomen dat de ezel misselijk werd van het draaien werd hij geblinddoekt. Maar of het 't dier nu zwart voor de ogen werd of niet: het arme beest had niet de ruimte om enige kracht te ontwikkelen.

Dan de snelheid. Hoewel de 'motor' zo was geplaatst dat hij met zijn flanken tegen de molen schuurde, kan de steen - gemeten aan de buitenkant - nooit een grotere draaisnelheid hebben gehad dan 2 kilometer/uur. De moderne mulder weet dat het sneller moet kunnen. Bij de snelheid die de Romeinse molen haalde kunnen de korrels alleen een beetje gewreven hebben. Enorm veel kracht was nodig om een armzalig produkt te krijgen. Het malen in de ezelmolen kan nog om een andere reden alleen

maar een grof resultaat hebben gehad: de plumpe vormgeving van het ding. Het moet onmogelijk zijn geweest de twee maalsteenoppervlakken overal goed op elkaar te hebben laten aansluiten. Op de plek waar de gaten zaten, waardoor het graan werd getransporteerd, was de afstand tussen de stenen groot. Waarschijnlijk is om al die redenen de fijnheid van malen van de Romeinse molen technisch gezien minder geweest dan die van de wrijfmolen. Dat het produkt dan toch ook weer wél fijner kan zijn geweest, komt door de verminderde kosten voor de kracht nodig per eenheid gemalen produkt.

De Romeinse molen kende dus geen overbrenging. Die verschijnt het eerst bij de watermolen, maar wonderlijk genoeg wordt ze niet gebruikt voor het verhogen van de snelheid van de molen. De molensteen van de watermolen, die de Romeinse

ingenieur Vitruvius beschrijft in zijn boek van ca. 24 voor Christus, schijnt nog langzamer te hebben gedraaid dan de spil en beslist niet harder dan de looper van de ezelmolen. We hebben het dan over misschien wel minder dan 20 omwentelingen/minuut, terwijl de optimale snelheid voor de stenen van de grootte die zijn aangetroffen bij opgravingen tien keer zo hoog ligt.

Maalexperimenten met de Romeinse molen zijn nooit gedaan en de klassieke watermolen van het type Vitruvius is nooit gereconstrueerd. Daar weet men in maal-opzicht dus niet zo veel van. Maar met draaiende handmolens is wel ervaring opgedaan. Geëxperimenteerd is met molens van de tweede tot de vierde eeuw na Christus en daar kwam redelijk fijn meel uit na herhaald malen. Twee tot drie kwartier was telkens nodig om een pondje tarwe te malen.

Eén maalgang kan niet anders



dan een uiterst grof produkt opleveren, ook bij de handmolen. Er zijn geen aanwijzingen dat men in de oudheid ooit vaker dan eenmaal het graan maalde. Een tweede maalgang is zelfs niet bekend voor 'soleth', de grondstof voor het offerbrood van de Joden en het beste meel uit de oudheid dat ons bekend is. Alle soorten van uitleg die geleerden aan Egyptische reliëfs willen geven over geavanceerdere methoden van malen zijn niet meer dan een overhevelen van huidige praktijken naar het verleden, dus 'wishful thinking'. Alleen het verwijderen van doppen in een vijzel werd, volgens Griekse bronnen, soms herhaald als dat nodig was.

Dan nog wat over het zeven van meel en het reinigen van graan. Om met het laatste te beginnen: het meeste graan werd klaarblijkelijk gemalen samen met alle verontreinigingen in en aan de grondstof. Plinius, Romeins historicus,

beschrijft de meest verfijnde graanverwerkingsmethode van zijn tijd in Europa en spreekt met geen woord over het reinigen van graan voor het malen. In het Nabije Oosten werd de fijnste tarwe wel gewassen en steentjes werden uitgelezen.

Frequenter was het gebruik van zeven om verontreiniging, groter en kleiner dan de graankorrel, te verwijderen. Op Egyptische reliëfs zijn dergelijke zeven te zien, maar het gebruik ervan moeten we toch niet te algemeen willen maken. De afgesletten tanden van de mummies worden over het algemeen verklaard uit het voorkomen van bergen zand in het brood van de Egyptenaren. Wat de bronnen wel woordelijk zeggen is, dat er graan werd gezeefd op het moment dat iemand een schuld afbetaalde met graan. Omdat ook de Egyptische waard zijn gasten niet altijd vertrouwde, ging de man, die het 'afbe-

talingsgraan' kreeg, aan het zeven, omdat hij kon vermoeden dat de afbetaler hem opzettelijk de minste soort had toebedeeld. Natuurlijk waren de zeven destijds grofmazig.

Terwijl nergens wordt vermeld dat men in de oudheid ooit vaker dan één keer maalde, wordt het gebruik van meerdere zeefbewerkingen wel aangegeven. Van de al genoemde Joodse 'soleth' is bekend dat er 11 tot 13 ziftingen van het gemalen produkt plaatsvonden.

Als men het in de klassieke bronnen heeft over fijnheid van meel moeten we dat altijd met een korrel zout nemen. 'Fijn' is een relatief begrip. Overigens is minder fijn malen geen ramp. Schoon, grofgemalen graan, met de doppen en vliezen eruit gehaald door zifting, geeft wanneer het goed is gebakken een smakelijk brood.

Jan Houdijk
(wordt vervolgd)

ROOSE

Identiteit

Het moest alweer de 21e vergadering van de publieke molenaars zijn met slechts één hoofd-agendapunt. Het kon ook de 22e zijn, maar de secretaris had de voorzitter toegezegd om dit in verband met de correcte notulering te checken. Dat ene en steeds weer terugkerende agendapunt was - naast het bekende uitreiken van erepenningen en het plannen van een gezellig dagje uit - "Hoe houden wij het hoofd boven water náást de commerciële molenaars?". De oplossing van dit vraagstuk was tot dusver niet gekomen. Steeds struikelde men weer op de hunkering naar behoud van de eigen identiteit. Onlangs had men nog eens aangeklopt voor overheids-

steun, maar men had slechts te horen gekregen dat dit in verband met enerzijds de decentralisatie en anderzijds de dichtgedraaide subsidiekranen onmogelijk was. Warme woorden, ja dat wel, maar nu zelfs de publieke molenaars niet meer louter van de wind konden leven, kon men dat zeker niet van warme woorden.

En zo was er een flink probleem ontstaan voor de publieke molenaars: een naam die men trouwens "dankte" aan de voorzitter van de commerciële molenaars die zich ooit deze term had laten ontvallen omdat zij - naar zijn zeggen - hoofdzakelijk leefden van het bezoekende publiek. Al was men er niet onverdeeld gelukkig mee, het was onderhand een begrip geworden en zo had men toch in ieder geval één gezamenlijke identiteit. Want na elke vergadering vol verzoenende woorden, ging ieder weer zijns weegs. Bovendien bleek dat een afnemer net zo gemakkelijk overstapte naar een andere publieke molenaar, als, erger nog, de commerciële molenaars. Dit tot groot jolijt van laatstgenoemden.

Molenaar vdR. ("Joop") was ooit de meest commercieel den-

kende publieke molenaar en vorig jaar uit het publieke gemaal gestapt. Al jaren voordien had Joop zijn collega's gewaarschuwd en aangedrongen op meer samenwerking, maar helaas tegen dovemansoren. Althans, steeds vond Joop wel een goed gehoor en eigenlijk was men het ook wel met hem eens, maar steeds strandden zijn ideeën op het streven naar behoud van de eigen, individuele identiteit.

Dat was trouwens niet het enige probleem dat de publieke molenaars parten speelde: in een krampachtige poging een zo groot mogelijk marktaandeel te behouden, was men bovendien steeds meer op de commerciële molenaars gaan lijken. Voor het eerst besloten de publieke molenaars een nieuw agendapunt voor de volgende vergadering toe te voegen, nml. "Wat is onze gezamenlijke identiteit?".

Achterin de zaal mompelde iemand iets over "kwaliteit en toegevoegde waarde".

"Noteer dat even voor de 22e vergadering", zei de voorzitter "of de 23e", voegde de secretaris hieraan toe. Nou ja, dat zou hij dus nog wel even checken...

Eigen boontjes

*Op een molen ergens in het land
bleek iets bijzonders aan de hand.
Van ver zag je de wieken in ruststand,
de mulder verdiept in de dorpscourant.*

*Op de poort een groot hangslot,
alle ruiten en deuren kapot.
Zeilen aan flarden, hekkens verrot,
de eens zo schone kap een duivenkot.*

*D'argeloze passant kreeg wat te horen
die opmerkte: zó kan hij niemand bekoren.
Fel kwam de mulder dan naar voren,
probeerde in 't brein van de bezoeker te boren.*

*Zijn molen draaide tot voor enkele jaren.
Vijf generaties konden het hier klaren,
- 's mans armen zwaaien met woeste gebaren -
maar hij moest zijn **vrijheid** laten varen!*

*Ze zouden hem heus uit moeten dragen
die het waagden om samenwerking te vragen.
Vooral dat stelletje moderne blagen
die de kracht van de eenling niet zagen.*

*Samenwerken deden de socialisten,
de mensen die alles beter wisten
en net zolang stookten tot alles giste,
maar uiteindelijk achter het net visten.*

*Alléén had je met niemand iets te maken.
'Vertel mij niet hoe brood moet smaken,
of van molenstenen en dat soort zaken'.
Maar hij schreeuwde het niet zo van de daken...*

*Hij had altijd zijn eigen boontjes gedopt.
Er was weinig in zijn bedrijf geflopt.
Natuurlijk zat er wel eens iets verstopt.
en misschien had-ie ook in eigen doel gekopt.*

*'Maar samendoen met twee, vijf, tien man -
wel meneer, wat krijg je dan?
Sommigen willen 't onderste uit de kan,
anderen kunnen praten als Brugman.'*

*'Wat komt er tenslotte uit de bus?
Verlies van je eigen vrijheid dus!
Hij stak zijn hoofd niet in die lus,
hij bleef z'n eigen, da's ook nog knus.*

*'Wat heeft dit met uw molen te maken?'
probeerde ik de kern te raken.
'Maar man, dat zijn toch niet jouw zaken!
En toch, ik moest het bedrijf wel staken.'*

*'Want helaas, de bakkers zijn weggelopen.
Ze wilden gemeenschappelijk in gaan kopen.
In zulke hoeveelheden zou ik zijn verzopen;
en dan al die soorten, om van te wanhopen...'*

*'Die gang van zaken heeft mij verrast.
Het is iets dat bij deze tijd wel past.
Onze principes staan echter vast...
Maar de molen, meneer, dat is nu een last!'*

A. Pandsel



WALKI

Sacks B.V.

IJzersterk in papieren industrie- zakken

Postbus 110
1135 ZK EDAM
Tel. 02993-71451

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) 8614