

UITGAVE STICHTING AMBACHTELIJK KORENMOLENAARSGILDE

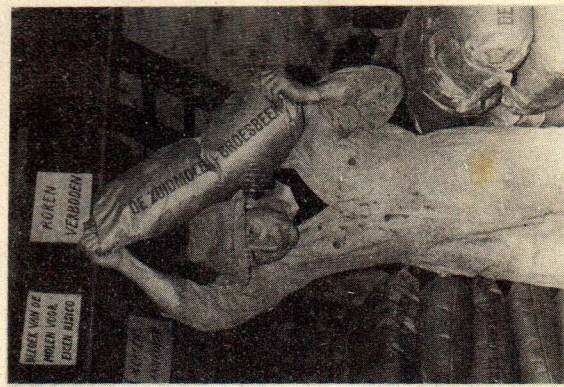
# MOLENDAG



# BLAD

## «De Zuidmolen» maakt voor iedereen brood...

Er gaan niet veel dagen in een jaar voorbij, dat de windkorenmolen van Groesbeek, "De Zuidmolen", niet draait en niet maalt. De stoere beltmolen is sedert 1894 in handen van het molenaarsgeslacht Jochijms. Molenaar Jan Jochijms, bijgestaan door alweer een nieuwe Jan, maalt dagelijks op de kracht van de wind het volkorentarwemeel, dat grotendeels opgaat aan het speciale molenbrood dat Echte Bakkers in de buurt van de molen ervan bakken. Maar om dat meel komen ook steeds meer "particuliere bakkers" op de molen om er thuis heerlijk en ge-

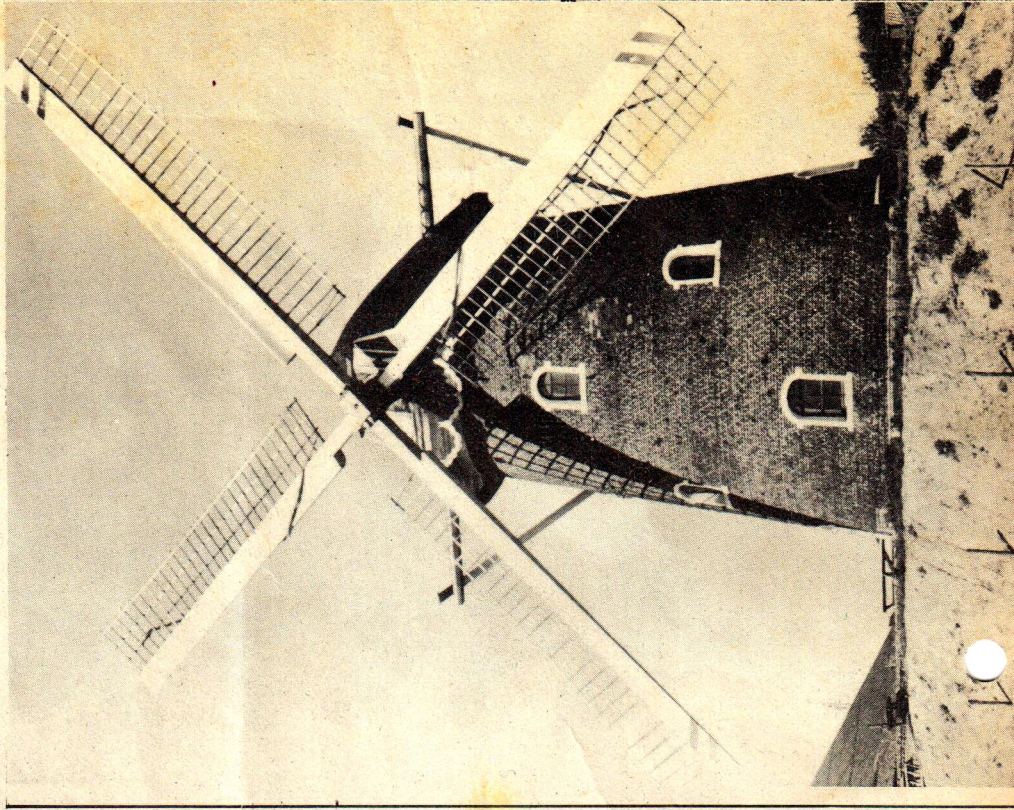


Molenaar Jochijms heeft het maar druk op zijn molen. Is hij niet aan het malen dan is het sijnouwen geblazen (boven) of onderhoudswerk verrichten. Bijvoorbeeld in de kassen van de molen (onder).

hulpmotor kunnen worden aangedreven: voor als er heel lang geen wind is en de bakkers te hoop lopen aan de poort....

De molen wordt gedekt door een houten kap, die met zwart dakleer is overtrokken. Gekruid kan er worden (d.w.z. de kap kan worden gedraaid, zodat de wieken op de wind komen te staan) door het kruijler aan een ijzeren staart. Het wiekenkruis bestaat uit twee ijzeren roeden met zg. stroomlijnwieken voorzien van remkleppen. Die remkleppen gaan mechanisch open of dicht naar gelang de wieken sneller of langzamer gaan draaien.

De eerste Jochijms, Jacob, die in 1894 de molen overnam van de eerste eigenaar en bouwver, kocht de molen omdat hij een rustiger bestaan wilde en grotere honkvastheid. Als molenaar had hij al genoeg







### zond molenbrood van te bakken.

De "Zuidmolen" van Groesbeek, gebouwd in 1857 voor rekening van molenaar Bodenstaff, is op een belt (of berg) gezet van 2,60 m. De molen zelf torent daar 16 meter bovenuit en heeft een vlucht (afstand

topje wiek tot topje wiek) van 26 meter.

Er is een tijd geweest, dat de molen vier koppels stenen (elk steenkoppel bestaat uit twee molenstenen) bergrde; nu zijn er nog twee koppels stenen op de steenzolder te vinden. Op de meezolder verder een kleine maalstoel met stenen die door een

delijke Groesbeek rogge, haver, gerst, boekweit en tarwe.

Toen Jacob in 1929 overleed werd hij opgevolgd door zijn zoon Piet. Piet maakte met zijn molen de oorlog mee. De grote oorlog trok niet zonder sporen voorbij. De molen kwam in 1944 in de vuurlinie te liggen. Het was nóg een wonder dat de molen, toen de geëvacueerde bewoners van Groesbeek terugkeerden nadat alles voorbij was, er vanaf gekomen was met twee grote graatwonden in de romp. In de oorlogsjaren voor de beschietingen had de molen zijn partijtje meegedraaid in de broodgraan-productie; het gebeurde dat er bij stormachtig weer op vier koppels stenen tegelijk gemalen werd. In normale tijden een onverantwoorde zaak, maar door de nood gedreven kan een molenaar wel eens besluiten onverstandig te zijn. Boeren en burgers waren er de mulder dankbaar voor.

Was de molen goed uit de oorlog

**Een hel tag in het teken van de molen, nationaal symbool van noeste vlijt in een natuurlijke omgeving. Maak van deze Molendag gebruik om een korenmolen te bezoeken. De molenaar heeft de poort wijdopen staan. Hij laat u graag kennismaken met zijn ambacht, zijn werktuig en... met zijn product. Koop eens meel van de molen. Wie weet wordt u een vaste molenklient.**



gekomen, een windhoos van een half minuutje in schemertijd op een avond in 1947 ontdeed de molen in een klap van de kap, de as en zijn vier wieken. In het Brabantse Someren, waar toen een molen werd gesloopt, vond de molennaker het materiaal waarmee het verlies kon worden goed gemaakt.

De huidige molenaar, Jan Jochijms, werd heer en meester op de molen in 1967. In 1976 ging de "Zuidmolen" onder zijn beheer weer in vol bedrijf bakkersmeel malen voor de Echte Bakkers, aangesloten bij het Echte Bakkersgilde.

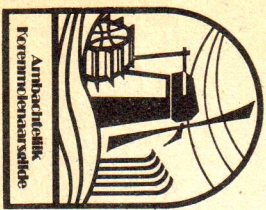
Onder het motto "Vakmanschap in dienst van de natuur" maalt molenaar Jochijms elk zuchtje wind, dat hij in zijn wieken vangen kan, af om zijn natuurlijk produkt te malen. Dat dat een prima produkt is staat buiten kijf. Want zou een telg uit een geslacht, dat al meer dan een eeuw dit prachtige ambacht beheerst, niet weten hoe goed meel gemalen dient te worden? Toch laat ook Jan Jochijms, deelnemer als meester-molenaar in het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, zijn producten regelmatig keuren bij het Station voor: Maalderij en Bakkerij/I.G.M.B./TNO in Wageningen.

Buiten "licht" de molenaar de "vang", d.w.z. hij haakt de rem van de wieken af, zodat de molen kan draaien (boven).

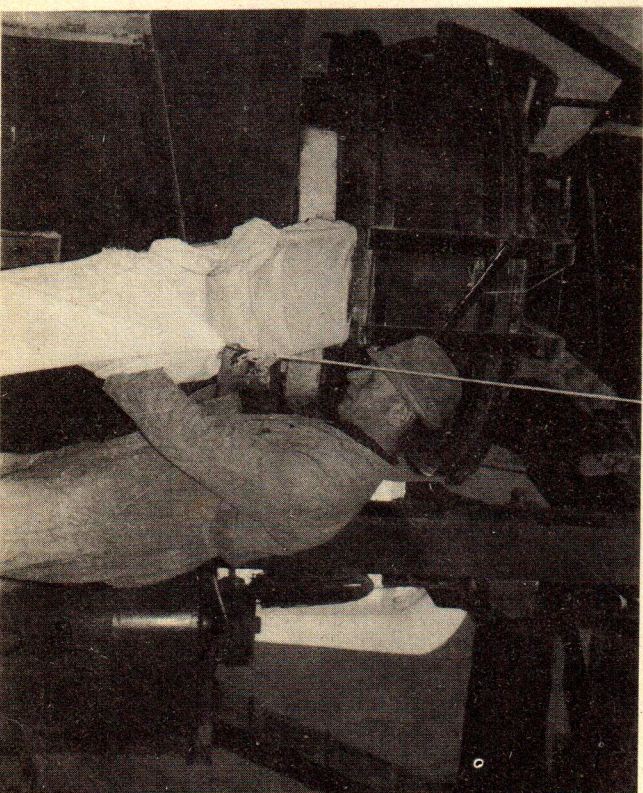
Het meel, dat tussen de molenstenen uitkomt, vangt de mulder op in een zak. Regelmatig keurt hij met zijn vingers de kwaliteit van het meel (links).

Op de "Zuidmolen" in Groesbeek (Herwendaalsweg 1) kan iedereen op werkdagen tussen 8 en 12 en tussen 1 en 5 uur terecht voor het kopen van muldersproducten. Ook op zaterdagmorgen van 9 tot 12 uur.

De produkten van de "Zuidmolen" zijn:

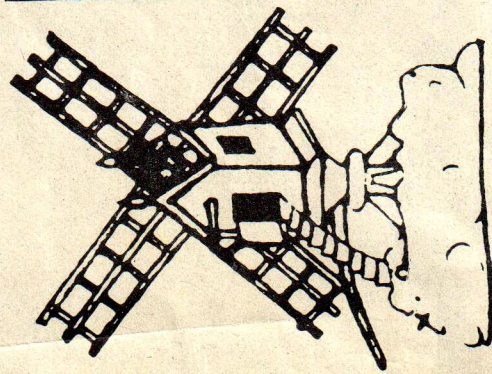


Tarwemeel	25 kg	5 kg
Tarwebloem	28,-	6,50
Tarwezemelen	30,-	7,00
Tarwegriesmeel	28,-	5,50
Bakroggemeel	27,-	6,50
Maismeel	42,-	6,20
Boekweitmeel		9,80
Soyameel		7,50
Roggebloem		7,00





# De windkorenmolen werkt heel simpel



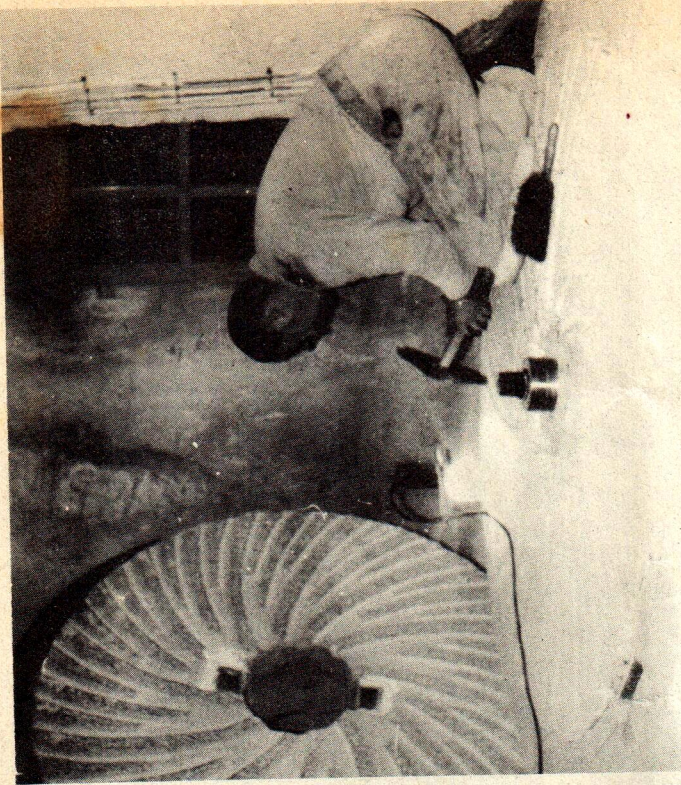
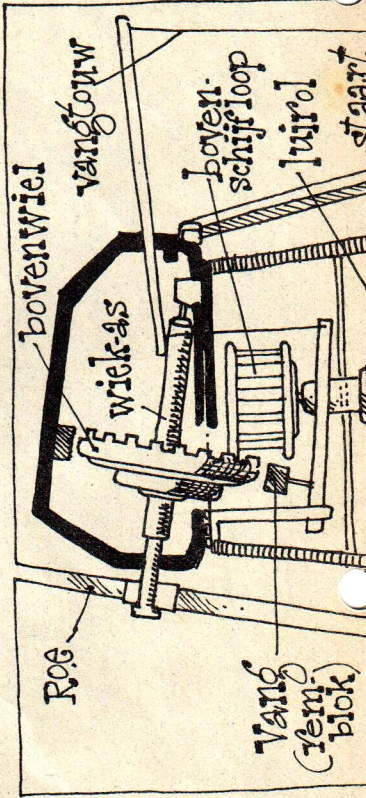
In de dertiende eeuw staan er in ons land al windkorenmolens. De oudst bekende afbeelding is die van de standerdmolen van Pamele (Oudenaarde) in Vlaanderen in 1275. In oude akten wordt melding gemaakt van molens in Haarlem (1274), Lochem (1294), Delft en Sint Oedenrode (1299). De standerdmolen, bestaande uit een voet met een rechthoekige kast erop, is het oudste type korenmolen. Geleerden zeggen, dat hij op het eind van de twaalfde eeuw moet zijn ontstaan in Nor-

dat in verschillende streken van het land molenaars andere termen en benamingen voor molenonderdelen bezigen. Wij benoemen in dit Molenblad de onderdelen ook lang niet allemaal zoals de molenaars ze onderling betitelen. Onze termen sluiten aan bij het algemeen taalgebruik).

Verder. Het bovenwiel om de as doet ook dienst als remwiel. Om het wiel zit een krans van houten blokken gevat in een ijzeren ring die, als hij wordt dichtgetrokken, het wiel blokkeert. De rem (vang) is te vergelijken met de velgremmen op een fiets. Via een hefboom, die uit de molen steekt en waaraan een touw (vangtouw) hangt dat de molenaar van de grond of de stelling af kan beetpakken, wordt de vang bediend.

Een ander onderdeel van het gaande werk is het luiwerk. "Luien" is het mechanisch ophijzen en laten dalen van zakken graan in de molen. Om de koningsspil zit daartoe nog een kamwiel, dat met zijn houten tanden in het kamwiel op de luirol kan worden getrokken. Om de rol zit het luitouw....

Het mechaniek van de molen is in grote lijnen verteld met het ver- noemen van het al vermelde staartwerk. Het staartwerk omvat twee dwarsbalken, die uit de kap steken (spruiten), vier schoren, en de achteraan de kap bevestigde langs de romp naar beneden hangende staartbalk. Aan het eind van die staartbalk zit het kruirad. Door het kruirad te draaien kan de molenaar de kap van de molen omtrekken en zo de wieken op de wind zetten.



## DE MOLEN HEET EEN HART VAN STENEN

Neem een simpel ding als een molensteen. Zwaar, rond en de molenaar maalt er tarwe mee tot meel. Dat is zowat alles wat een leek ervan weet. Zet je over diezelfde molensteen twee ambachtelijke molenaars aan het praten, kom dan morgenochtend nog maar eens terug... misschien dat ze nog niet zijn uitgepraat! Stenen vormen immers het hart van elke korenmolen....

molenstenen (toch al gauw anderhalve ton per stuk) heel wat afgesjouwd. In de middeleeuwen was er sprake van een Europese handel in molenstenen. Je had in Duitsland, België en Frankrijk speciale steengroeven waar stenen van graniet, dioriet, trachiet en basalt lava werden "gewonnen". De basaltlaven stenen (van Nederland en An- dernach aan de Rijn) staan nog altijd bekend als "blauwe stenen"; ze zijn favoriet onder molenaars voor het malen van broodgraan.

Molenstenen gaan altijd twee aan

...in groette van

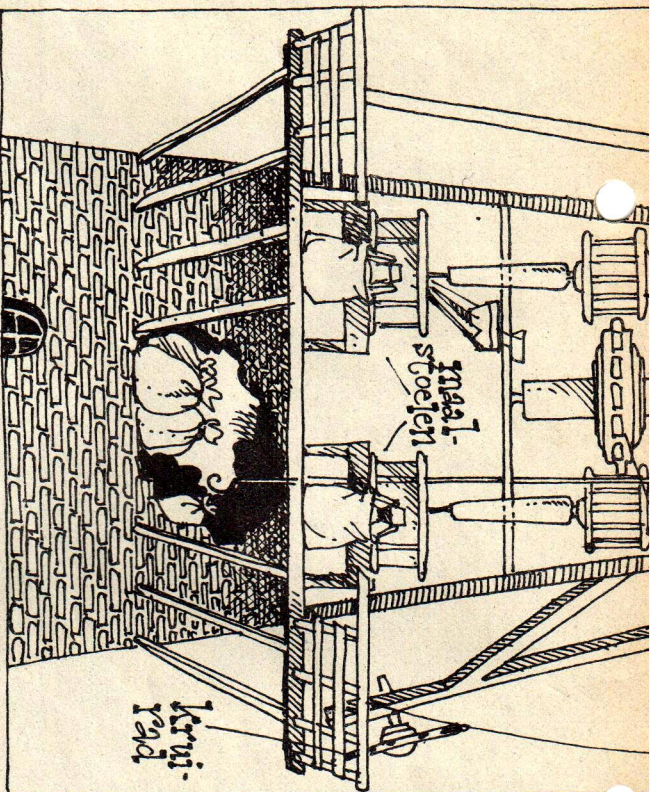


molens met meters-dikke dakstenen muren, als kasteeltorens zo zwaar, en voorzien van een van binnenuit kruibare kap. Ze blijven zeldzaam, totdat in 1573 het staartkruiwerk wordt uitgevonden, waarmee de molen buiten gekruid kan worden. Dit staartwerk zien we op de tekening.

Dan ontstaan op grotere schaal stenen korenmolens, die een veel dunner muurwerk hebben en die kegelvormig zijn en taps naar boven toe lopen. Ook molens met een houten achtkants romp verschrompen, vaak met een stelling. Maar dan zijn we al in de achttiende eeuw beland. Bekende korenmolentypen zijn de genoemde standerdmolen, de torenmolen, de stellingmolen - rond of achtkantig - en de beltmolen tegen de voet waarvan een kleine berg is opgeworpen.

Bij windmolens geldt de traditionele indeling in het zg. gaande en staande werk. Het staande werk is de molens opbouw; het gaande werk zijn de bewegende delen, dus wieken, wiekenas, spijlen, kamraderen, wielen en de koppels stenen.

Hoe werkt nu een korenmolen? De wind brengt de wieken aan het draaien. Het wiekenkruis zit verankerd in een zware ijzeren as, die in de kap van de molen ligt, licht achteroverhellend. Om de as zit het bovenwiel, dat met kammen grijpt in een horizontaal wiel (bovenschijfloop). Dit wiel staat als een kroon op de koningsspij, de centrale vertikale as in de molen. Het onderste einde van de koningsspij zit vast in een ander horizontaal wiel (spoorwiel), dat op zijn beurt twee kleinere tandwielen aan het draaien brengt. In deze wielen steken de spijlen van de molenstenen. Ze worden meestal staakijzers genoemd. (Meestal, om-



ligt. Beide stenen zijn niet glad maar in een symmetrisch patroon gekerfd. De groeven, die in de stenen zijn gekerfd, zorgen ervoor dat de tarwe wordt gemalen en naar buiten wordt getransporteerd. Vlakke stenen, zonder die groeven, zouden het graan vermorzelen en heet maken.

Het patroon, waarin de groeven zijn gekerfd, noemen molenaars een "scherpsel". Er zijn heel wat verschillende soorten scherpsels: geliefd onderwerp van gesprek onder molenaars. (Zie aanhef).

Je kunt molensteinen ook nog anders onderverdelen: in soorten steen. Een grove verdeling is die tussen natuur- en kunststenen. Natuurstenen kunnen worden ingedeeld naar de plaats van herkomst.

het over grootten van stenen hebben; ze spreken dan in vierkante voeten. De genoemde maten komen het meest voor. Ze staan gelijk met doorsneden van resp. 1,50 en 1,40 meter.

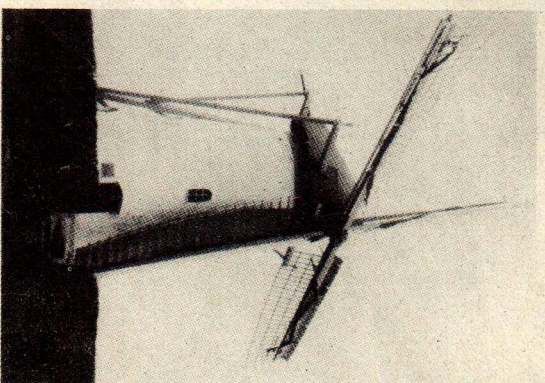
Molensteinen blijven niet altijd scherp.

Aan de kwaliteit van zijn meel kan de molenaar voelen of het tijd wordt zijn stenen te scherpen. Hij tilt met behulp van de steenkraan de loper van de ligger, gaat op zijn knieën op de steen liggen en begint het uren durende karwei van het opnieuw scherp blikken (billen) van de groeven in de steen.... Ouwe rotten in het vak dragen in hun handen de overvloedige sporen van die arbeid: kleine stukjes ijzer van de hamer zijn erin gedrongen en hebben de handen blauw gespikkeld.

# Windmolens hebben alles mee

De doorsnee-buitenlandse toerist kun je lijmen met dit gouden drietal: klompen - tulpen - molens. Deze drie maken Holland tot Holland. Van de weeromstuit zijn ook talloze landgenoten de molens gaan zien als "dingen voor het mooi" en niet als de werktuigen, die ze in werkelijkheid zijn.

De tijd dat de wind- en watermolen als werktuig "achterhaald" werd genoemd is bezig te verdwijnen nu je geen dag de krant meer kunt opslaan zonder een of meer artikelen te zien, handelend over alternatieve energiebronnen. De windmolen is "in" en de windkorenmolen is niet meer zo "achterlijk" als in de dagen,



Brassers molen in Biggekerke

dat de meelfabriek als alleenzalig makend werd ingehaald. Want behalve dat windmolens (om daar even bij te blijven) cultuurhistorische monumenten zijn en een grote trekpleister voor de toeristenstroom naar ons land, gebruiken ze geen fossiele brandstoffen om te kunnen werken. Wind en water zijn gratis. Molens verontreinigen op geen enkele manier het milieu.

Wind- en waterkorenmolens zijn arbeidsintensief: ze verschaffen relatief veel werk in een ambacht, dat sociaal aanvaardbare wijze valt uit te oefenen.

Mocht de stroom uitvallen doordat de oliekraan wordt dichtgedraaid of door welke andere omstandigheid

ook: de wind blijft waaien. Is het vandaag niet, dan toch zeker morgen weer!

En wat het allemaal extra mooi maakt: een werkende molen vraagt veel minder zorg van de overheid. Een molen, die stilstaat, is om de tien jaar wel weer toe aan een fikse restauratiebeurt. Een molen in bedrijf profiteert van de voortdurende aandacht van de molenaar, die kleine mankementen onmiddellijk helpt en grotere problemen tijdig signaleert. Een goed voorbeeld is de van 1712 daterende molen van Biggekerke (Zld). Doordat er op deze molen altijd gemalen is (270 jaar!) heeft hij nooit een echte grote restauratiebeurt nodig gehad.



# «'t Is alsof je gebak eet. Elke ochtend opnieuw»

“Het is de geur van het vers gebakken brood. Daar komen ze op af. Ik laat het ze proeven. Geef ze een halfje mee naar huis. En tien tegen één heb ik dan weer een klant gewonnen voor de molen. Echt.... het breidt uit als een olievlek.”

Geestdriftige molenbroodbakster Rien van Galen (51) doet verslag van haar ervaringen met molenaarsvolkorenmeel. Haar trouw aan het produkt van de korenmolenaar staat buiten kijf: ze bakt al vijftien jaar haar eigen brood en sinds ze ergens in de buurt een werkende windmolen ontdekte (De Vrijheid in Schiedam) betreft zij het volkorenmeel van de molen.

Als Mevrouw Van Galen het heeft over “ze” bedoelt ze de burens. Want de keuken van de Van Galens werkt, toen zij nog in Krimpen a.d. IJssel woonde (sinds drie weken is dat niet meer zo; wonen ze in Capelle), op de fijne neus van de omgeving als bijenhoning op een berensniuit: er rimp een onweerstaanbare



lereerst te denken aan wat alternatief levende mensen. Wel, zulke klanten zullen er zeker op de molen komen. Maar Rien en Jos van Galen onderscheiden zich in niets van “doodgewone”, aardige, weinig opvallende Nederlanders.

Rien is laborante-doktersassistente in een Rotterdamse ziekenhuis; Jos werkt op een scheepvaartkantoor. Zij houdt van tuinieren, van borduren en naaien. Hij van spitten en houtzagen, van muziek en lezen. Samen fietsen ze graag de Krimpenerwaard in. Ze leven “gezond”. Zijn klant van de reformwinkel; eten weinig vlees en veel rauwkost. Er is in hun prachtige nieuwe huis geen asbak te bekennen.

Beiden constateren, dat “het gezonde leven” steeds meer mensen in zijn invloedssfeer trekt. Vroeger was een reformzaak iets bijzonders; nu vind je er op elk dorp een. Rien ziet de dag komen, dat de patiënten in het ziekenhuis, waar zij werkt, niet langer meer “die watten” hoeven te slikken maar goed volkorenbrood op hun bord krijgen. Het is een kwestie van tijd; op de afdeling bakken al veel van de laborantes zelf. En gerookt wordt er helemaal niet meer.

## Verschil proefje

Een vraag, die onherroepelijk opduikt als er gepraat wordt over het produkt van wind- en waterkorenmolens; wat is nou het verschil tussen het meel van een molen en dat van de meelfabriek? Het antwoord neemt wat meer woorden dan de vraag.

De meelfabriek is niet gebouwd met de bedoeling om meel te malen. De meelfabriek is er voor de bloem. Om bloem te krijgen wordt de tarwe door een “straat” van walsen en zeven gestuurd. De walsen - het zijn er soms wel twintig op een rij - bestaan uit paren cilinders, waartussen het graan wordt fijngemalen. Na elk walsenpaar komt een zeef die de grove delen uitschift; het gezeefde deel gaat verder naar de volgende wals enz. Dat transport gaat pneumatisch; d.w.z. met een luchtstroom die tegelijk voor koeling zorgt. Aan het einde van de reis houdt men zeer fijne bloem over.

Om meel te krijgen mengt men later de uitgezeefde zemelen door de bloem.

Tegenover dit ingewikkelde proces staat de simpelheid van de molenstenen. Door een gat in de bovenste steen wordt de tarwe tussen de stenen gevoerd. De draaiende loper maalt de tarwe op de ligger fijn. Door de groeven “stroomt” het meel naar buiten. Dat is alles. Kan het eigenlijk anders zijn, dan



ambassadeurs van het molenmeel. Hun discipelen vind je niet alleen in Krimpen ("de hele buurt bakt nu zo'n beetje"), maar ook in Oude Tonge, in Bussum, Oisterwijk, Ootmarsum tot helemaal in Gothenburg ("op ons vakantie-adres zijn ze daar in Zweden blijvend gewonnen voor het zelf brood bakken").

*Een prachtig voorbeeld van het sneeuwbaleffect is het geval van de dochter van een buurvrouw. Dat meisje kwam ook eens haar neus achterna. Proefde dat zalige brood - waaraan volgens Jos van Galen geen enkele bakker tippen kan; hij weet ook niet waarom, maar zulk brood is bij een bakker niet te krijgen - en nam een half broodje mee naar haar werk. Haar werk bleek het politiebureau van Krimpen.*

"Wat ervan waar is weet ik niet", besluit Rien, "maar ik heb gehoord dat de Sterke Arm ook helemaal om is."

Rien van Galen bakt sinds de dag, waarop de bakker met vakantie ging en zij zelf eens wilde proberen die broodloze periode te overbruggen met eigen baksel - nu vijftien jaar geleden -, al haar brood zelf. Telkens een volle oven; zo'n vijftien kilo volkorenmeel in de maand. Daarnaast neemt ze geplette tarwe of gebroken korrels mee om broden te "versieren". Behalve brood bakt ze ook appeltaart, kokoskoek, pannenkoeken (met biert) en ga maar door, van oudersproduct. Het ontbijtbrood verrijkt ze met krenten, rozijnen en noten. "Het is alsof je gebak eet, elke morgen opnieuw."

Wie zich - onwetend van het échte klantenbestand van de molen - een voorstelling maakt van Het Thuisbakkend Publiek is geneigd al-

Rien van Galen toont haar zelfgebakken brood.

# De eerbiedwaardige watermolen

*Euwen voordat de windkorenmolens in onze streken verschenen was de watermolen als korenmolens al in geburgerd. De oudste watermolens hadden een horizontaal geplaatst rad: een schoepennrad met gewoonlijk vier bladen, dat in snelle waterloop stond. (Molens met zo'n horizontaal rad werden overigens in ons land nooit toegepast).*

Het verticale molennrad deed zijn intrede, toen men er eenmaal iets op had gevonden om een verticale draaiende beweging om te zetten in een horizontale draaiing. Daarmee kreeg de watermolen zijn meest verbreide vorm, waaraan in tweeduizend jaar vrijwel niets meer veranderde.

Het principe van deze molen werd al omstreeks 24 jaar voor Christus in een boek over bouwkunde opgetekend door de Romeinse ingenieur Vitruvius. Hier te lande vinden we vermeldingen, die op de aanwezigheid van een watermolen duiden, in 709, 889 en 970 (Oorkondenboek betreffende de graafschappen Gelre en Zutphen).

Van de verticale molennraden kennen wij drie vormen: het onderslag-, het middenslag- en het bovenslagrad. Het onderslagrad komt het meeste voor. Het rad wordt aan het draaien gebracht door de waterstroom onderaan het rad. Het bovenslagrad genoot soms een zekere voorkeur, doordat het niet door de

beweging van het water wordt aangedreven, maar voornamelijk door het watergewicht en doordat het met zijn bakvormige schoepen wel-nig water verloren laat gaan.

Tot diep in de negentiende eeuw waren de waterraderen meestal van elkehout. In Twente zijn ze dat nog steeds. Nadien werden de raderen vooral van ijzer gemaakt. Met name in Limburg vindt men ze, waar vanaf 1900 ook wel "turbines", een modernere versie van de oude verticale molen, worden toegepast.

*Riens broodje? Dat vindt u bij de andere recepten. Samen met dat van haar kokoskoek.*

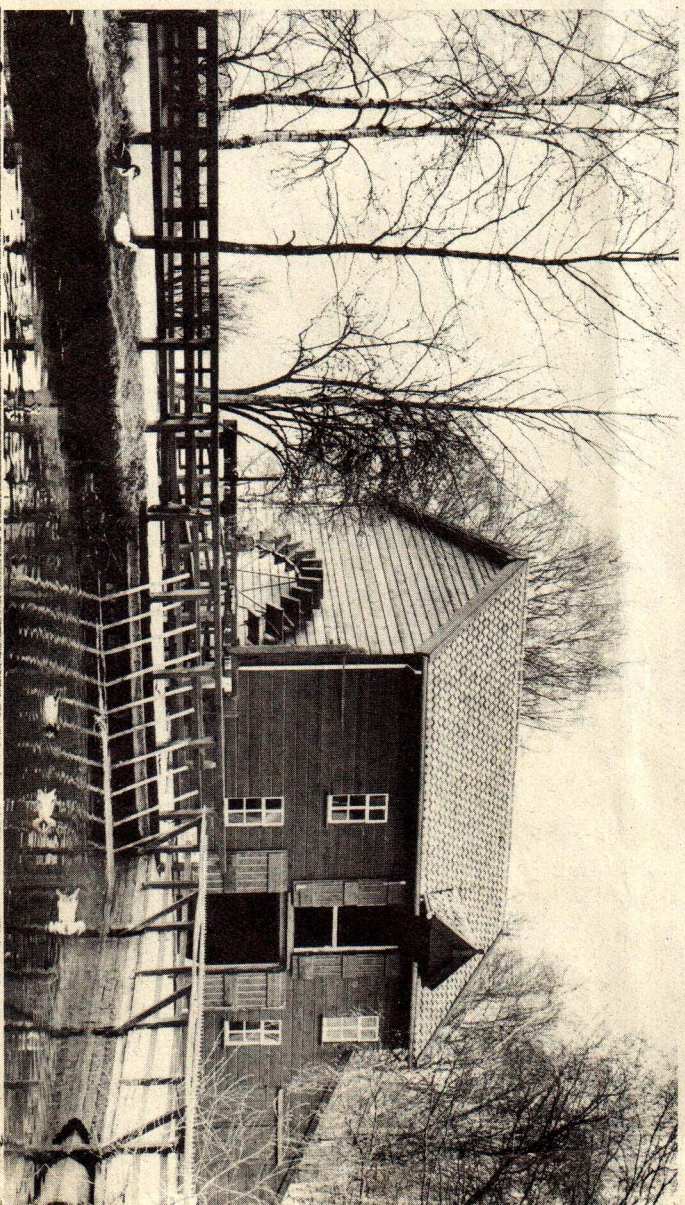
Bij de bovenslagmolen moet het water door een dam worden opgehouden tot een bepaalde hoogte, wil het water via een houten goot over het wiel gevoerd kunnen worden. Om bij droogte over voldoende water te kunnen beschikken is er vaak een spaarvijver voor de molen. Maar zelfs met zo'n vijver kan men in de zomer vaak niet langer dan een paar uur per dag malen.

De onderslagmolens, die vaak van een grotere wateraanvoer kunnen profiteren, hebben een "stuw" met

taurtek... rouwens, een... Proever heeft aan een mondje molenbrood voldoende om het verschil vast te stellen

sluizen. Het water heeft er een grote stroomsnelheid en het geheel geeft dan ook zeer veel te lijden.

Het is duidelijk dat watermolens in ons land alleen daar voorkomen, waar er natuurlijke niveauverschillen bestaan. In het oosten en zuiden dus. In het verleden zijn er ook in de Hollandse havensteden watermolens geweest: die werkten op het verschil tussen eb en vloed en werden daarom "getidemolens" genoemd.



De "Venbergse molen", koren malende watermolen in Valkenswaard.



Over tarwe gesproken

# Wat je ver haalt is soms beter

Nu er meer en meer mensen toe over gaan zelf brood te bakken van volkorenmeel, komt het gesprek ook vaker op de tarwesoorten waarvan de molenaar meel maalt. Er vallen dan termen als "inlandse tarwe" en "Zeeuwse tarwe" en er wordt gepraat over de betere "bakaard" van Amerikaans graan en in mindere mate van Franse tarwe. Hoe zit dat nou precies?

Wel, de inlandse tarwe (tarwe van Nederlandse bodem) was vroeger goed tot brood te verwerken, hoewel men waarschijnlijk wat lagere eisen aan dat brood stelde. Toen de

een prima partij inlandse tarwe op de kop te tikken, maar om, als die partij op is, tarwe van dezelfde kwaliteit te vinden. Om het hele jaar door een goede bakkwaliteit meel te kunnen leveren zullen veel molenaars buitenlandse tarwe malen of buitenlandse tarwe met inlandse vermengen. Want zowel professionele bakkers als thuisbakkers(sters) zijn kritische klanten; terecht.

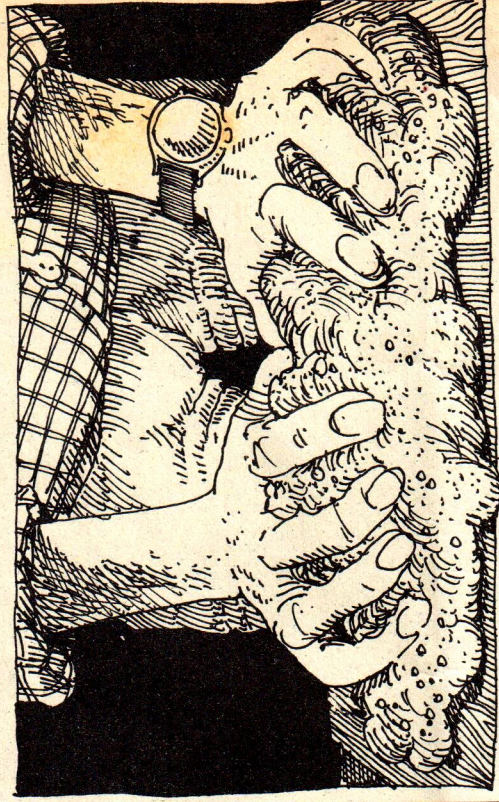
**Overigens: de molenaar is vakman genoeg om altijd een goede kwaliteit tarwe in huis te hebben. Een extra waarborg is dat het volkorenmeel van de molenaar, die is aangesloten bij het Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, regelmatig gecontroleerd wordt door TNO / Wageningen.**

## BAKAARD

Tenslotte nog even over de "bakaard". De bakaard van een tarwe wordt bepaald door de eiwitten die in de tarwe voorkomen. Meer eiwitten van een goede soort geven een betere bakaard; minder eiwitten, soms ook nog van een mindere soort, resulteren in een slechtere bakaard. Het zijn namelijk de eiwitten in de tarwe die bij het kneden het deeg de elastische eigenschappen geven.



# WAT BAK JE ERVAN?



Als je tien hele goeie bakkers op een rij zet in één en dezelfde bakkerij, je geeft ze van dezelfde ingrediënten een even grote portie en ze mogen allemaal even lang werken aan het brood, dat nu gemaakt moet worden dan is het resultaat.... dat er tien verschillende broden uit de oven komen.

De thuisbakster (bakker), die een volkorenbrood gaat bakken, heeft wel veel aan een goed recept, maar zal toch ervaren dat na verloop van tijd haar / zijn eigen werkwijze voor haar / hem het beste resultaat oplevert.

Wie eenmaal zelf heeft uitgedokterd, waar het deeg in de eigen keuken of kamer het beste rijst, hoeveel vocht er moet worden gebruikt, hoe warm het meel moet zijn, en welke kracht er bij het kneden moet worden aangewend - om maar een paar dingen te noemen - doet er goed aan daarvan niet meer af te wijken.

## Gist of zuurdesem (zuurdeeg)

Om volkorenbrood te laten rijzen is het gebruik van bakkersgist het minst bewerkelijk. Maar ook zuurdesem is heel geschikt. Wie zuurdeeg gebruikt krijgt een vaster brood, dat bovendien zuurig van smaak is. De rijstijd bij gebruik van zuurdeeg is wel drie uur.

Zuurdesem krijg je op deze manier: doe 100 gram volkorenmeel in een kommetje en voeg daar lauwwater bij. Klop dat door elkaar tot een trekkerig papje. Dek af met een natte doek en bewaar op kamertemperatuur. Prak iedere morgen en avond van de vijf volgende dagen de inhoud door elkaar en doe er telkens wat meel en water bij.

Op de zesde dag kun je van dit zuurdesem een beetje van het deeg af te nemen en met water in een kommetje te doen voor de volgende keer. Dat is dan over drie dagen.

## Volkorenbroodrecept

Nodig: 500 gram volkorenmeel - 15 / 20 gram gist - flinke theelepels zout - water. (Naast natuurlijk kun je hiervan veelvouden nemen. Maar broden deeltelijk in de oven bespaart bo-

mensen die dit handknedden achterwege laten).

Het deeg terugdoen in de kom of de pan, met een (natte) doek afdekken en op een lekker warme plaats (niet te heet) wegzetten. Rijstijd: drie kwartier a een uur.

Deeg op de bestoven plank en flink kneden. Het deegstuk in de ingevet- te bakvorm doen en nog een half uur laten rijzen en bakken op de hoogste stand in de oven gedurende drie kwartier tot een uur.

## TJINS ROGGE

Nodig: 6 dl. water, 1-2 eetlepels boter (margarine), 60 gram gist, 1 - 1½ theelepel zout, 2 eetlepels stroop, 1 eetlepel gemalen venkel en fijngemaakte anis(zaad), 450 gram rog-gemeel, 450-500 gram molenbloem. Oven-waarme 225 graden. Bereidingstijd ca. 1¼ waarvan 15-20 minuten in de oven.

Maak het water lauwwarm en smelt

## COCOSKOEK

Nodig: 1 kop volkorenmeel, 1 kop gemalen cocos, 1 kop dadels, 1 kop noten, 1 kop rozijnen, ½ kop suiker, 3 eieren, afgestreken theelepel zout.

De eieren klutsen. Alle ingrediënten erbij doen. mengen. Deeg in een ingevet bakblik doen. Half uur bakken op 175 graden.

## ROGGEBROOD uit de pan

Nodig: 350 gram geplette rogge, 150 gram geplette tarwe, 1 eetlepel stroop en 1 eetlepel honing (of 2 eetlepels stroop), 3 afgestreken theelepels zout, 1 koffiekop heet water (12 eetlepels).

Alle ingrediënten in een kom. Roer met houten lepel alles goed door elkaar. Vul ingevet conservenblik of



cm onder de bovenrand. Deeg rijst niet; het zet wel iets uit. Sluit het blik losjes af met aluminiumfolie. Vul een **snelkookpan** met 3 cm water. Zet blik erin. Sluit pan af en verhit op gas of kookplaat in hoogste stand tot pan duidelijk sist. Schakel nu terug naar laagste stand. Roggeblood is gaar en bruin in twee uur. Eenzelfde resultaat is te bereiken met een gewone pan. Met water voldoen tot 2 cm onder de bovenrand van het blik. Water gedurende drie uur aan de kook houden. Vul van tijd tot tijd water een beetje bij. Ook hier een dekseltje maken van aluminiumfolie tegen inspatten van water.

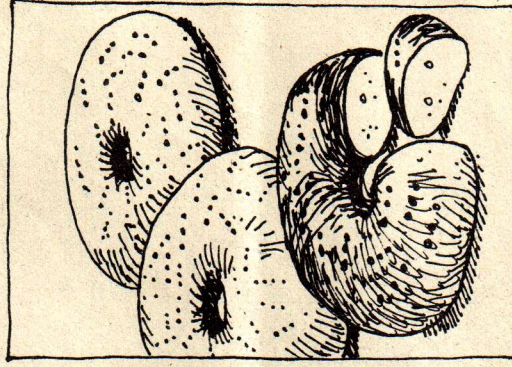
Na de kooktijd blik laten afkoelen tot handwarm. Het blik even stevig over tafel rollen, waarna het brood er gemakkelijk uitzakt.

## DIERS BROOD

*Nodig: 6 koppen volkorenmeel (of molenvloem), 1 1/2 kop kamemelk of zuurgeworden volle melk, 1 theelepel soda bicarbonaat (dubbelkoolzure soda), 1 theelepel zout.*

Doe alle bestanddelen in een kom. Maak putje in het midden en roer vanuit het midden alles tot een lekker deegje. Pak de kom met de linkerhand. Doop de rechter in het meel en (dit is het geheim!) begin met de rechterhand het deeg naar binnen te draaien, naar het midden van de ronde schaal, terwijl de linkerhand de kom linksom blijft draaien. Deze draaiende kneedbeweging een minuut of twee volhouden. Dit brood rijst in de oven. Deeg in beboterde appeltaart vorm doen (ca. 20 cm Ø). Bloem erover strooien. Met mes kruis in het deeg snijden. Drie kwartier bakken op ovenstand 5. (Kan ook met rozijnen en krenten erbij). De beste bakma-ner evenwel: in gietijzeren pot op een open vuur met gloeiende turf van boven en van onder...

het water erbij. Roer de gist goed door. Rest van boter en water erbij doen; ook het zout, de stroop, de anijs en de venkel. Maak een goed kneedbare deeg met het roggemeel en de tarwebloem. Vorm ronde broden (vier stuks). Leg de deegstukken op beboterde bakplaat. Maak met een borreelglas een gat in het midden. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Half uur rijzen. 15-20 minuten bakken. Daarna met boter en warm water strijken. Onder een theedoek op een rooster laten afkoelen. Dit is een Fins broodrecept. Het brood is echt "meeneembrood" voor een fietstocht en zo. Geen zakjes boterhammen, maar lekkere brokken van het brood afbreken!



## VOLKORENBROOD op z'n Krimpens

*Nodig: 6 dl water, 750 gr. volkorenmeel, theelepel zeezout, 20/30 gram gist, soms een ei.*

Alle bestanddelen in een kom door-eenmengen. Deeg is aan de vochtige kant. Drie kwartier laten rijzen. Drie kwartier bakken op 225 graden. Men kan door het deeg ook krenten, rozijnen en noten mengen.

kom of grote pan. Vorm een kuiltje in het midden en doe er de gist in, die in een kommetje lauwwater is opgelost. Voeg lauwwater toe, zoveel dat je met een grote pollepel een stevig beslag kunt roeren. Het deeg op een met meel bestoven plank met de hand kneden. (Er zijn

# Er zit weer brood in eeuwenoud ambacht

dat bovendien 's mensen gezondheid ten goede komt!

**Op dit moment - molendag 1981 - zijn de molenaars op een vijftigtal molens verspreid over het hele land bij machte als vanouds hun maalprodukten aan bakkers en particulieren te verkopen. Op wind- en waterkracht gemalen produkten, wel te verstaan: met molenaarsvolkorenmeel als "topper". 'n Stuk of twintig van deze molens zijn bovendien weer in vol bedrijf: een ontwikkeling waaraan tien jaar geleden nog niet te denken viel.**

Sedert de oprichting van de Stichting Ambachtelijk Korenmolenaars-gilde, vijf jaar geleden, is er daar door nog een kentering zichtbaar geworden. De gemiddelde leeftijd van de molenaars is in die periode van 52 jaar gekomen op 40,8 jaar: hetgeen duidt op een verjonging. Gezien het aantal leerlingen en gezelsmolenaars, dat de laatste jaren op de molens actief is geworden, laat zich die verjonging uitstekend verklaren: het ambacht van de wind- en waterkorenmolenaar herleeft. Er zit weer brood in een eeuwenoud ambacht!

waardoor het deeg almaar rekbaarder wordt. De rekbaarheid maakt het mogelijk dat het deeg rijst, doordat het de belletjes gas, die de gist of het zuurdeeg vormen, beter vasthoudt. Dat komt dan weer tot uitdrukking in een luchtiger gebakken brood.

*Van de ongeveer 450 wind- en waterkorenmolens, die ons land nog telt, is het allergrootste deel als ambachtelijk werktuig afgedankt. De molens worden in stand gehouden als monumenten uit een tijd, dat hun bedrijvigheid nodig was voor de meelproductie.*

*Met het afdanken van de wind- en waterkorenmolens als werktuig is ook het ambacht van de korenmolenaar in onbruik geraakt. Oudere molenaars konden hun vakkennis niet langer overdragen aan opvolgers. Met de laatste molenaar dreigde een schat aan kennis en kunde verloren te gaan.*

Maar kijk.... de laatste jaren hebben ineens een ommekeer gebracht. Algemeen is men er zich van bewust geworden, dat mechanisatie, automatisering en schaalvergroting het leven niet noodzakelijk verrijken. Dat er in onze samenleving minstens ook een plaats is voor kleinschalige, ambachtelijke bedrijven. Dat er zeker een plaats is voor vaklieden, die op traditionele manier de prachtige korenmolens van Nederland - een cultuur-historisch bezit, waarop welhaast elke Nederlander terecht trots is - tot leven brengen en die met hun milieuvriendelijk werktuig een goed produkt maken,

kwaliteit van die tarwe langzaam maar zeker achteruit. De boer oogstte méér tarwe van een hectare grond, maar met lagere bakwaliteiten. Omdat de boer toch dezelfde prijs voor de tarwe kreeg, had hij meer profijt van een hogere opbrengst dan van een betere kwaliteit. Op die manier is de bakaard (de gezamenlijke bakwaliteiten van een tarwe) van de meeste inlandse tarwerassen sterk verminderd. En dat geldt ook voor de tarwe van de Zeeuwse eilanden.

Pas de laatste jaren is men de boeren weer wat meer gaan betalen voor inlandse tarwerassen met goede bakwaliteit: een kentering ten goede dus. Maar wat er aan betere tarwe in ons land wordt verbouwd is nog maar een heel klein beetje. Het allergrootste deel van de inlandse tarwe is bestemd om te worden verwerkt tot veevoer.

Als er zo weinig Nederlandse tarwe is, goed genoeg om er brood van te bakken, waar halen we de tarwe dan?

In Duitsland is tegenwoordig in behoorlijke hoeveelheden tarwe te koop met goede bakeigenschappen, hoewel ook daar veel veevoertarwe wordt verbouwd. In Frankrijk vinden we tarwe met goede bakaard in grote hoeveelheden.

Als we nog verder zoeken komen we in Amerika, waar de zeer goede baktarwe groeit. Amerikaanse tarwe echter is door de transportkosten en heffingen op de invoer vergeleken bij de Franse en Duitse tarwes erg duur.

De molenaar kan dus kiezen uit inlandse tarwe, EEG-tarwe, Amerikaanse tarwe of een mengsel van deze tarwes. De molenaar zal het liefst inlandse tarwe malen, omdat die "zo mooi maalt". De kwaliteit is echter doorslaggevend. Het grote probleem is niet om van tijd tot tijd