aanwees. Behalve de talrijke ingezonden monsters, ook van gemeentebesturen, reizen er onafgebroken twee controleurs het land af om bij de verschillende molenaars en bakkers monsters te steken van het verstrekte regeeringsmeel, -bloem enz. Ook en vooral wat betreft de juiste vermenging. Dat dit noodig is, nu het meel schaarsch en kostbaar is, nu er gesmokkeld kan worden in verband met den toeslag, men behoeft er de jaarverslagen van den Directeur, den heer Boonstra, maar op na te lezen, om hiervan een overtuigenden indruk te ontvangen. Zoo lezen we o.a: „Zeer groot is het aantal malen geweest, dat leng („rek" of „draderigheid" van de kruim van het brood) geconstateerd werd in monsters brood; meermalen werd een voorbehoedmiddel tegen deze kwaal aanbevolen en met succes in toepassing gebracht, n.l.: toevoeging van 0,15% azijnzuur, 150 gram per 100 kg. meel. Verder is op te merken, dat het gebruik van iets stijve deegen, stevig afbakken, vlug afkoelen na het bakken en koel bewaren van het brood deze kwaal mede helpen bedwingen. Grondige reiniging van den trog met heet sodawater is een eerste vereischte".

Ligt hierin voor den bakker, die met het verschijnsel tobt en het zijn er blijkens het verslag zeer velen, niet een waardevolle en uitvoerbare raad, waarmee ook de consumenten gebaat zijn?

Dit is slechts één voorbeeld, dat aan te vullen zou zijn met meerdere, betreffende schadelijke bestanddeelen, het uitzeven van bloem of toevoegen van zemelen enz.

Echter, de contrôle strekt zich ook uit over het Rijk zelf of liever over de verstrekte tarwe. Zoo had in het najaar van 1915 de bakkerij grooten last van „s c h o t" in de verstrekte tarwe, waardoor òf geen gaar brood gebakken kon worden, òf alleen ten koste van een veel te geringe uitkomst, die geldelijk vrij groot nadeel beteekende.

„Ofschoon (zoo lezen wij verder in het verslag) „geschoten" tarwe als minderwaardige grondstof is te beschouwen, kan het in tijden van nood noodzakelijk zijn, dat zij verwerkt wordt. Op de gewone wijze bereid kan daarvan dan niet anders dan klef brood worden gebakken. Verwerkt men echter stijvere deegen en neemt men nog enkele andere voorzorgsmaatregelen, (voor dit bestek te technisch), dan is het mogelijk brood te verkrijgen, dat goed gaar is te bakken."

Door den leeraar-bakker werden op tal van plaatsen in ons land bakproeven dienaangaande gehouden en adviezen verstrekt. Dank zij de contrôle van het Station is ook een zeer belangrijk verlies voorkomen in de bakkerij, dat gerust geschat kan worden op $2^1/_2$ à 3 millioen 's jaars. Dit zit zoo: Voordat het Station contrôle uitoefende op de verwerking der Regeeringstarwe, werd in vele gevallen vóór en tijdens de vermaling dezer tarwe tot meel en bloem opzettelijk vrij wat water toegevoegd. De bakkerij betaalde dit meel en deze bloem tegen vastgestelden prijs; het brood was eveneens op maximumprijs gesteld. De bakkerij ondervond dus groote financieele schade van deze watertoevoeging. Ruw (maar niet te hoog) geschat, komt men tot het vorengenoemde cijfer.

***

Zooals in de Bakkerij de jongelui theoretisch en practisch opgeleid worden in de broodbereiding, zoo wordt in de Maalderij les gegeven in de verschillende bewerkingen die de granen enz. moeten ondergaan. Ook dit is veel omvangrijker dan een leek zich kan voorstellen, te meer nu de eenvoudige molens meer en meer vervangen worden door moderne machines. En in den tegenwoordigen tijd met de menging der verschillende grondstoffen voor het regeeringsbrood is een





Koeberg's „Bloemenkind".

Van Koeberg's nieuwe, oorspronkelijke opera „Bloemenkind", waarvan verleden week in den Schouwburg te 's Gravenhage de première ging, bieden wij onzen lezers op deze pagina een viertal typeerende opnamen. Hierboven, links: Scène uit de tweede acte. Rechts: Het solo-kwartet met Frans. Midden: Mevrouw Riesz Kliekee en de heer Koeberg.



„Bloemenkind" — Het geheele gezelschap.