

Bibliotheek Hoofdkantoor 1911  
's-Gravenhage <sup>24/3-61</sup>

1909



10 JAAR

STATION VOOR  
MAALDERIJ  
EN  
BAKKERIJ  
WAGENINGEN



1959

TNC  
Bibliotheek Hoofdkantoor ~~1909-1911~~  
's-Gravenhage 24/3-61

**JUBILEUMVERSLAG 1909-1959**  
**VAN DE VERENIGING**  
**STATION VOOR MAALDERIJ EN BAKKERIJ**  
**WAGENINGEN**

## Voorwoord van Zijne Excellentie Minister Marijnen

Gaarne voldoe ik aan het verzoek aan dit speciale jaarverslag van het Station voor Maalderij en Bakkerij een kort woord ten geleide mede te geven.

Allereerst wil ik dan de in deze organisatie samenwerkende bedrijfstakken gelukwensen met het feit, dat het Station nu gedurende een halve eeuw zoveel nuttig werk heeft kunnen verrichten. Ik acht dit Station van grote betekenis, niet alleen voor de bakkers, voor de producenten van bakkerijgrondstoffen en voor de maalderij, doch tevens voor de consument. Het stemt tot grote voldoening, dat het Station voor Maalderij en Bakkerij zijn taak steeds heeft kunnen volbrengen op basis van een vrijwillige samenwerking.

Het is een blijk van een gezond oordeel en een vooruitziende blik van de leiding, dat, bij de vele veranderingen, die zich in economisch en technisch opzicht ook in deze sectoren van het bedrijfsleven voltrekken, deze organisatie niet alleen haar plaats heeft weten te behouden, maar dat zij zich heeft weten aan te passen aan de zich wijzigende omstandigheden.

Wij leven in een steeds veranderende wereld. De grotere welvaart leidt tot een groeiende vraag van de consument naar kwaliteitsprodukten. De nieuwe produktietechnieken bieden nieuwe mogelijkheden. Dit alles zal steeds hogere eisen gaan stellen aan de vakkennis van de bedrijfsgegoten. Het is duidelijk, dat een opleidingscentrum voor degenen, die zich in dit bedrijf gaan vestigen, schier onontbeerlijk is. Dit is van te meer betekenis, wanneer dit onderwijs nauw verbonden kan zijn met de praktijk, zoals hier het geval is. Tevens is de voorlichting, die van het Station uitgaat van onschatbaar belang voor de bedrijfsgegoten.

Het is nog niet te voorspellen, welke gevolgen de toenemende samenwerking op internationaal gebied voor deze bedrijfstakken kan gaan medebrengen. Naar mijn mening is het echter niet uitgesloten, dat een gemeenschappelijke Europese graanpolitiek op den duur verandering zou kunnen teweegbrengen in het maalderij- en bakkerijbedrijf. Ook hierom acht ik het van zo groot belang, dat het Station voor Maalderij en Bakkerij er is, en over een zo grote deskundigheid beschikt.

Gaarne wens ik het Station voor Maalderij en Bakkerij toe, dat het ook in de toekomst zijn voor het bedrijfsleven en voor de consument zo uitermate belangrijke functie met even grote deskundigheid zal blijven vervullen als in het verleden het geval is geweest.

## Voorwoord van Zijne Excellentie Minister de Pous

Het 50-jarig jubileum van de Vereniging Station voor Maalderij en Bakkerij te Wageningen is voor mij een welkome gelegenheid om van mijn waardering te doen blijken voor het vele en gevarieerde werk, hetwelk door deze organisatie tot dusver is verricht. Ik denk hierbij in de eerste plaats aan de geregelde controle op produkten van aangesloten bakkerijbedrijven in verband met de op grond van de Warenwet gestelde eisen. Daarnaast echter is de Vereniging er in de achter ons liggende halve eeuw in geslaagd een uitstekende reputatie op te bouwen op het gebied van het keuren van bakkerijgrondstoffen. De objectiviteit en gespecialiseerde deskundigheid waarmede de onderzoeken worden verricht, hebben steeds meer ondernemingen – waaronder ook verscheidene zeer grote producenten – ertoe gebracht van haar diensten gebruik te maken. Zowel leveranciers als afnemers stellen er prijs op te weten, dat de Vereniging de samenstelling van een produkt heeft goedgekeurd. Een gunstige beoordeling heeft het karakter gekregen van een kwaliteitswaarborg, die in niet geringe mate de verhandelbaarheid van allerlei artikelen ten goede is gekomen.

Een ander waardevol aspect van de werkzaamheden van de Vereniging Station voor Maalderij en Bakkerij vormen de deskundige adviezen, die de ervaren specialisten van de Vereniging betreffende inrichting en organisatie van bakkerijbedrijven weten te verschaffen. Ook ten aanzien hiervan geldt, dat het werk van de Vereniging van grote betekenis is voor een goede bedrijfsuitoefening in de Nederlandse bakkerijbedrijven. Tot dit laatste draagt bovendien in wezenlijke mate bij de opleiding van praktisch bekwame en tevens theoretisch goed onderlegde bakkers.

Uit deze – nog geenszins volledige – opsomming van de door de Vereniging verrichte taken mag naar mijn mening reeds de conclusie worden getrokken, dat de bemoeiingen van het Station voor Maalderij en Bakkerij een belangrijke stimulerende invloed hebben op de ontwikkeling van het economische leven.

Ik acht dan ook alle aanleiding aanwezig om bestuur, directie en medewerkers van de Vereniging ter gelegenheid van het 50-jarig bestaan van hun organisatie van harte geluk te wensen. Gaarne hoop ik, dat de Nederlandse economie ook in de toekomst van het werk van de Vereniging goede vruchten zal mogen blijven plukken.

## Voorwoord van de Burgemeester van Wageningen

De in 1949 bij het 40-jarig bestaan van het Station voor Maalderij en Bakkerij, van de zijde der gemeente Wageningen uitgesproken wens, dat de ontwikkeling van deze nuttige en belangrijke instelling zich in de toekomst zou voortzetten, is voor de volgende periode van 10 jaren in vervulling gegaan. Door verdere toeneming van het reeds grote getal aangesloten bedrijven in ons land met enkele honderden en uitbreiding van het onderwijs aan de vakschool voor bakkers en molenaars is de betekenis van dit Station, als wetenschappelijk instituut gericht op de meel- en broodbereiding, in deze periode wederom aanzienlijk groter geworden.

De twee gebouwen aan de Binnenhaven, waarin deze Instelling eerder was gevestigd, werden door een nieuwe vleugel aan elkander verbonden en aldus belangrijk uitgebreid. De voorlichting van het bedrijfsleven en de controle op de produkten namen geleidelijk in omvang toe.

Het leerplan van de vakschool werd omgezet van een éénjarige in een tweejarige cursus. Het contact van de school met de gemeente werd vergroot, doordat zij bij Koninklijk Besluit van 31 december 1955 onder de werking van de nijverheidsonderwijswet werd gebracht.

Wegens het hier woonachtig zijn van staf- en verdere personeelsleden aan het Station verbonden, de tientallen leerlingen uit alle delen van het land, die hier voor de duur van de cursus verblijven en de talrijke bezoekers uit binnen- en buitenland, welke het trekt, mag Wageningen zich bijzonder gelukkig prijzen met de vestiging van dit unieke Instituut hier ter plaatse.

Het is dan ook van ganser harte, dat het gemeentebestuur het Bestuur van de Vereniging Station voor Maalderij en Bakkerij geluk wenst met haar thans bereikte gouden jubileum en het daarbij gaarne blijk geeft van grote erkentelijkheid jegens al degenen, die door hun arbeid aan deze Vereniging leiding geven en die het Station in stand houden en dit in steeds grotere mate aan het doel, daarmee beoogd, doen beantwoorden.

Mogen het Station voor Maalderij en Bakkerij en de opleidingsschool, beide van zo grote waarde voor een zeer voornaam deel van de voeding van het Nederlandse volk in al zijn geledingen, zich blijven ontwikkelen om ook in de naaste en verdere toekomst deze belangrijke taak zo goed mogelijk te vervullen. De plannen voor de bouw van een nieuw schoolgebouw zullen bij verwezenlijking een essentiële bijdrage daartoe leveren.





*Bestuur, Commissie van Toezicht en directeur van de Vereniging Station voor Maalderij en Bakkerij*

*Bestuur, Commissie van Toezicht en directeur van de Stichting Vakschool van de Vereniging Station voor Maalderij en Bakkerij.*



## Voorwoord

Aan het verzoek van de samenstellers, om namens het Bestuur van de Vereniging Station voor Maalderij en Bakkerij een inleidend woord te willen schrijven in dit jubileumverslag, wil ik gaarne voldoen.

Bij de voorbereidingen van de herdenking van het 50-jarig bestaan van ons Station kwam uiteraard het jubileumboek, dat wij ter gelegenheid van ons 40-jarig bestaan hebben doen verschijnen, ter sprake. Het Bestuur heeft gemeend de samenstellers te moeten vragen deze keer geen beroep te doen op de verschillende firma's om de uitgave te kunnen verwezenlijken.

Zodoende is er een jubileumverslag verschenen waarin de diverse onderdelen over een kortere of langere periode zijn beschreven. Vooral aan de laatste tien jaar is veel aandacht besteed.

Het Bestuur hoopt dat deze jubileumuitgave mag bijdragen tot een duidelijk begrip van de taak welke de Vereniging zich ten doel stelt.

Tenslotte zegt het Bestuur dank aan de samenstellers en hun medewerkers voor het verzorgen van dit jubileumverslag, in het bijzonder de Heer Dr. J. van der Lee.

C. J. SCHOEP,  
*Voorzitter*



## Station voor Maalderij en Bakkerij 1949-1959

### *Inleiding*

Ter gelegenheid van het 40-jarig bestaan van het Station voor Maalderij en Bakkerij is zowel bij de officiële herdenking op 31 maart 1950, als in het uitgegeven Jubileumboek uitvoerig aandacht besteed aan de oprichting in 1909.

Hierbij is wel duidelijk tot uiting gekomen, dat de centrale figuur hierbij is geweest Dr. J. Roeters van Lennep, die niet alleen het initiatief voor de oprichting heeft genomen, doch nog tot zijn overlijden in 1920 als voorzitter leiding heeft gegeven aan het algemeen beleid.

De schrijvers van dit verslag hebben als opgave nu een overzicht te geven van de lotgevallen van het Station in de laatste 10 jaar. Zij zijn van mening, dat nu het Station een halve eeuw bestaat, er alle aanleiding is om in dit verslag in de eerste plaats nog eens het licht te laten vallen op de persoon en het werk van de eerste directeur Arjen Boonstra, die van 1909 tot eind 1938 de leiding van het Station heeft gehad.

De jonge directeur, afgestudeerd aan de Hogere Land-, Tuin- en Bosbouwschool te Wageningen, kreeg tot taak het leiden van een nieuw proefstation, opgezet voor het geven van voorlichting en vakonderwijs. Een instelling, die zich niet alleen nog een plaats moest veroveren, doch waarvan de financiële basis reeds bij het begin uiterst smal was en ook jaren lang is gebleven.

Met grote bekwaamheid en taaie volharding heeft de heer Boonstra zijn taak verricht, hierbij nog gehandicapt door een zwakke gezondheid.

Uiteindelijk is het hem gelukt het Station door de moeilijkheden heen te voeren. Bij het neerleggen van zijn functie, eind 1938, kon hij aan zijn opvolger een geheel overdragen, dat niet alleen op een redelijke financiële basis rustte, doch dat ook het vertrouwen van het bedrijfsleven en van de overheid genoot.

In de hierop volgende oorlogsjaren had het Station de wind mee. Er was behoefte aan voorlichting en controle, waardoor de financiële positie nog verbeterde.

Na de oorlog was er aanvankelijk nog een grote toevloed van leerlingen. Eerst kwamen de onderduikers uit de bezettingstijd de gelederen versterken, later oud-militairen, die in het toenmalige Indië hun diensttijd achter de rug hadden.

De hierop weer gevolgde daling van het aantal leerlingen ging gepaard met een geleidelijke verhoging van het algemene kostenpeil.

Het werd na 1950 dan ook wel duidelijk, dat de afdeling vakonderwijs van het Station alleen op een verantwoorde wijze verder in stand zou kunnen worden gehouden, indien de Overheid bereid zou zijn de school te subsidiëren.

In de loop van 1956 kwam tenslotte de subsidieregeling af en wel met terugwerkende kracht, ingaande op 1 januari 1955.

Aan deze regeling waren een aantal voorwaarden verbonden, n.l. omzetting van de

opleiding in een tweejarige cursus en verhoging van de toelatingseisen. De school werd ingedeeld bij het Uitgebreid Lager Nijverheids Onderwijs.

Als gevolg van de subsidiëring ontstond de figuur, dat een deel van het werk van het Station, n.l. het onderwijs, door de overheid werd gesubsidieerd. Dit maakte een verandering in de beheersvorm noodzakelijk. Het dagonderwijs werd gebracht onder een afzonderlijke stichting met een eigen bestuur. De overige activiteit bleef toebedeeld aan de Vereniging Station voor Maalderij en Bakkerij.

De samenstelling van de Besturen van Stichting en Vereniging zijn een voldoende waarborg voor de samenhang tussen de activiteiten van de er respectievelijk onder vallende afdelingen.

De subsidiëring van het onderwijs heeft niet alleen een verandering in de inwendige organisatie tot gevolg gehad, doch ook verdere consequenties meegebracht.

In de eerste plaats is het niveau van het onderwijs hierdoor verhoogd. Tevens kon de outillage van de school worden aangepast aan de voor goed onderwijs te stellen eisen. Dit was in het verleden slechts in zeer beperkte mate mogelijk, wilde men niet het financieel evenwicht van het geheel schaden.

Volgens de statuten van de Vereniging Station voor Maalderij en Bakkerij is een tweede doelstelling, naast het geven van onderwijs, het geven van bedrijfsvoorlichting. Deze voorlichting wordt onder meer verstrekt door het controleren van grondstoffen en eindprodukten, door het adviseren bij bouw en inrichting van bedrijven en door het geven van voorlichtingsdagen aan het personeel van de betreffende bedrijfstakken, alles tegen betaling voor de door het Station in deze bewezen diensten.

Hiernaast blijft dan nog de duidelijke taak van het geven van meer algemeen gerichte voorlichting. Het werk van de bakkerijconsulent, mogelijk gemaakt door de financiële steun van de Nederlandse Vereniging van Meelfabrikanten, was hiervan een gelukkig voorbeeld.

Het komt ons voor, dat deze kant van het werk in deze tijd alleen behoorlijk tot ontwikkeling en tot zijn recht kan komen, indien, hetzij het bedrijfsleven, hetzij de overheid, bereid wordt gevonden in deze te subsidiëren. Dit punt zou ook daarom onder ogen gezien moeten worden daar door bepaalde externe verschuivingen de basis van het Station enigszins is versmald, waardoor de meer algemeen gerichte voorlichting in het gedrang komt.

## Overzicht van de laatste 10 jaar

### *Commissie van Toezicht en Bestuur*

In de afgelopen 10 jaar hebben zich verschillende mutaties in de samenstelling van deze colleges voorgedaan.

In de Commissie van Toezicht bleef dit beperkt tot het uittreden van de Heer H. J. Denker in verband met het bereiken van de pensioengerechtigde leeftijd. In de vergaderingen op 17 en 18 juli 1957 werd afscheid van hem genomen.

Dank zij zijn ervaring op het gebied van verschillende soorten onderwijs heeft het Station vaak kunnen profiteren van de zeer waardevolle adviezen van de Heer Denker. Hij was in het Bestuur een groot voorstander van het indienen van een subsidie-aanvraag voor het vakonderwijs, toen dit punt in de vijftiger jaren aan de orde werd gesteld. Bij de voorbereiding van de aanvraag en het hierop gevolgde contact met het Ministerie van Onderwijs, Kunsten en Wetenschappen, verleende de Heer Denker zijn daadwerkelijke medewerking. In maart 1958 werd zijn ambtelijke opvolger de Heer Drs. A. L. Dirken door het Ministerie van Economische Zaken aangewezen als lid van de Commissie van Toezicht.

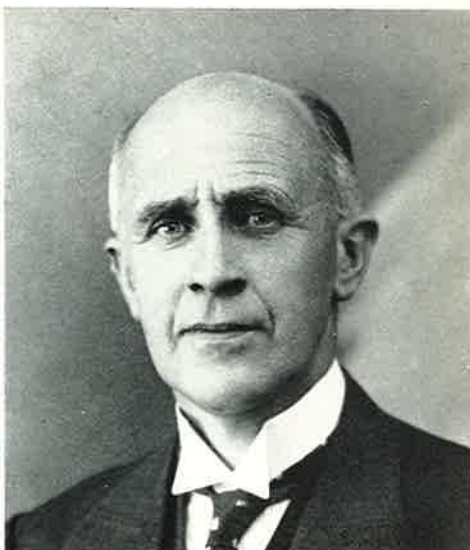
Bij het Bestuur vonden meer veranderingen plaats. In 1951 gaven de Heren H. Pool en C. Rezelman de wens te kennen in verband met hun leeftijd hun functies neer te leggen. Op de algemene vergadering werden in hun plaatsen benoemd de Heren M. Doeleman H. Jzn en E. J. Luichjes. Daarbij werd het secretariaat overgenomen door de Heer Ir. G. Boschloo.

Als gevolg van de subsidiëring van het onderwijs werden in 1956 door de Gemeenteraad van Wageningen uit zijn midden de Heer J. H. Geldhoff en de Heer J.A.V.J.M. Vollaers aangewezen om het Bestuur van Overheidswege aan te vullen. In 1958 zijn beide heren overgegaan naar het Bestuur van de Stichting Vakschool van de Vereniging Station voor Maalderij en Bakkerij.

Eind 1956 ontviel ons de Heer H. J. Wijers en kort na de jaarwisseling in 1957 de Heer U. Koopmans. Daar bovendien de Heer J. Hurkmans zich genoodzaakt zag zich om persoonlijke redenen uit het Bestuur terug te trekken, moesten in de Algemene Ledenvergadering van juli 1957 drie vakatures worden vervuld. Hierin werd voorzien door de benoeming van de Heren J. van Eekeren, C. van Stolk Azn. en W. L. van Straaten. Bovendien werden in februari 1958 nog in het Stichtingsbestuur benoemd de Heren J. B. Dinkla, T. Elzinga en J. A. A. Nieman.

De Heer Drs. C. Postma nam de plaats in van de Heer J. H. Geldhoff in het Stichtingsbestuur, nadat laatstgenoemde zich uit de Gemeenteraad van Wageningen had teruggetrokken.

*Oud-directeur A. Boonstra †*



*Oud-directeur Dr. J. v. d. Lee in gesprek met de huidige directeur Ir. J. A. P. Smit*



*Het gebouw in 1909*



*Gebouwencomplex 1960*



Dienovereenkomstig zijn de Commissie van Toezicht en de beide Besturen thans als volgt samengesteld.

*Commissie van Toezicht :*

Drs. A.L. Dirken  
P.L.M. van der Lande  
A. Schagen Jr.

*Verenigingsbestuur :*

C. J. Schoep, *voorzitter*  
Ir. G. Boschloo, *secr. - penn.*  
C.A. Kammeraad  
M. Doeleman H. Jzn.  
J. van Eekeren  
J. Faber  
P. Koning  
C. Koppert  
E.J. Luichjes  
C. van Stolk Azn.  
W.L. van Straaten

*Stichtingsbestuur :*

C.J. Schoep, *voorzitter*  
Ir. G. Boschloo, *secr. - penn.*  
C.A. Kammeraad  
J.B. Dinkla  
M. Doeleman H. Jzn.  
J. van Eekeren  
T. Elzinga  
J. Faber  
P. Koning  
C. Koppert  
E.J. Luichjes  
J.A.A. Nieman  
Drs. C. Postma  
C. van Stolk Azn.  
W.L. van Straaten  
J.A.V.J.M. Vollaers

*Personeel*

Uit een rede van de voorzitter in 1910 blijkt, dat het personeel in 1909 bestond uit een directeur, een leraar-bakker en een laboratorium-assistent. In 1910 was het reeds uitgegroeid tot 12 man.

Momenteel werken er 40 personen volledig in dienst van de Vereniging terwijl daarnaast nog 6 personen voor een gedeeltelijke taak bij het vakonderwijs zijn betrokken. Het personeel is als volgt te verdelen: directeur; een scheikundige, hoofd van het laboratorium; 3 analisten en 4 laboranten; administrateur en 9 leden administratief personeel; 5 controleurs van de buitendienst; 4 deskundigen zowel aan de maalderij- als aan de bakkerij-afdeling; 8 personen van de hulpdienst.

In vergelijking tot 10 jaar geleden wil dit zeggen dat de bezetting nagenoeg is gelijk gebleven. De grootste verandering heeft wel plaats gevonden in de maalderij-advies afdeling, waar het personeel van 2 op 4 deskundigen en een jongste bediende is uitgegroeid.

Het is niet mogelijk in dit verslag bij alle personeelsveranderingen stil te staan. Aan enkele bijzondere facetten willen wij echter niet voorbijgaan.

In de eerste plaats moge hier nog het heengaan van onze oud-inspecteur de Heer H.J.M. Sikken in 1958 in herinnering worden gebracht. Met dankbaarheid mogen wij terugdenken aan het vele en uitstekende werk dat door hem in de functie van inspecteur in algemene dienst is verricht.

Ofschoon de aanstelling van het merendeel van de huidige personeelsleden na 1940 is geschied, omvat de formatie nog een vijftal personen, waarvan het aantal dienstjaren (gezien het achter hun naam geplaatste jaar van indiensttreding), reeds meer dan 30 jaar bedraagt.

Het zijn de heren: H. van de Hoef (1909) K. Rinzema (1921) C. Tieman (1924)  
E. Braaksma (1925) A. Onderstal (1928)

Zij vormen een kern van oude getrouwen, die veel lief en leed met het Station hebben gedeeld.

In de verslagperiode, n.l. in 1957, vond wisseling van het directeurschap van het Station plaats.

De Heer Dr. J. van der Lee, die sinds 1 januari 1939 directeur was, verzocht per 1 juni 1957 te worden ontheven van zijn taak in verband met zijn benoeming tot directeur van de Keuringsdienst voor Waren van het gebied Friesland.

Hij werd met ingang van 1 juli van hetzelfde jaar opgevolgd door de Heer Ir. J.A.P. Smit, Landbouwkundig ingenieur, voordien verbonden aan het Instituut voor Landbouwtechniek en Rationalisatie.

Op 27 mei 1957 werd door het Bestuur aan de aftredende directeur een afscheidsreceptie aangeboden. Uit de ruime belangstelling bleek wel duidelijk de nauwe relatie, die er tussen het Station en verschillende takken van het bedrijfsleven bestaat.

Gedurende het verenigingsjaar 1957-1958 viel onze administrateur de eer te beurt te worden benoemd tot secretaris der directie als bewijs van waardering voor het vele goede werk dat door hem in de afgelopen periode was verricht.

Alvorens dit onderdeel van het verslag af te sluiten moet nog worden vermeld de vrij ingrijpende salarisherziening (1956) welke onder invloed van de subsidiëring van het onderwijs tot stand kwam. Mede door deze verandering is ook de pensioenregeling herzien (1957).

Tenslotte werd in 1959 een organisatieschema met een hieruit voortvloeiende instructie voor het personeel opgesteld.

### *Gebouw*

Gezien de gestadige groei van het Station in en na de laatste wereldoorlog moest noodzakelijkerwijs worden uitgezien naar een betere huisvesting van de diverse afdelingen. Hierin was reeds zeer ten dele voorzien door de verbouwing van 1942.

Om te komen tot verder verantwoorde oplossingen werd in 1949 een algemeen uitbreidingsplan opgezet. De verwezenlijking vond voor het grootste deel in 1950-1951 plaats. De twee losstaande gebouwen werden verbonden door een laag gedeelte, waarin de directeurskamer, de administratie en de conciërgewoning werden ondergebracht. Bij deze bouw werd er op gerekend dat, indien dit nodig mocht blijken, nog een verdieping op deze verbindingsvleugel kan worden aangebracht.

In dezelfde periode heeft een algehele restauratie van de maalterij plaats gevonden. Van deze gelegenheid is gebruik gemaakt om de aan de achterzijde gelegen machine-

kamer af te breken. Door de in 1944-1945 opgelopen oorlogsschade was deze reeds zwaar beschadigd. Hiervoor kwamen in de plaats er van een werkplaats voor de instrumentmaker, een proefmolenkamer en een was- en kleedgelegenheid voor de leerlingen.

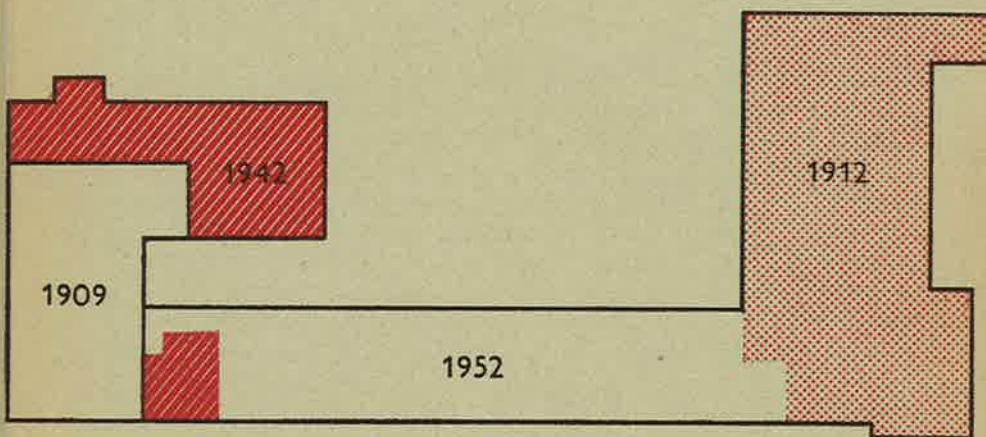
In 1956 is begonnen met enkele inwendige verbouwingen en vernieuwingen die reeds geruime tijd noodzakelijk waren, maar door de hoge lasten van het onderwijs tot nu toe achterwege waren gebleven.

Zo werd in de afgelopen vier jaar de laboratoriumverdieping aan een grondige modernisering onderworpen, waarbij tevens een afzonderlijke werkkamer voor de chef van laboratorium werd ingericht.

Twee leslokalen werden gemoderniseerd, terwijl de maalderij - adviesafdeling aanmerkelijk beter werd gehuisvest dan voorheen.

De hoofdingang van het niet-schoolgedeelte van het Station werd verbeterd.

Uitbreiding van de gebouwen over 50 jaar





### *Inventaris*

Ook aan de inventaris is de nodige aandacht geschonken. Het is echter niet mogelijk in dit bestek alle inventaris-aanvullingen te memoreren. Het vermelden zal dus beperkt blijven tot de meest belangrijke facetten.

In dit verband moet in eerste instantie genoemd worden de uitbreiding van de maalderij-inventaris, aansluitend op de restauratie van de maalderij. Deze inventaris werd door de molenaars aangeboden, ter gelegenheid van het 40-jarig bestaan. Voorwaar een groots gebaar.

De bakkerij ontving in 1953 een waardevolle bijdrage voor onderwijs en voorlichting door een subsidie uit de tegenwaarde rekening. Uit deze subsidie werden aangeschaft: een klutsmachine, een ijskast, een lokettenrijskast, een deeg-afmeetmachine, een opbolmachine, een bollenrijskast en tenslotte nog een tekenmachine met tekentafel.

In 1954 werd een subsidie ontvangen van het Bedrijfschap voor Granen, Zaden en Peulvruchten, waardoor het mogelijk werd de proefbakkerij te moderniseren.

De nieuwste aanwinsten voor het laboratorium zijn de S.I.A. Fermentation recorder en een colorimeter, beide in 1959 aangeschaft.

Tenslotte mag niet onvermeld blijven, dat tengevolge van de subsidiëring door de overheid de schoolinventaris aanzienlijk is verbeterd. In dit verband kunnen genoemd worden de leerlingensets, de bordstellingen, het demonstratiemateriaal voor de lessen en de elektrische banketoven die in 1958 voor de ontplofte gasoven in de plaats kwam, alsmede de Nauta-mengketel die in 1959 aan de maalderijinventaris kon worden toegevoegd.

Zo kan met genoegen worden geconstateerd dat dank zij de subsidiëring van het onderwijs een zekere verademing is opgetreden, waardoor het mogelijk werd bepaalde noodzakelijke verbeteringen, herzieningen en aanvullingen uit te voeren.

Hiermee zijn dus beide partijen gebaat, zowel het onderwijs, dat niet langer stiefmoederlijk wordt bedeed, als het Station, dat nu niet meer terwille van het onderwijs bepaalde objecten behoeft te laten overgaan.

### *Laboratorium- en baktechnisch onderzoek*

#### *a. Monsteronderzoek in het algemeen.*

Uit de gegeven grafieken blijkt duidelijk dat het aantal monsters sterk afhankelijk is van het aantal dat getrokken werd. Dit laatste maakt ruim 90% van het totaal uit. Evenmin is het dus te verwonderen dat er een nauw verband bestaat tussen het aantal aangesloten bedrijven en het aantal getrokken monsters. Bij het vergelijken van de beide grafieken springt dit verband duidelijk in het oog.

Bijzondere aandacht verdient het aantal veevoeders dat is onderzocht. Hierbij komt duidelijk tot uitdrukking de invloed van het in 1947 door de A.N.M.B. opgerichte A.B.C. bureau. Het aantal door dit bureau gecontroleerde monsters bedroeg aanvankelijk ca. 3000 monsters per jaar en schommelde later om de 2600.

In 1955 heeft het A.B.C. bureau de Stichting A.C.V. in het leven geroepen. Niettegen-

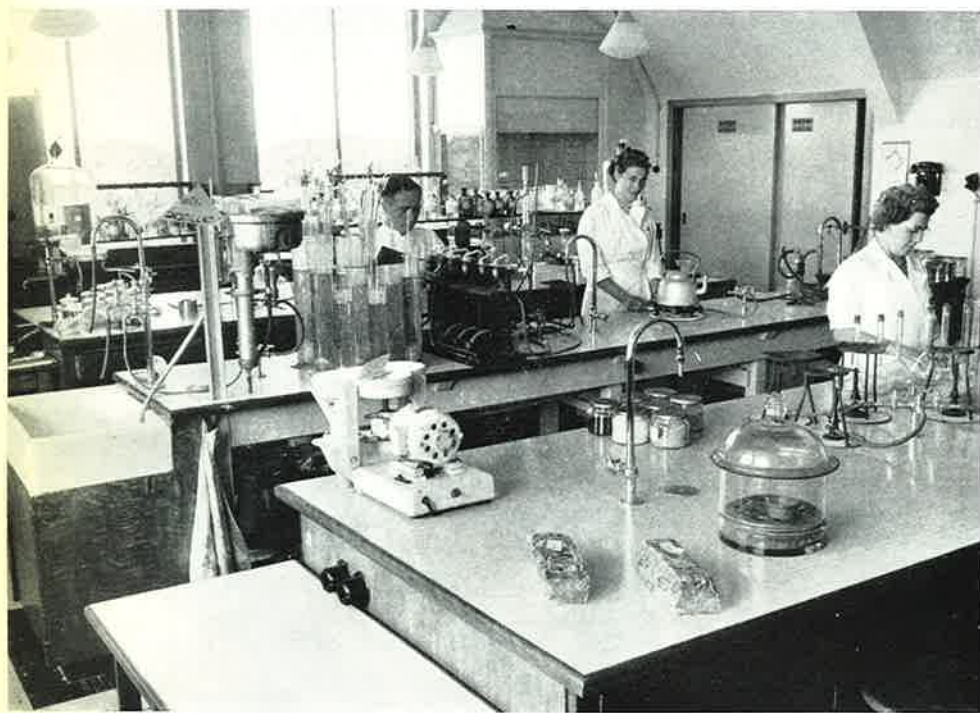


*Droge stof-bepaling vroeger en nu*





*Laboratorium vroeger en nu*



staande het vele goede werk dat het Station bij de controle op veevoerders aan de A.N.M.B. (vóór 1940) en het A.B.C. bureau had bewezen, werd het monsteronderzoek niet verder aan het Station opgedragen. Deze gang van zaken wordt van de zijde van het Station nog steeds als onbillijk gezien en in hoge mate betreurd. Het aantal veevoedermonsters viel daardoor terug op 1200 terwijl ook de gunstige werkcombinatie op dit gebied in de buitendienst verviel.

Uit ons bekend zijnde gegevens mocht worden geconcludeerd dat de bedrijfscontrole voor de molenaar tot onder het minimale was gezakt. Dienovereenkomstig heeft het Station deze controle opnieuw ter hand genomen. Zowel uit het stijgende aantal monsters als uit de reactie van de molenaars mag de conclusie getrokken worden, dat het Station hiermee in een leemte voorziet.

*b. Onderzoek in verband met het voeren van het kwaliteitsmerk*

In 1949-1950 is het Station er toe overgegaan voor produkten, die aan bepaalde kwaliteitsnormen voldoen, de mogelijkheid open te stellen dit door middel van het kenmerk van het Station kenbaar te maken. Daarbij is van de gedachte uitgegaan dat het voor de bakker juist is te weten dat hij bij de bereiding van zijn produkten van goede grondstoffen uitgaat. Het lag niet in de bedoeling de produkten te rangschikken naar

— Aantal ingezonden monsters  
— Aantal aangesloten bedrijven



goed – beter – best, maar wel op grond van bepaalde eisen de bakker de zekerheid te geven dat hij met goede grondstoffen te maken heeft. Dat deze instelling een goede greep is geweest komt in het aantal aangesloten bedrijven duidelijk tot uiting.

Aanvankelijk werd voor alles, grondstoffen, beschuit en eindprodukten, hetzelfde waarmerk gebruikt. Dit gaf in de praktijk wel eens moeilijkheden, zodat er in 1957 toe overgegaan werd de groepen te splitsen en ieder hun eigen zegel te geven.

Bovendien werd ook de controle op beschuit meer in de richting van het fabriekmatige produkt omgebogen, waardoor zij beter voldeed.

Deze beide factoren veroorzaken de sprong in het boekjaar 1957–1958. Toch zou uit de aard der zaak het effect van deze controle nog groter zijn indien de bakkers zelf vroegen naar het controlemerk en alle fabrikanten die gerechtigd zijn het waarmerk te voeren, dit ook deden.

#### *Voorlichting en bedrijfscontrole op het gebied van de maalderij*

In de maalderij heeft een grote verandering plaats gevonden.

Voor een meer gedetailleerd beeld zij verwezen naar het desbetreffende artikel in dit jubileumverslag.

Aangezien de techniek steeds meer mogelijkheden biedt wordt het voor de individuele molenaar moeilijker een plan voor een goed ingericht bedrijf uit te werken. Dit blijkt duidelijk uit de groei van de afdeling maalderij-advies.

Zoals uit de inleiding blijkt, is de personeelsbezetting van deze afdeling meer dan verdubbeld. Bovendien is bij deze aanvulling sterker op de technische ontwikkeling gelet dan vroeger, met name door het aantrekken van een werktuigbouwkundig en een electrotechnisch H.T.S.-er.

Naast het werk van deze adviesdienst werden in verschillend verband lezingen voor bedrijven of groepen van bedrijven gehouden om het personeel een beter inzicht in het maalderijbedrijf te geven.

Sedert 1952 is er de mogelijkheid op gezette tijden het gehele bedrijf aan een grondige inspectie te laten onderwerpen door zich aan te sluiten bij de technische controle van maalderijbedrijven. Hierdoor krijgt de molenaar een beter inzicht in de technische kant van het bedrijf, zoals krachtverbruik, rendement van de hamermolen, de kwaliteit van de menger e.d. Veelal wordt het technisch rapport afgesloten met een op de toekomst gericht plan, dat in dit geval slechts de grote lijnen aangeeft.

Gelukkig is het Station in staat telkens nieuwe punten naar voren te brengen, wat voor een deel ook schuilt in de steeds groter wordende technische mogelijkheden. Met name willen we in deze nog noemen de elektrische besturing van het gehele bedrijf vanuit één punt, dus de z.g. centrale bediening.

De voorlichting heeft zich niet alleen beperkt tot de technische kant van de maalderij. Ook de veevoedersector is er in betrokken. Voor een aantal bedrijven zijn veevoeder-voorlichtingsbijeenkomsten gehouden om het verkooppersoneel op de hoogte te brengen met de problemen op dit gebied.

Hier is een duidelijk voorbeeld van het harmonisch samengaan van de adviesdienst met de vakschool.

### *Voorlichting op het gebied van de bakkerij*

#### *a. Publikaties*

Op dit gebied zijn in de verslagperiode duidelijk twee categorieën uitgaven van het Station te onderscheiden.

In de eerste plaats waren er een aantal publikaties van onderzoekingen verricht door het laboratorium in samenwerking met de bakkerij. In dit verband noemen wij het werk over het vers houden van wittebrood en het mechanisme van het effect van vetten en emulgatoren op de kruimeigenschappen.

Hiernaast was er de uitgave van een aantal mededelingen gericht op de praktische voorlichting van het bedrijfsleven.

Wij vermelden hier: „Als de winter komt” (gericht op de bedrijfsomstandigheden in de broodbakkerij in het winterseizoen) en „Het Broodbesluit onder de loupe”.

#### *b. Korte voorlichtingscursussen*

Aansluitend op de gedachte van de „Open Dag” vonden er in dit kader speciale voordrachtenreeksen met demonstraties plaats voor de aangesloten bedrijven. Aanvankelijk was hiervoor een enorme belangstelling, die jammer genoeg gaandeweg verflauwde. Het bleek echter verder dat bepaalde bedrijven of groepen van bedrijven gebaat waren met voorlichting van hun personeel op bepaalde onderdelen van de brood- en/of banketbakkerij.

Hierdoor ontstonden eendaagse of weekend cursussen, waarbij een speciaal facet in al haar onderdelen werd ingeleid, zonodig voorzien van demonstratie en veelal afgesloten met een discussie of forum. Deze wijze van voorlichting werd door de diverse bedrijven en de deelnemers zeer gewaardeerd.

#### *c. Werk bakkerij-consulent*

Uit een rapport dat opgemaakt werd voor de Nederlandse Vereniging van Meelfabrikanten was gebleken dat aan de broodkwaliteit nog wel het een en ander kon worden verbeterd.

Anderzijds was bekend dat het Station bij zijn drogestofcontrole tegelijkertijd de kwaliteit van het brood beoordeelt.

Wat was logischer dan het koppelen van een actie voor beter brood van bovengenoemde Vereniging aan de werkzaamheden van het Station. Zo kwam het werk van de bakkerij-consulent tot stand, waarvoor de Heer J. Landman werd aangetrokken. Gedurende ruim vier jaar heeft de Heer Landman door het houden van voordrachten, toegelicht met lichtbeelden en voorstellingen op het flanelbord, het bakken van kwaliteitsbrood gestimuleerd. Bij de voordrachten vond tevens een bespreking plaats van een

aantal broden, die op dezelfde dag bij de bakkers waren gekocht. Bij de vaststelling van het oordeel over deze broden werden ook de aanwezigen betrokken.

## Onderwijs

### *a. Het dagonderwijs in Wageningen*

In het ter gelegenheid van het 40-jarig bestaan van het Station voor Maalderij en Bakkerij verschenen Jubileumboek is de geschiedenis van het dagonderwijs aan het Station over de toen afgesloten periode beschreven.

Terwijl de oprichters van onze instelling aanvankelijk een tweejarige opleiding voor de geest heeft gezweefd, bleek een dergelijke opzet niet te verwezenlijken.

De belangstelling voor vakonderwijs was nog slechts gering, terwijl voor de ouders de kosten, verbonden aan het zenden van de zoon voor langer dan een jaar naar Wageningen, op te grote bezwaren stuitten.

In het algemene beeld van het lesprogramma is gedurende tientallen jaren niet veel verandering gekomen. Het bleef dat van een sterk op de praktijk gericht en nog vrij veel theorie bevattend onderwijs, dat in feite in een te korte tijd moest worden gegeven. Een vermindering van het aantal praktijkuren gaf hierbij wel enige verbetering, afdoende was deze echter nog niet.

Toen in 1938 de Vestigingswet op de Broodbakkerij van toepassing werd verklaard, werd met het oog op de erkenning van het diploma van de Bakkersvakschool het onderwijsprogramma aangepast. Dit gold speciaal voor de handelsvakken. Een verdere aanpassing volgde toen enkele jaren later het Vestigingsbesluit: Brood-Banketbakkerij afkwam.

Gedurende de bezettingstijd werd éénmaal een tweejarige dagopleiding gehouden en wel voor de bakkersafdeling. Deze opleiding was een succes.

Er werd door een behoorlijk aantal goede leerlingen aan deelgenomen, terwijl het lesprogramma, dat vooral was ingesteld op de taak van de toekomstige bedrijfsleider, ook op de waardering van deskundigen buiten het Station kon bogen. Bedrijfs-economie en -administratie van het bakkerijbedrijf, bedrijfs-psychologie, reclametechniek en praktische bedrijfsleiding namen een voorname plaats op het lesrooster in.

Ondanks nog enkele verdere verschuivingen in het lesprogramma van de dagopleiding der Vakscholen bleef het algemene beeld na de oorlog praktisch ongewijzigd tot aan de reorganisatie voortvloeiende uit de subsidieregeling.

Deze subsidieregeling op grond van de N.O.-Wet werd op 31 december 1955 bij Kon. Besluit afgekondigd.

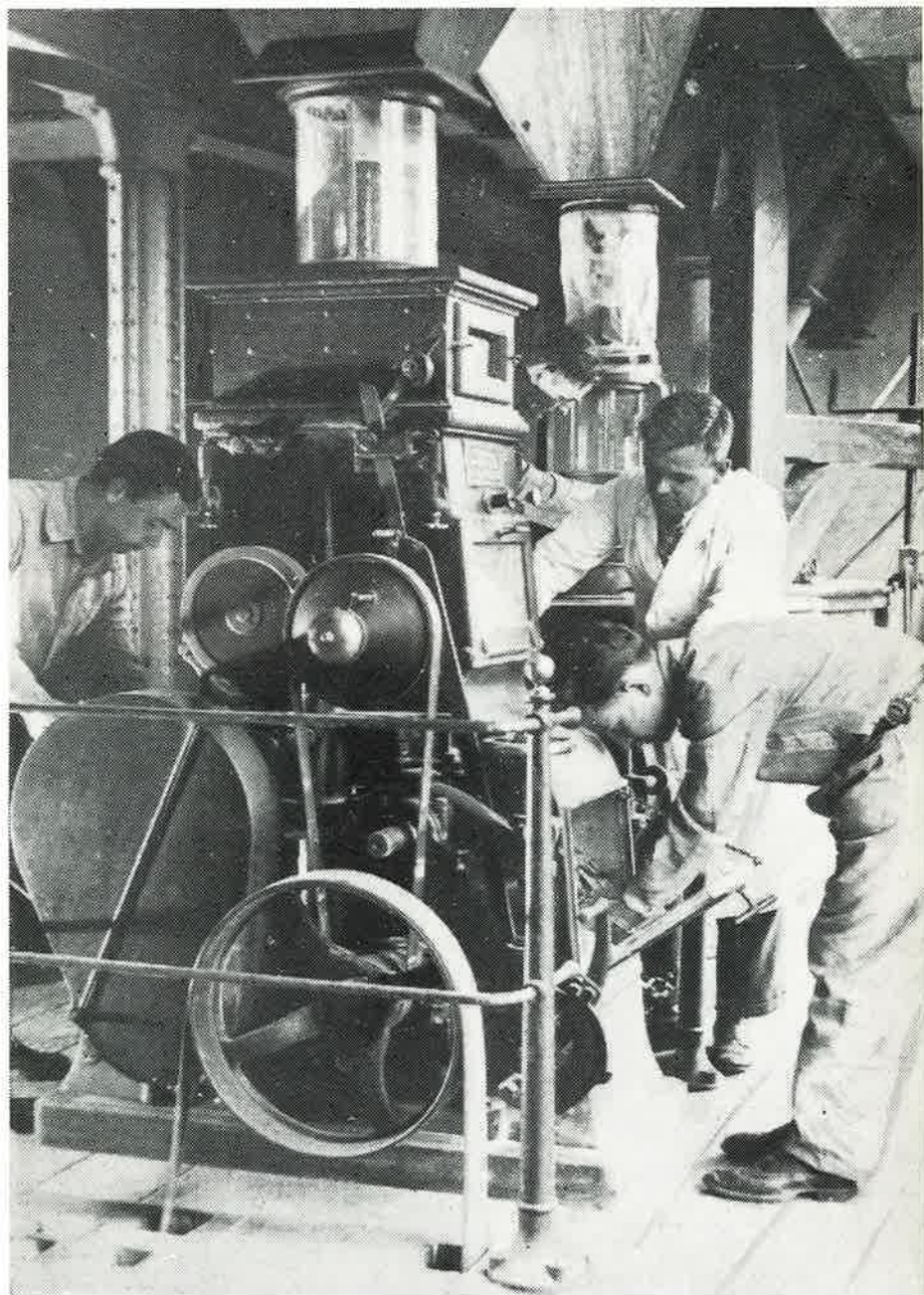


*De buitendienst*

*De huidige controlezegels*







De opzet is in overeenstemming gebracht met het algemene schema voor het Uitgebreid lager nijverheids onderwijs (U.l.n.o.), waardoor het als een verlengstuk van de Lagere technische school moet worden beschouwd en kan worden vergeleken met een Uitgebreid technische school (U.t.s.).

Teneinde de consequenties voor de opleiding duidelijk te maken, zijn in het hierbijgaand overzicht de programma's van 1955 en 1959 naast elkaar gesteld.

Wanneer men telkens de situatie in de twee genoemde jaren voor de betreffende afdeling onderling vergelijkt, valt wel duidelijk een aanzienlijke verbetering als uitvloeisel van de subsidiëring te constateren.

Bij het onderwijs wordt nu een aanmerkelijk grotere plaats ingeruimd voor het aankweken van algemene ontwikkeling. Bovendien is thans een tweemaal zo lange periode beschikbaar voor het geven van het onderricht dan voorheen.

Het ziet er overigens naar uit, dat door de subsidiëring wat meer stabiliteit in het lesprogramma zal optreden.

Elke wijziging in het programma behoeft de toestemming van het Ministerie van Onderwijs, Kunsten en Wetenschappen, waarbij wordt toegezien, dat het gegeven onderricht in het algemene schema van U.l.n.o. moet blijven passen.

Niettegenstaande de sombere voorspellingen is sinds de doorvoering van de subsidie-regeling elk jaar de klas van de bakkers behoorlijk bezet. Overigens is het aantal gegadigden altijd veel groter dan het aantal leerlingen dat geplaatst kan worden. Dit vindt vooral zijn oorzaak in de onvoldoende voorbereiding van de kandidaten voor het toelatingsexamen. Aan dit punt wordt daarom regelmatig in de vakpers de nodige aandacht besteed.

Wat de molenaars betreft kan worden opgemerkt, dat hier blijkbaar nog veel te weinig het besef leeft, dat de toekomstige leider van de maalderij op de vakschool een unieke opleiding kan ontvangen.

Wel worden de toekomstige molenaars naar allerlei cursussen gestuurd. Hierop wordt wat eenvoudige allernoodzakelijkste kennis opgedaan, maar het brede verband, zoals dat tussen alle vakken van het onderwijs aan het Station wordt gelegd, komt uit de aard der zaak niet voldoende tot zijn recht.

Misschien kan de harde strijd om het bestaan, welke zich in deze sector bezig is te ontwikkelen, aanleiding zijn de molenaars te overtuigen van de noodzaak behoorlijk beslagen ten ijs te komen en daarvoor de opleiding aan onze molenaarsvakschool te volgen. Ook hier geldt „de cost gaet voor de baet uit”.

In de grafiek op blz. 46 wordt een overzicht gegeven van het aantal geslaagden aan de beide afdelingen van de Vakschool in de laatste 10 jaar.

**DAGOPLEIDINGEN****aan de Vakschool van het Station voor MAALDERIJ EN BAKKERIJ****Afdeling Maalderij**

Vakken	Aantal lessen per week		
	1959	1959	1955
	1e jaar	2e jaar	
1. Nederlands	2	2	1
2. Duits	2	2	—
3. Maatschappijleer	—	2	—
4. Lichamelijke oefeningen	2	2	—
5. Boekhouden en moderne bedrijfsadministratie	3	2	2 <sup>1</sup>
6. Handelsrekenen en kostprijsberekening	2	1	2
7. Handelskennis en wetskennis	1	1	} 1
8. Bedrijfsleer	1	1	
9. Scheikunde	3	1	3
10. Natuurkunde	3	—	2
11. Plantkunde	1	—	1
12. Biologie	1	1	2
13. Wiskunde	2	—	1
14. Maalderijtheorie	3	3	6
15. Maalderijbouw en inrichting	1	1	2
16. Licht- en krachtinstallatie	—	2	2
17. Werktuigkunde	—	2	1
18. Veevoedingsleer	1	2	1 <sup>2</sup>
19. Warenkennis	1	2	1
20. Kunstmestleer, zaaizaad en pootgoed, bestrijdingsmiddelen	—	2	—
21. Praktijk van de maalderij	6	8	12
22. Technisch tekenen	4	2	1
23. Praktische Warenkennis van maalderijproducten, grondstoffen enz.	1	1	—
24. Reclameleer	—	—	1
Totaal	40	40	42

Cursorische voordrachten over reclame, leiding geven, verkoopkunde, enz.

(Aantal lessen per jaar) 8 8

<sup>1</sup> Alleen boekhouden

<sup>2</sup> Veevoedingsleer en kunstmestleer

## Afdeling Bakkerij

Vakken	Aantal lessen per week		
	1959		
	1e jaar	2e jaar	1955
1. Nederlands	2	2	1
2. Engels	2	2	—
3. Maatschappijleer	—	2	—
4. Lichamelijke oefeningen	2	2	—
5. Boekhouden en moderne bedrijfsadministratie	3	2	3 <sup>1</sup>
6. Handelsrekenen en kostprijsberekening	2	1	3 <sup>2</sup>
7. Handelskennis en wetskennis	1	1	2
8. Bedrijfsleer	1	1	1
9. Scheikunde	3	1	3
10. Natuurkunde	2	1	2
11. Plantkunde	1	—	1
12. Biologie	1	1	2
13. Algebra	1	—	—
14. Bakkerijtheorie	—	3	3 <sup>3</sup>
15. Bouw en inrichting van de bakkerij	1	2	1
16. Praktijkleer broodbakkerij	1	—	1
17. Praktijkleer banketbakkerij	1	—	2
18. Warenkennis	—	2	1
19. Warenwet	—	1	—
20. Praktijk van de broodbakkerij	7	7	7
21. Praktijk van de banketbakkerij	7	7	5
22. Technisch tekenen	2	2	1½
23. Reclameleer			1
Totaal	40	40	40½
Cursorische voordrachten over reclame, leiding geven, verkoopkunde, enz. (Aantal lessen per jaar)	8	8	

<sup>1</sup> Alleen boekhouden

<sup>2</sup> Inclusief rekenen

<sup>3</sup> Inclusief Warenwet en Theorie van de maalterij

Na een overgangsregeling werd met ingang van 1 september 1958 het onderwijs volledig volgens de nieuwe voorschriften in de vorm van een tweejarige cursus gegeven.

*b. Opleiding leraar brood-banketbakken*

Door de toepassing van de Vestigingswet op het broodbakkersbedrijf (1937) en later op het brood-banketbakkersbedrijf (1941), ontstond de behoefte aan deskundig onderwijzend personeel. (Zie beeldgrafiek op blz. 31)

Deze behoefte werd nog vergroot, toen na de oorlog aan verschillende lagere technische scholen opleidingen voor de bakkerij in het leven werden geroepen.

In overleg met de Stichting Vakopleiding en Examens in het Bakkersbedrijf, heeft het Station vanaf 1940 met grotere of kleinere tussenpozen telkens opleidingen voor bakkerij-leraar verzorgd.

Doorgaans waren dit cursussen, waarvoor de deelnemers gedurende ruim een jaar één of twee dagen per week verschillende theoretische lessen aan het Station volgden. Ofschoon de achtereenvolgende opleidingen een aantal bekwame leraren hebben opgeleverd, was de algemene gang van zaken allerminst bevredigend.

Vaak mankeerde het de gegadigden aan voldoende algemene ontwikkeling en de nodige capaciteiten, terwijl de duur van de niet-gesubsidieerde opleiding kort moest worden gehouden met het oog op de financiële mogelijkheden van de deelnemers.

*Tenslotte werd in 1953 een commissie ad hoc ingesteld met als taak:  
Bestudering van het algehele probleem van de Bakkerijlerarenopleiding en hetgeen hiermede samenhangt en het hierover uitbrengen van een rapport aan de Besturen van de Stichting voor Vakopleiding en Examens in het Bakkerijbedrijf en van het Station voor Maalderij en Bakkerij.*

Tot de leden van de Commissie werden benoemd de heren J. Bilker, J. B. Dinkla, R. Kuitert en Dr. J. van der Lee (Voorzitter).

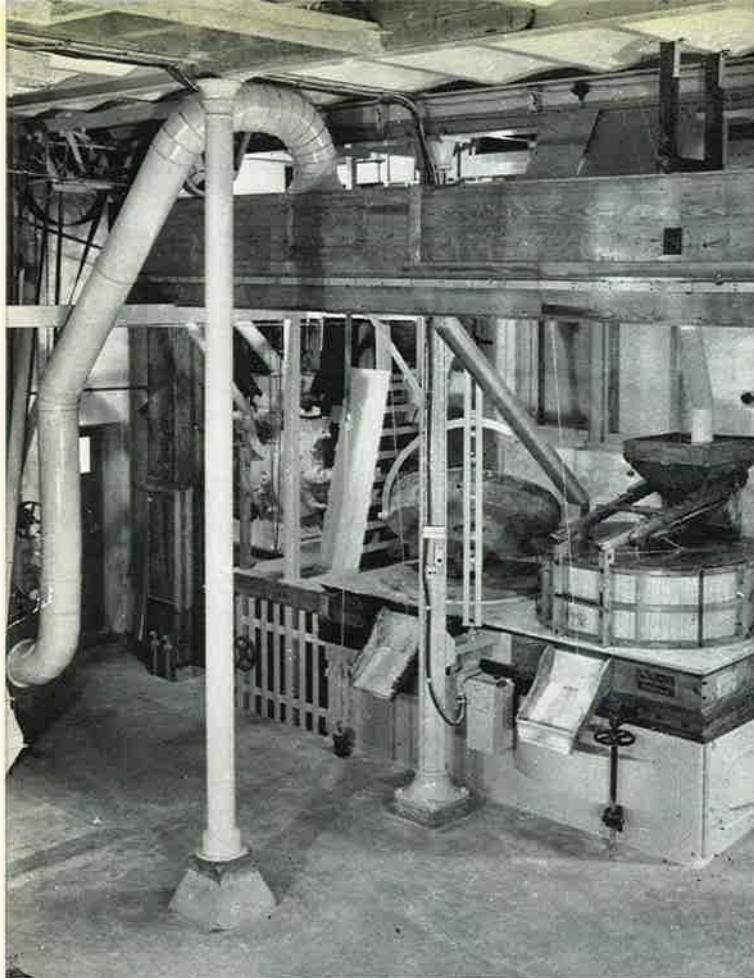
In 1955 was de commissie met zijn opdracht gereed. Het door haar uitgebrachte rapport werd door de twee genoemde organisaties aanvaard en gebruikt als basis voor het aanvragen van een subsidie bij het Ministerie van Onderwijs, Kunsten en Wetenschappen voor een door het Station te geven opleiding voor bakkerijleraar.

Deze subsidie-aanvraag is als zodanig niet bij de overheid in behandeling gekomen. Wel was zij mede aanleiding tot het instellen van een werkgroep „Opleiding leraren broodbanket- en banketbakken”, hetgeen geschiedde bij beschikking van 9 oktober 1956, nr. 104285, afd. Nijverheidsonderwijs van het Ministerie van O., K. en W.

In deze werkgroep werd o.a. de Heer Dr. J. van der Lee benoemd.

Na het neerleggen van zijn functie als directeur van het Station werd zijn plaats in de werkgroep ingenomen door zijn opvolger de Heer Ir. J.A.P. Smit.

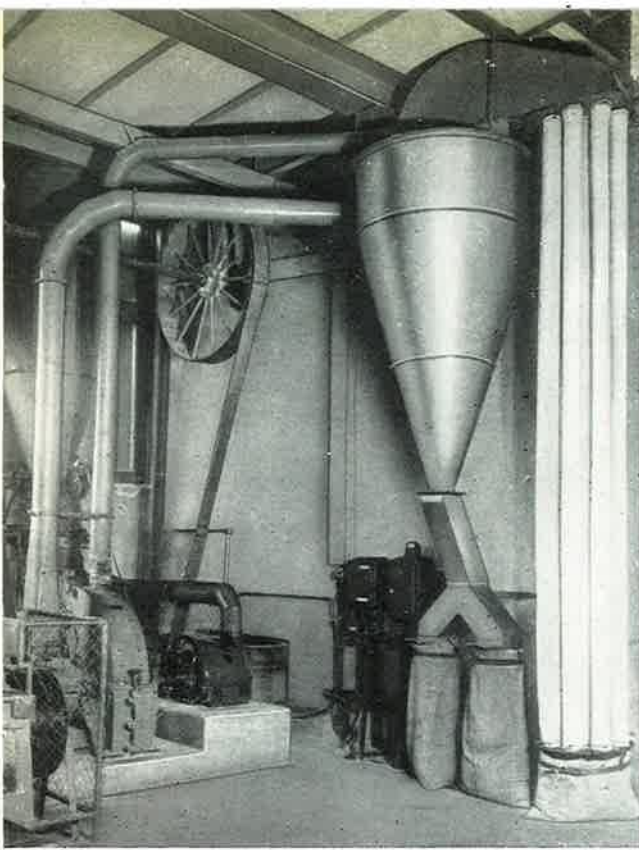
In het voorjaar van 1959 kwam de Werkgroep met zijn opdracht gereed en kon het rapport aan Zijne Excellentie de Minister van Onderwijs, Kunsten en Wetenschappen worden aangeboden.



*Restauratie maalderij*

*De huidige afdeling banketbakkerij*



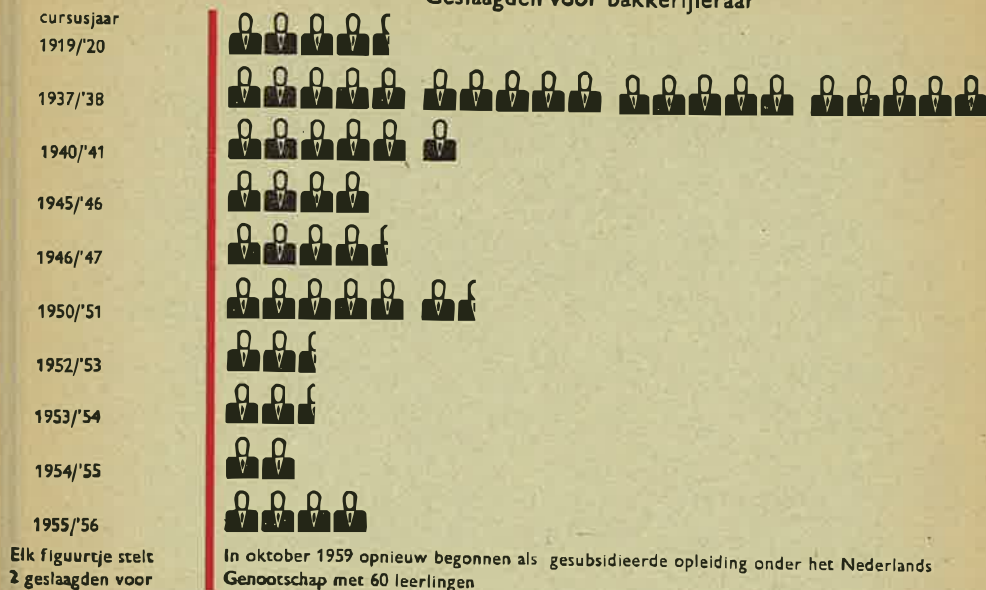


*De huidige maalderij*



*Mechanische  
deegverwerking*

## Geslaagden voor bakkerijleeraar



Het advies van de Werkgroep werd door de Minister aanvaard, zodat werd overgegaan tot het instellen van een tweetal nieuwe nijverheidsakten, respectievelijk voor banketbakken (N XXII) en voor brood-banketbakken (N XXIII).

Laatstgenoemde opleiding ligt speciaal op het terrein van het Station. De opleiding van bakkerijleeraar zal hiervoor in het vervolg plaats vinden volgens het onderstaande schema :

- a. basisopleiding (2 jaar) ;
- b. voortgezette opleiding (2 jaar) ;
- c. afsluitende opleiding (2 jaar).

Om tot de basisopleiding te worden toegelaten, moeten de deelnemers beschikken over een bewijs van voldoende vooropleiding (bewijs Alg. Ontw. N.O., U.L.O., H.B.S. enz.). Deze tweejarige opleiding wordt afgesloten met een schoolexamen. Indien de kandidaat voor dit examen slaagt en tevens in het bezit is van het vereiste bewijs van voldoende vakbekwaamheid, kan hij worden toegelaten tot de voortgezette opleiding. Ook dit gedeelte wordt afgesloten met een schoolexamen, waarvan het diploma weer tevens het bewijs van toelating tot de afsluitende opleiding vormt.

De afsluitende opleiding bestaat uit twee stukken, de vakbekwaamheid en het pedagogisch gedeelte.



Na het eerste jaar van de afsluitende opleiding wordt een staatsexamen afgenomen. Om tot dit examen te worden toegelaten, moet de kandidaat beschikken over:

1. het bewijs van toelating tot de afsluitende opleiding;
2. het bewijs van voldoende vakbekwaamheid (gelijk aan de eis van de vestigingwet);
3. tot genoegen van de voorzitter der examencommissie aantonen na het zeventiende levensjaar tenminste vier praktijkjaren te hebben gehad.

Degene, die voor dit examen slaagt, wordt het bewijs gegeven van te zijn een vakbekwaam leraar brood-banketbakken.

Eerst na het behalen van de pedagogische aantekening wordt men geacht een volledig bevoegd leraar brood-banketbakken te zijn. In het tweede jaar van de afsluitende opleiding worden de kandidaten voor dit pedagogisch gedeelte klaargemaakt. Door deze verandering is de weg aanzienlijk langer geworden. Het vraagt van de deelnemers meer uithoudingsvermogen, anderzijds zijn de kosten tot minimale bedragen teruggebracht.

De subsidiëring van de leraarsopleiding N.O. geschiedt door het Rijk vanuit één punt, n.l. door middel van het Nederlands Genootschap tot Opleiding van Leerkrachten voor het Nijverheidsonderwijs te Rotterdam.

Zodoende vindt men oude beheersorganen niet meer bij de opleiding van bakkerijleraren terug.

De leraarsopleiding brood-banketbakken wordt namens het Genootschap beheerd door een Commissie van Toezicht, waarin zitting hebben de Heren C.J. Schoep, voorzitter; A. Schagen Jr, secretaris; J. Bilker; J. B. Dinkla; J. van Eekeren; T. Elzinga; P. Koning; C. Koppert; J.A.A. Nieman; Drs. C. Postma en J.A.V.J.M. Vollaers, leden.

De opleiding wordt door het Station verzorgd en wel in Wageningen.

In oktober 1959 kon met de nieuwe vorm van leraarsopleiding een begin worden gemaakt.

#### *c. Landelijke molenaarscursus*

Niet voor elke molenaarszoon bestaat de mogelijkheid het onderwijs aan de vakschool te volgen. Toch is er wel behoefte aan meer kennis van de maalterij en van de veevoeding, terwijl er tevens inzicht vereist is over het financieel en economisch beheer van de maalterij.

Gezien deze behoefte werd in 1950 een aanvang gemaakt met het geven van de Landelijke Molenaarscursussen in de huidige vorm.

Deze werden en worden op verschillende plaatsen in het land gehouden met als doel de molenaar de elementaire kennis, t.w. theorie van de maalterij, veevoedingsleer, speciale handelskennis en kennis van meel en bloem, bij te brengen.

Na ca. 60 lessen in anderhalf jaar wordt de cursus met een examen afgesloten. De geslaagden ontvangen een diploma. Dit diploma wordt aangemerkt als een bewijs van vakbekwaamheid.

De eerste cursus startte met 118 cursisten en was verdeeld over 6 plaatsen. Uiteindelijk deden 97 kandidaten examen, waarvan er 46 onmiddellijk en 24 na een herexamen slaagden.

De tweede cursus omvatte 92 deelnemers, waarvan er uiteindelijk 71 het diploma behaalden.

De derde cursus werd gehouden in 1956–1957 en omvatte 132 cursisten. Hiervan slaagden, ten dele na een herexamen, 90 kandidaten.

In 1959 werd een aanvang gemaakt met de vierde cursus, waaraan 108 personen deelnamen.

Naast de landelijke molenaars-cursussen worden soms voor bepaalde instanties korte technische cursussen gegeven. Deze zijn veelal bedoeld om in het bijzonder het oudere personeel bij te scholen.

Uit de praktijk blijkt, dat deze cursussen zeer vruchtdragend zijn.

#### *Buitenlandse contacten*

Het verslag van het Station over het verenigingsjaar 1909–1910 vermeldt, dat in dat jaar de eerste directeur een bezoek bracht aan de Vakschool voor de Maalderij in Dippoldiswalde, het Institut für Getreide Verarbeitung in Berlijn en verschillende bedrijven in Duitsland en Zwitserland.

Zo is er in de loop van de 50 jaar van het bestaan van het Station veel contact geweest met vakgenoten en bedrijven in het buitenland.

Speciaal was dit het geval na de tweede wereldoorlog. In verschillende gevallen vond dit contact plaats in het kader van deelneming aan congressen, b.v. van Nordisk Cereal Kemists Förening, Getreidechemiker- und Bäckereitagungen in Detmold, Vakbijeenkomsten in België, Groot-Brittannië enz.

Ondanks overeenstemming in belangstelling tussen buitenlandse vakspecialisten en die van het Station, zijn er vaak grote verschillen in hetgeen de bijzondere interesse heeft. Dikwijls vloeien deze verschillen voort uit verscheidenheid in landelijke omstandigheden.

De beste aansluiting op het gebied van de bakkerij wordt met name gevonden in landen waar de hoofdgrondstof voor de broodbereiding ook het vermalingsprodukt van de tarwe is.

Wat dit betreft, is contact met Groot-Brittannië steeds zeer vruchtbaar geweest. Hierbij komt thans nog de gelukkige omstandigheid, dat de aan het Station gegeven tweejarige bakkersopleiding een grote overeenstemming vertoont met een in genoemd land veel aangetroffen vorm van bakkersvakonderwijs.

Juist waar het aantal vakspecialisten op het gebied van de activiteit van het Station in Nederland gering is, valt het belang van de bovenvermelde buitenlandse contacten niet te onderschatten.

*Slotbeschouwing*

De schrijvers van dit verslag willen zich onthouden van het opmaken van een balans bij het afsluiten van de beschreven periode in de geschiedenis van het Station voor Maalderij en Bakkerij.

Zij willen het aan de lezers overlaten de winst- en verliespunten vast te stellen, die de laatste 10 jaren voor het Station hebben opgeleverd.

Dat het ook in deze periode mogelijk was een nuttige functie voor het bedrijfsleven te vervullen, stemt tot voldoening.

Gaarne willen ondergetekenden dit verslag besluiten met hun dank en waardering uit te spreken aan het personeel van het Station, door wiens werkkraft en toewijding het verkregen resultaat kon worden bereikt.

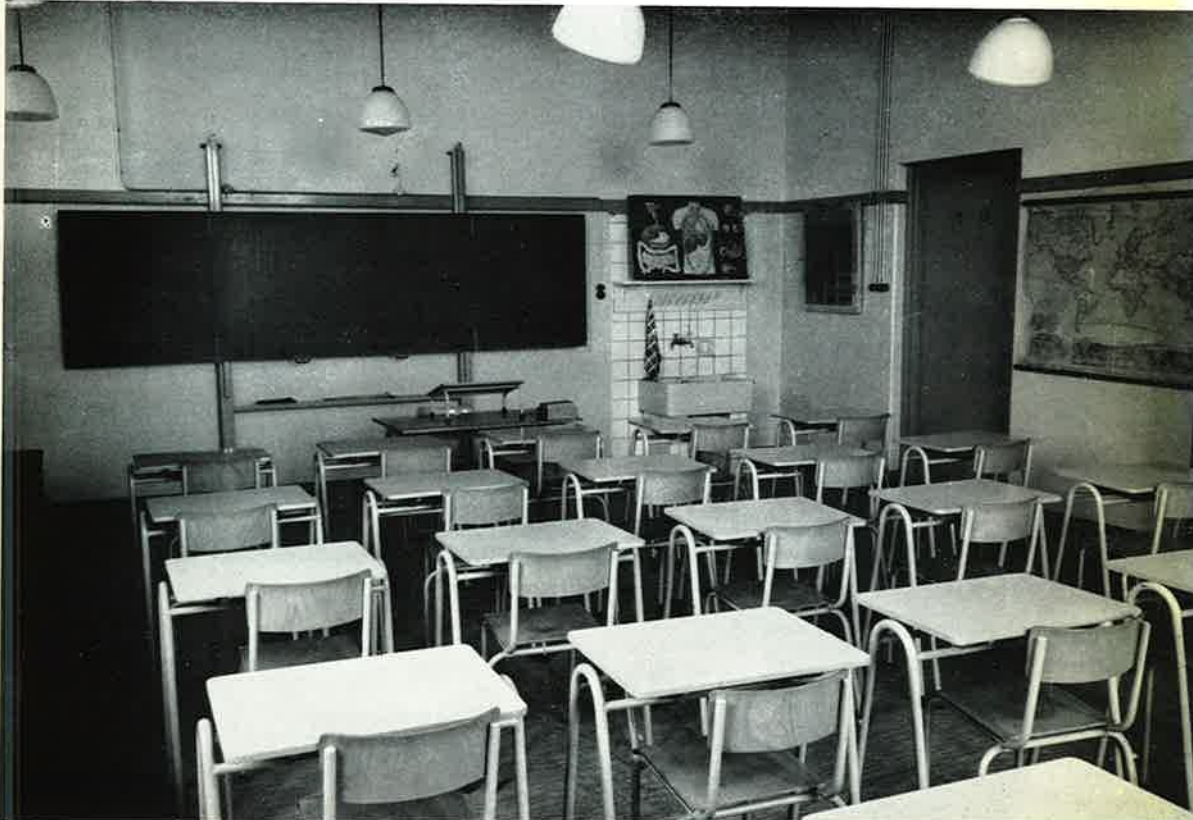
Leeuwarden  
Wageningen, maart 1960

DR. J. VAN DER LEE  
IR. J.A.P. SMIT



*Veevoederonderzoek*

*Nieuw ingericht leslokaal*





*Nieuwbouw 1952, extern en intern*



## De ontwikkeling van de bakkerij in de laatste 10 jaar

Het jubileum van het Station lijkt ons een geschikte aanleiding om na te gaan hoe de Nederlandse bakkerij zich heeft ontwikkeld in het laatste decennium.

De vooruitgang is hierbij niet gering geweest.

Daarom is het in dit korte bestek welhaast onmogelijk een volledig overzicht te geven. Wij willen ons dan ook beperken tot de inrichting van het bedrijf en hierbij in de eerste plaats de mechanisatie behandelen.

In 1949 was er in de vele kleine bedrijven die ons land telde van enige mechanisatie nauwelijks sprake. In de meeste was de kneedmachine het enige motorisch aangedreven apparaat.

Deze bedrijven werden echter al spoedig gedwongen de mechanisatie, die in het grootbedrijf reeds op gang was gekomen, te volgen.

Een tekort aan personeel wakkerde deze ontwikkeling steeds meer aan.

De volgorde in de ontwikkeling van de machines was echter niet in overeenstemming met de bedrijfslijn. Na de reeds in gebruik zijnde kneedmachine kwam de opmaakmachine het eerst op de markt. Het proces tussen kneden en opmaken moest dus aanvankelijk nog steeds met de hand gebeuren. Eerst later kwam hier een grote verbetering door de invoering van rijautomaten.

Tegenover deze grote vooruitgang staat de achterstand in de ontwikkeling van het transport. Waarschijnlijk ligt dit aan het feit, dat het transport een zuiver kostenverhogende factor is en niet van invloed is op de waarde van het produkt. Het ligt dus voor de hand, dat men deze kosten zo laag mogelijk tracht te houden.

Duidelijk staat echter vast, dat het interne transport van grote invloed is op de doelmatigheid van het bedrijf en daarom toch zeker de nodige aandacht verdient.

Ook op het gebied van de ovens stond de ontwikkeling niet stil. Zo zijn bij sommige oventypen de stenen vloeren vervangen door roosters of metalen matten. Uit warmte-economisch oogpunt gezien betekent dit een verbetering. Baktechnisch zijn de voordelen niet altijd even duidelijk.

De vaste brandstoffen worden meer en meer vervangen door vloeibare en gasvormige. De gemakkelijke bediening en de grotere hygiëne zijn hiervoor belangrijke motieven. Naast deze ovens met directe verhitting zijn ook de indirect verwarmde ovens een rol gaan spelen. De verwarming gebeurt bij deze typen door een circulatie van de verbrandingsgassen rond de bakruimte.

De vloeistofoven heeft zich niet kunnen handhaven. Ons is echter bekend, dat in dit verband nieuwe mogelijkheden ontwikkeld zijn, zodat een terugkeer van dit oventype niet onmogelijk is.

Hoewel de mechanisatie in het kleinere bedrijf dus zeker mogelijk is geworden, hebben in verschillende plaatsen van ons land moeilijkheden van verschillende aard er toe geleid, dat kleine bedrijven tot één groot bedrijf zijn samengesmolten. De resultaten

hiervan zijn echter lang niet in alle gevallen bevredigend, hetgeen mede tot gevolg heeft, dat deze centralisatie slechts langzaam verloopt.

Van recente datum is de wijziging van het Broodbesluit. De daarin gestelde, nieuwe eisen dwingen vele bedrijven tot ingrijpende veranderingen. Reeds lang werden in het Algemeen Besluit (Warenwet) bepaalde eisen gesteld aan de inrichting van levensmiddelenbedrijven. Specifieke, op de bakkerij betrekking hebbende, eisen werden nu in het Broodbesluit opgenomen.

Deze materie werd door ons in een serie artikelen in de vakpers uitgebreid behandeld. Verwacht mag worden, dat in de nabije toekomst ook aan de banketbakkerij specifieke eisen gesteld zullen worden.

In het brandpunt van de belangstelling staat nu ook het diepvriezen van bakkerijprodukten.

Steeds meer gegevens worden hierover bekend en reeds nu zijn er bedrijven, die van deze mogelijkheid gebruik maken.

Als voordeel hiervan zien wij vooral een gelijkmatiger produktie, waardoor de overbelasting tegen het weekend en de feestdagen kan worden voorkomen. Bovendien kan het bedrijf zijn assortiment uitbreiden. Wij zien het dan ook als een groot belang, dat men de ontwikkeling op dit gebied met alle aandacht volgt.

Men kan zich de vraag stellen hoe de bakkerij zich in de nabije toekomst zal gaan ontwikkelen. Ofschoon een volledig antwoord op deze vraag niet te geven valt, kan de verwachting worden uitgesproken, dat het pneumatisch bloemtransport binnen het bedrijf een steeds grotere toepassing zal vinden, evenals het gebruik van de diepvriesapparatuur.

Daarnaast zal het verpakken van de produkten nog meer op de voorgrond komen. Van groot belang voor de richting, die de ontwikkeling zal uitgaan, zullen echter de besluiten zijn, die in verband met eventuele veranderingen van arbeidswet en vestigingswet zullen worden genomen.

## De ontwikkeling van de maalderij in de laatste 10 jaar

In de periode van 50 jaar, dat het Station nu bestaat, is in de graanmaalderij zeer veel veranderd.

Het bedrijf van de molenaar bestond aanvankelijk voor het grootste deel uit „loonmalen”. De boer en de bakker brachten het graan bij de molenaar en dit werd door hem vermalen tegen vergoeding in geld of natura.

De loonmaalderij verdween geleidelijk en hiervoor in de plaats kwam de handel. Vooral de handel in veevoeder nam grote vormen aan. Het vermalen van tarwe tot tarwemeel en bloem ging langzaam aan over in handen van specialisten.

Vooral de bloemfabricage concentreerde zich voor een belangrijk deel in een aantal grote fabrieken. Deze meelfabrieken zijn thans naar de eisen des tijds ingericht en veelal volledig geautomatiseerd.

Hetzelfde geldt voor de veevoedermaalderijen, waarin heel wat veranderde in de loop der jaren. Voorheen werden voornamelijk enkelvoudige produkten als mais, gerst, lijnmeel e.d. gevoerd. Toen bekend werd, dat produkten als vismeel, diermeel, maisglutenvoermeel, soyaschroot enz. waardevolle veevoerders zijn, ontstond het samengestelde veevoeder, het z.g. mengvoeder. Dit bestaat uit een combinatie van meerdere der bovengenoemde grondstoffen, die in de juiste verhouding met elkaar worden gemengd.

Daar de wetenschap steeds verdere vorderingen maakt, komen er produkten aan de markt, die hoewel in zeer kleine hoeveelheden toegediend, toch van groot belang zijn voor de groei of de produktie van het dier. Wij noemen in dit verband de mineralen, de vitamines, de antibiotica, enz.

Al deze produkten moeten goed worden doorengemengd om een homogeen eindprodukt te verkrijgen. De mengmachine is dan ook naast de maalmachine een zeer belangrijk werktuig in de maalderij.

In de manier van vermalen is ook een wijziging opgetreden. De maalstenen met hun wrijvende vlakken zijn in de veevoedermaalderij nagenoeg geheel vervangen door de hamermolens, die met hun snel ronddraaiende klepels het graan stukslaan.

Met een kleinere eenheid kan nu meer gedaan worden, terwijl het lastige scherpen geheel is vervallen.

De aandrijving van de maalderij-installatie geschiedde eerst door windkracht, later aangevuld met een verbrandingsmotor of elektromotor. Deze hulpkracht is nu hoofdkracht geworden, waardoor de windmolen op non-actief kwam.

Door de toepassing van motoren is de bedrijfszekerheid aanzienlijk gestegen, zodat nu een continu bedrijf mogelijk is.

Het gebouw van een windmolen leent zich niet voor het opslaan van grote hoeveelheden graan en andere artikelen, zodat het gehele bedrijf moest worden verplaatst naar een ander gebouw, dat veel doelmatiger is ingericht.



De granen laten zich gemakkelijker en beter opslaan in smalle, doch hoge opslagruimten dan op vlakke zolders. Hierdoor ontstaan grote silo-complexen.

Voorals de laatste 10 jaar is de inrichting van de maalderij zeer sterk veranderd. Men heeft geconstateerd, dat in een maalderij zeer veel arbeid wordt verricht, die

a. niet nodig is

b. doelmatiger door een machine kan worden gedaan.

Nu de arbeidskosten zeer hoog zijn, niet alleen door de hogere lonen doch ook door de sociale lasten, is het dubbel nodig aan de arbeid, die in een maalderij wordt verricht, aandacht te schenken. Elke arbeid moet produktief zijn.

De arbeidskosten per 100 kg afgewerkt produkt moeten zo laag mogelijk zijn. Het is de laatste jaren zeer goed mogelijk gebleken dit te verwezenlijken.

In de moderne maalderij worden de produkten zoveel mogelijk „losgestort” aangevoerd en verwerkt.

Produkten in een verpakking van papier of jute vergen veel mankracht bij het verladen, lossen, opslaan en verwerken.

Is het produkt moeilijk „losgestort” te verwerken, dan maakt men het in een toestand, waardoor het verwerken gemakkelijker gaat. We denken hierbij aan schilfers inplaats van platen koeken, geperste korrels van grint-zemelen, grasmeel, pulp, voerbloem enz. Bovendien heeft men de uitlopen van de silo's dusdanig gewijzigd, dat de produkten vlot kunnen worden afgevoerd. Hierdoor is er grote behoefte gekomen aan veel silo's. De inhoud per cel mag niet groot zijn, daar in dat geval veel schadelijke ruimte kan ontstaan. Daarentegen moet het aantal cellen wel groot zijn.

Het malen van de grondstoffen als mais, gerst, haver enz., waarbij de produkten in zakken komen, die worden afgewogen en daarna opgestapeld om vervolgens weer in de mengmachine te worden leeggestort, dient te worden voorkomen.

Tegenwoordig stelt men de silo's dusdanig op, dat hieruit via een bunkerweegschaal kan worden gedoseerd. De grondstoffen voor één charge van 1000, 1500 of 2000 kg worden dan in de juiste verhouding afgewogen en in onvermalen toestand op de hamermolen gebracht. De exhaustor van de molen blaast het gemalen produkt rechtstreeks in de mengmachine.

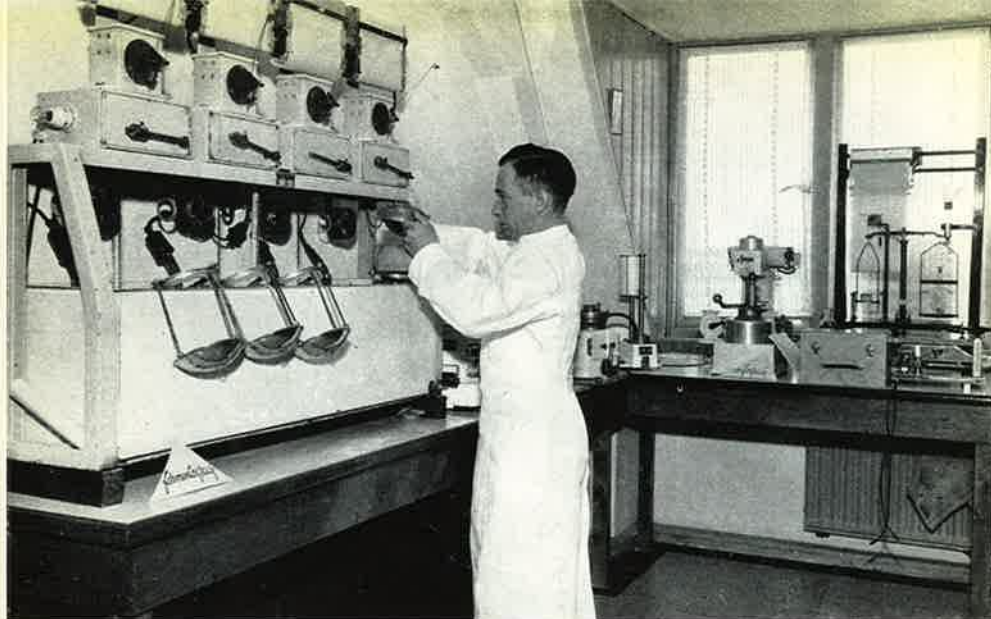
Eventuele produkten, die niet behoeven te worden gemalen, worden bijgestort.

Met dit systeem wordt veel onnodige arbeid voorkomen.

Zeer grote bedrijven malen wel enkelvoudige produkten, doch het gemalen produkt komt dan niet direct in zakken, doch in meelbunkers. Hieruit wordt de benodigde hoeveelheid voor het samenstellen van het mengvoeder getrokken.

Door gebruik te maken van elektrische bediening is er de mogelijkheid arbeid te besparen, om het economischer te doen. De mogelijkheden zijn schier onbegrensd.

Automatische toevoerregelaars zorgen er voor, dat de hamermolen steeds volbelast werkt, ongeacht welk produkt wordt toegevoerd. De molenaar wordt nu van deze regulering ontlast en kan zodoende ander werk doen.



*Meeltechnische afdeling van het laboratorium*

*Tekenkamer van de maalderij-adviesdienst*



*Prestatiemedailles voor de leerlingen van de vakschool*



*Dr. J. Roeters van Lennep medaille*



*Boonstraprijs*



*Algemeene Nederlandsche Molenaarsbondmedaille*

Motoren worden van thermische beveiliging voorzien, zodat ze bij overbelasting uitvallen.

Eventueel kunnen ze op elkaar worden vergrendeld, waardoor alle motoren die er voor zitten, uitvallen, doch die achter deze motor in het proces zijn opgesteld, blijven doorlopen om daarmee grote verstoppingen en daardoor capaciteitsverlies te voorkomen. Bediening van de motoren in één centrale schakelkamer wordt toegepast om onnodig geloop van het personeel te vermijden.

Bediening van kleppen, schuiven e.d. vanuit een centrale plaats is ook mogelijk. Dit kan langs mechanische, elektrische, pneumatische of elektrisch-pneumatische weg geschieden.

Ook het doseren van de grondstoffen in een gekozen samenstelling kan op deze wijze plaats vinden.

Bij enkele grootbedrijven wordt een ponskaart in een apparaat gestoken; automatisch vinden nu de diverse bewerkingen plaats, waardoor aan het einde van de installatie het betreffende gemengde meel kan worden opgevangen en afgewogen.

Ook het melden van de silostand op een centraal punt is langs elektrische weg mogelijk. Tenslotte wordt getracht ook de eindfase van het produkt te vereenvoudigen. In plaats van het produkt in zakken te doen wordt het gemengde meel in bepaalde eenheden in een tankauto gestort. Deze rijdt naar het desbetreffende landbouwbedrijf en stort de tank leeg in de voorraadbak, waaruit de landbouwer het nodige haalt om het voer voor zijn vee klaar te maken.

Uit het bovenstaande is duidelijk gebleken, welke enorme wijzigingen het molenaarsbedrijf heeft ondergaan.

Vooraf in de laatste jaren wordt zeer sterk de nadruk op het economische deel gelegd met name op de kosten per 100 kg afgeleverd produkt.

Hierbij kunnen we vaststellen, dat we nog maar aan het begin van deze verandering staan, gezien de nog vele onbenutte mogelijkheden.

In dit boekje, dat door N.V. Drukkerij Vada werd ontworpen en gedrukt, moest gebruik gemaakt worden van enige, reeds bestaande, helaas geoxydeerde cliché's, daar geen fotomateriaal meer voor het vervaardigen van nieuwe cliché's aanwezig was.

**ENKELE BELANGRIJKE FEITEN UIT DE GESCHIEDENIS VAN HET STATION  
VOOR MAALDERIJ EN BAKKERIJ, GEDURENDE DE PERIODE 1909 - 1959<sup>1)</sup>**

**Voorzitters van het Bestuur:**

Dr J. Roeters van Lennep 1906—1920  
L. Gantvoort 1920—1923  
J. de Heus 1923—1933  
H. Smitskamp 1933—1947  
C. J. Schoep 1947—heden

**Secretarissen van het Bestuur:**

G. de Jonge 1906—1907  
Mr. A. L. Th. van der Does 1907—1927  
J. Ph. Peters 1928—1929  
H. Pool 1929—1952  
Ir. G. Boschloo 1952—heden.

**Directeuren:**

A. Boonstra 15 augustus 1909 t/m 31 december 1938  
Dr. J. van der Lee, 1 januari 1939—1 juni 1957  
Ir. J. A. P. Smit, 1 juli 1957—heden.

- 1909/10 Oriënterende buitenlandse studiereis van de Directeur: Bezoek aan Dippoldiswalde (Vakschool voor de Maalderij) en Berlijn (Institut für Getreide Verarbeitung) en verschillende bedrijven in Duitsland en Zwitserland. Leerlingen van de bakkersvakschool zijn als toehoorders ingeschreven aan de Middelbare Rijks Landbouwschool.  
Het laboratoriumonderzoek heeft voornamelijk betrekking op de kwaliteit van melkbrood.
- 1910/11 De cursus voor het bakkersvakonderwijs wordt van een 2-jarige in een 1-jarige opleiding omgezet. Het Station publiceert de eerste Handleiding ten gebruik bij het boekhouden in de bakkerij.
- 1912/13 In gebruikneming en officiële opening van de Molenaarsschool.
- 1914/15 Regeringsopdracht voor het onderzoek van en de controle op het broodgraan. (Deze opdracht loopt tot aan 1921).  
Er wordt geen les gegeven in verband met de oorlogstoestand.
- 1915/16 Eerste uitbreiding van het laboratorium.
- 1918/19 Veel voorlichting in verband met de verwerking van schottig graan.  
Cursus tot opleiding van bakkerijleraren, waaraan 10 personen deelnemen.
- 1919/20 De nieuw opgeleide bakkerijleraren geven, alsmede in de volgende jaren, beknopte cursussen in verschillende plaatsen van het land.  
Schoolfonds gesticht door de Ned. Gist- en Spiritusfabriek, ter gelegenheid van haar 50-jarig bestaan. Hierdoor wordt de N.G.S.F. erelid van het Station.
- 1921/22 F. F. Bruyning Jr als gevolg van wiens initiatief de vestiging van het Station in Wageningen plaats vond, overleden.  
Warenwet alsmede het Broodbesluit treden in werking.
- 1923/24 Het Station stelt voor de onder controle staande bedrijven normen vast waaraan in de bakkerij gebruikte, volle melkpoeder moet voldoen.
- 1926/27 Het Station gaat zich intensief bezig houden met het verlenen van arbitrage bij aanschaffing van ovens.
- 1928/29 Instelling van de Dr. Roeters van Lennepmedaille.
- 1930/31 De heer Das initiatiefnemer voor de stichting van de Molenaarsschool, overleden.  
Adviezen door het Station aan de Commissie Lovink voor de verwerking van inlandse tarwe voor de broodbereiding.
- 1932 Invoering van de Tarwewet.  
Het Station neemt in dit en volgende jaren een werkzaam aandeel in de bemoeiingen van de Technische Tarwecommissie.
- 1933/34 De Molenaarscursus gaat niet door wegens gebrek aan belangstelling.  
De vader van een der leerlingen schenkt het Station een Probat-oven.  
Herdenking van het 25-jarig bestaan van het Station.  
Instelling van een jubileumfonds, vooral door de krachtdadige steun van de Bond van Oudleerlingen.
- 1935 Dank zij de krachtige financiële steun van Vakorganisaties en Kamers van Koophandel kan het nadeel, ontstaan door de steeds minder wordende Regeringssubsidie geminiseerd worden.
- 1936 Er wordt een begin gemaakt met de controle op de gemengde veevoerders.  
Rijkssubsidie houdt op.
- 1937/38 De Alg. Ned. Molenaarsbond stelt een medaille in, jaarlijks uit te reiken aan de beste leerling van de Molenaarsschool.

- Afkondiging van de Vestigingswet voor het kleinbedrijf en het Vestigingsbesluit voor de broodbedrijven.  
 Spoedopleiding voor bakkerijleraren.  
 Diploma van de bakkerijafdeling van het Station geeft vrijstelling van het examen voor Vakbekwaamheid. Toename van het aantal bakkersleerlingen.  
 Herdenking van het 25-jarig bestaan van de Molenaarsschool.
- 1938/39 In verband met de herdenking van het 30-jarig bestaan van het Station oprichting van het Comité Schoep. Een bedrag van ruim f 24.000,— wordt bijeen gebracht.
- 1939/40 Controle op de mengvoeders stopgezet (oorlogstoestand).  
 Cursus tot opleiding van bakkerijleraren.  
 Een afdeling van T.N.O. wordt gehuisvest in het Station.
- 1940/41 Het Station wordt ingeschakeld voor het nemen van bakproeven en het verrichten van andere onderzoeken voor de Ned. Overheid.  
 Zuurdeegmethode, voor het verbakken van de melange met rogge wordt uitgewerkt, op ruime schaal gepubliceerd en door middel van door het Station georganiseerde patroons cursussen onder de aandacht van de bakkers gebracht.  
 Dank zij het resultaat van de activiteit van het Comité Schoep is aanmerkelijke uitbreiding van de apparatuur van het Researchlaboratorium mogelijk.
- 1941/42 Aanzienlijke uitbreiding van de bakkerij met het oog op het onderwijs. Bouw van een nieuwe laboratoriumafdeling.
- 1943/44 Herziening pensioenregeling voor het personeel.  
 Uitgebreide voorlichting aan de bakkerij met het oog op een te verwachten uitvallen van de gistvoorziening in de laatste fase van de oorlog.  
 Bedrijfsleidercursus.
- 1944/45 Evacuatie van Wageningen met grotendeels stopzetten van de werkzaamheden.
- 1945/46 Opleiding voor bakkerijleraren.
- 1946/47 Voor het onderwijs in de praktijk banketbakkerij wordt een afzonderlijke afdeling ingericht.
- 1947/48 T.N.O. betreft een eigen laboratorium.  
 Het Station ontvangt opdracht voor het uitvoeren van monsterneming en onderzoek voor de A.B.C.-controle.
- 1948/49 Een algemeen uitbreidingsplan wordt opgesteld.
- 1949/50 Herdenking van het 40-jarig bestaan van het Station in de Aula van de Landbouwhogeschool.  
 De heer H. van de Hoef 40 jaar in dienst van het Station ontvangt de zilveren medaille van de Huisorde van Oranje Nassau.  
 De heer H. Pool benoemd tot erelid. Uitgave Jubileumboek.  
 De heer A. Boonstra overlijdt.  
 Instellen van het Stations-Kwaliteitsmerk.
- 1950/51 Het algemeen uitbreidingsplan wordt verder uitgewerkt.
- 1951/52 In gebruik name van de nieuwe vleugel.
- 1952/53 Instelling van de voorlichtingsdagen.
- 1953/54 Aankoop bakkerijmachines uit Tegenwaarde-rekening.
- 1954/55 Studiecommissie voor herziening van de opleiding tot leraar Brood-Banketbakken.  
 Subsidie van Bedrijfschap voor Granen, Zaden en Peulvruchten voor het inrichten van een proefbakkerij. In samenwerking met de Nederlandse Vereniging van Meelfabrikanten wordt een bakkerijconsulentschap ingesteld.
- 1955/56 Het vakonderwijs zal in het vervolg door de Overheid worden gesubsidieerd. Dit geeft een grote reorganisatie met o.a. een tweejarige cursus aanvangende september 1958.  
 Subsidie aangevraagd voor de Opleiding tot Leraar Brood-Banketbakken.
- 1956/57 Belangrijke verbeteringen aan huisvesting en inventaris aangebracht.  
 A.B.C. wordt vervangen door A.C.V., waardoor controle komt te vervallen.
- 1957/58 Oprichting van een Stichting speciaal belast met het vakonderwijs.  
 Meer differentiatie in het kwaliteitsmerk.
- 1958/59 Aanvang eerste tweejarige cursus.  
 Subsidie verleend voor de Opleiding tot Leraar Brood-Banketbakken via het Nederlands Genootschap. Herindeling van het laboratorium.

<sup>1)</sup> 1909-1910 enz. geeft aan de periode van het verenigingsjaar 1 mei 1909 t/m 30 april 1910 enz.

## Geslaagden patroonskursus van de bakkersschool

## Geslaagden van de molenaarsvak- school

gemiddeld  
1910/'21



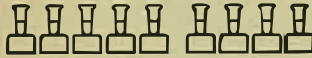
gemiddeld  
1921/'31



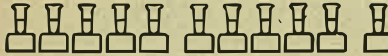
gemiddeld  
1931/'39



gemiddeld  
1939/'49



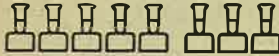
1949/'50



1950/'51



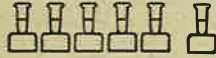
1951/'52



1952/'53



1953/'54



1954/'55



1955/'56



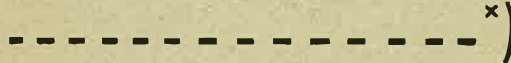
1956/'57



1957/'58

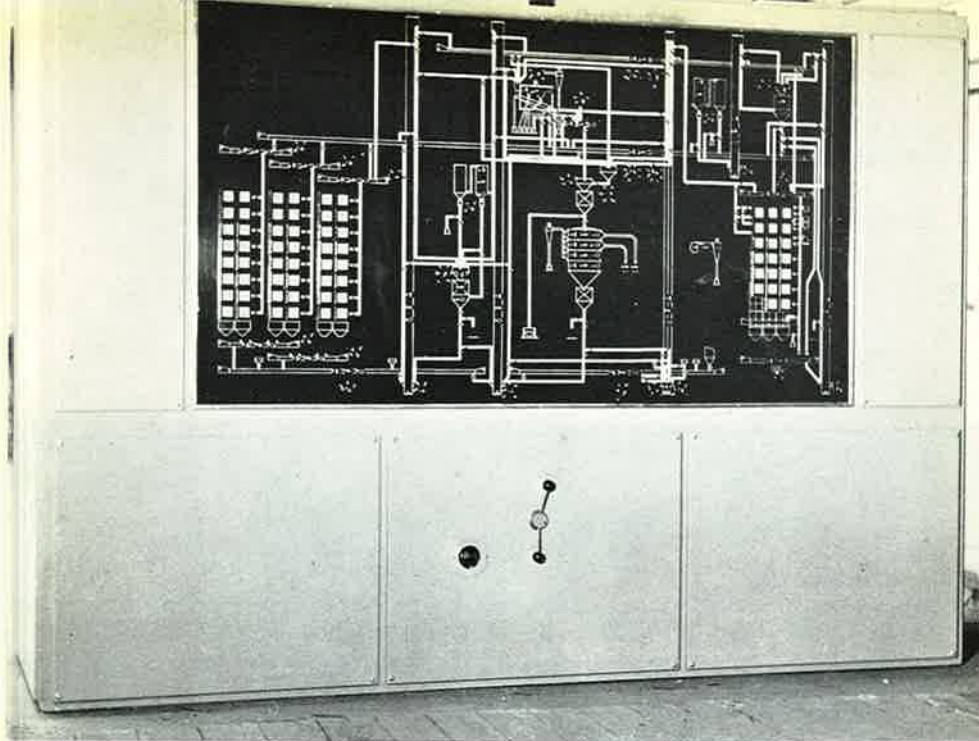


1958/'59



Elk figuurtje stelt 5 geslaagden voor.

x) Tweejarige cursus met ingang van 1 september 1958.



*Automatisering van het mengvoederbedrijf*

