

# Nieuwsbrief

## IN DIT NUMMER:

In memoriam.	1
Buren.	1
Nieuws over de Klapscheutmolen.	2
Zuurdesem zelf maken. Een warm kunstje.	3
Gluren bij de burenen. Jaarprogramma. Verslag ledenvergadering.	4

*Een molen is als een mens...*

*Er scheelt altijd wel iets aan.*



## In memoriam Pierre De Vriendt

Op 11 april 2010 overleed Pierre De Vriendt, nadat hij de week voordien 95 jaar was geworden.

Pierre was in de streek van Dilbeek een gekende en gewaardeerde figuur. Geboren in Schepdaal, als enige zoon van een echte schoenmaker, verloor hij al op jonge leeftijd zijn beide ouders en kwam ongewild terecht in een tehuis voor weeskinderen.

Door bemiddeling van Emile Eylenbosch - toen brouwer en burgemeester in Schepdaal - kwam Pierre als leergast, met kost en inwoning, in dienst bij een bakker in Elsene. Hier - en later nog bij andere bakkers - leerde hij de stiel.

Het waren toen harde tijden; 7 dagen op 7 moest er gewerkt worden, zonder (betaald) verlof. Het brood en de patisserie werden vanaf 3 - 4 uur 's nachts gemaakt en gebakken in een met hout gestookte oven. Tussendoor was Pierre ook nog coureur bij de nieuwelingen en de liefhebbers.

Door een toeval en omdat hij iets meer kon verdienen, verliet hij de bakkerij en werkte hij in een bedrijfje voor de plaatsing en herstelling van poorten en rolluiken. Samen met een vennoot nam hij deze zaak over en begon hier zijn eigen bedrijf dat later zou uitgroeien tot een succesvolle onderneming met een dertigtal werknemers.

Met "Pierre De Vriendt Werkhuizen" boekte hij in de jaren 50 - 60 enorme commerciële resultaten.

Zijn heroïsche verhalen hierover waren steevast onderwerp van zijn gesprekken met kennissen en vrienden.

Wat onthouden wij van Pierre?

Pierre was een joviale en aangename volkshers, die het begrip "leven en laten leven" daadwerkelijk toepaste bij de mensen van de verschillende verenigingen waarvan hij vaak ook bestuurslid was.

Pierre was een ondernemer en een durver, nooit benauwd om een extra inspanning te leveren.

Getuigen daarvan zijn o.a. de kapel van Paloke, de immense poorten bij Interbrew, zijn fietstocht (alleen) naar Cambrills (Spanje - meer dan 2000 km) ...

Pierre leerde de molenaars broodbakken op de watermolen van Pede toen hij al negentig jaar was.

Zijn kennis en liefde voor het vak waren een stimulans voor zijn "leerlingen" die er stilaan hun hobby van maakten.

Pierre was voor velen een vader.

Ook voor onze molenvereniging was dat het geval, want stilzwijgend beschouwden wij hem als onze Erevoorzitter "

Dank u Pierre dat wij met u die jaren hebben mogen beleven.

## Buren

Eén van onze leden belde dat hij nu wel een bakoven heeft maar dat een buurman lastig doet over de rook.

Je kan hier tweërlei reageren, of je zegt aan de buurman dat hij de boom in kan, maar ik betwijfel of dat de juiste houding is, of, en dat is het beste natuurlijk, er voor zorgen dat je een zo goed mogelijke relatie hebt met je burenen... Vaak kan een goed gesprek al veel problemen en irritaties oplossen.

Beetje water bij de wijn doen langs beide kanten.

Geef je burenen af en toe eens een broodje zodat zij er niet alleen de overlast maar ook plezier van hebben, en dat wil wel helpen.

Het is volledig wettig om een houtgestookte oven in je tuin te hebben (mits de juiste bouwvergunningen natuurlijk) en je mag deze gebruiken zo vaak je wil en op welk tijdstip je wil. Het valt onder dezelfde wetgeving als de barbecues.

En! Gebruik geen afval om je oven te stoken maar goed gedroogd hout, dan is de rook minimaal.

## De watermolen van Klapscheut in Wambeek

### Maalgoed & waterrad



### Sluis mechanisme



*Achteraan op de steenzolder kan je buitenstappen en kom je in het "molenhofje". Links merk je de getaande en vervallen bakstenen maalgoed naar het nu 100 jaar oude, helemaal*

Klapscheut is een verborgen gehuchtje in het nog landelijk dorpje Wambeek. Verscholen in de gebouwen van een stille hoeve staat stil een watermolen te rusten, te roesten...

Als je het erf oprijdt valt je de witgekaleide gevel op van een zeer oud gebouw, met vermelding van het jaar 1572 boven een voordeur. Je stapt het gebouw langs een lage brede deur binnen en je staat onmiddellijk op de vloer van een zolder...de meelzolder van de watermolen.

Alles is nog redelijk overzichtelijk: links zie je de steenzolder met in het midden een "ontmanteld" steenkoppel en aan de linkerkant een eenzame ligger (tarwesteen). Tussen beide koppels staat een ijzeren galg, die de looper van het middenste koppel nog in enige mate zijlings optilt. Opzij van het middenste koppel liggen enkele bakstenen, formaat "de Voet van Keizer Karel".

Rechts op de steenzolder staat een elektromotor. Vijftien jaar nadat hij door de laatste molenaar Jean De Troch voor de laatste keer werd stilgelegd, blijkt hij nog startklaar te zijn! De elektrische bedrading en zekeringen, in de jaren 1980 nog vernieuwd, zijn nog steeds intact. Oppassen wel, want de plankenvloer van de steenzolder is niet meer te vertrouwen.

De elektromotor stond in voor de aandrijving van de lui op de graanzolder. Wie het straks waagt om de trap naar de graanzolder op te gaan zal vaststellen dat ook die lui nog draaiklaar is! Maar eerst zetten we in gedachten nog even de elektromotor aan en leggen we de aandrijfriem van het steenkoppel op -afgedekt door een gegalvaniseerd metalen steenkuip- dat rechts

opgesteld staat op een ronde gietijzeren voet. Het geknars van snel draaiende stenen en de typische moutgeur van dichte wolken meelstof zullen we ons dan ook maar indenken! O ja, achteraan tegen de overstaande muur staat nog een zogenaamde kuismolen, een modernere versie van een wamolen. En "last but not least" zien we op de meelzolder ook nog een "bascule", een graanpletter en een verticaal draaiend "DDD"-tarwemolentje staan.

Achteraan op de steenzolder kan je buitenstappen en kom je in het "molenhofje". Links merk je de getaande en vervallen bakstenen maalgoed naar het nu 100 jaar oude, helemaal doorgeroeste bovenslagrad. Enkele stappen verder kom je aan het sluiswerk van de maalgoed en van de waterval op de bovenbeek. Onderhoud en herstel zijn hier wel hoogst dringend!

Boven aan "het schof" op een betonnen balk dwars op de Keurebeek is nogmaals op een steen in een steunmuur dat jaartal te zien, authentiek dan de vorige maar erg verweerd. Vanop die balk zie je de spaarvijver, die nu droog staat en volgegroeid is met riet.

### De spui



### Beschermd monument

Jean De Troch (1918-2003) was de laatste economisch bedrijvige molenaar op de Klapscheutmolen. Hij was de zoon van Gustaaf De Troch. De familie De Troch was er bedrijvig vanaf 1859, toen Anna-Catharina De Smet -afkomstig van de stenen windmolen van Denderwindeker trouwde met Petrus De Troch die zelf de zoon was van Josephus-Petrus van de lambiekbrouwerij 't Vroonhof van Wambeek. In 1911 trouwde Gustaaf, zoon van Petrus, er met Pelagie Van Cauter. Eén jaar voordien had hij nog een nieuw metalen bovenslagrad laten plaatsen.

Wies, oudste zoon van Jean, zette ooit samen met zijn vader stappen om de molen te laten erkennen als beschermd monument. Sedert juli 1996 is die erkenning een feit. Daarna zette Wies binnen de familie een reeks onderhandelingen op touw om de onderlinge verdeling rond te krijgen... die sedert januari 2010 eveneens een feit is!

### Kom eens een kijkje nemen...

Op zaterdag 10 juli, van 14 uur tot 16 uur, brengen we samen met u gedurende een paar uurtjes de Klapscheutmolen opnieuw tot leven. Bij een frisse pint lambiek of een echte kriek welteverstaan. Samen met Wies denken we na over een gepaste verjaardag voor het 100 jaar oude, waterrad!

Adres:  
Klapscheutstraat,41  
1741 Wambeek

## Zuurdesem maken

Je kent het wel, dat brood met die licht zure geur en smaak. In een bakkerij maken ze dat met het een of andere poeder, maar je kan het thuis zelf maken met echte zuurdesem.

Maar hoe maak je nu zuurdesem ?

Dag 1 - bloem/meel en water mengen, zo dik als pannenkoekenbeslag en niet te koud wegzetten.

Dag 2 - doorroeren.

Dag 3 - doorroeren. Het moet nu al zuur ruiken en er moeten gasbubbeltjes zijn ontstaan.

Dag 4 - beetje bloem/meel erbij mengen.

Dag 5 - beetje bloem/meel bijmengen tot het de dikte van deeg heeft.

Dag 6 - Je zuurdesem moet nu goed zijn, goed gerezen en zacht zurig ruikend.

Je kan nu aan de slag om je eerste zuurdesem brood te maken.

Hoe maak je nu zo'n brood;

250 gr zuurdesem  
750 gr bloem/meel  
12 gr zout

525 gr water

Al je ingrediënten moeten een temperatuur hebben van 24 gr.

Werkwijze;

Kneedt het deeg

1 uur voorrijs

Deeg vormen en in bakblik of mandje laten rijzen gedurende 5 uur.

Bakken aan 220 graden gedurende 45 minuten.

Smakelijk

*Tip; bewaar een stukje van het deeg in een confituurpotje, als het volume verdubbeld is moet het brood gebakken worden.*



Het binden van "Asjels"



Onze brandhout leveranciers.



Een buitenoventje van 90 cm.



Oventhermometer van 9 eur. Meer moet dat niet zijn. (Aveve)

## Een warm kunstje

Inderdaad, je bakoven op temperatuur stoken is een kunst.

Voor een goed resultaat is het belangrijk je oven goed te kennen, elke oven is anders en het is dus noodzakelijk de stookcurve van je oven te kennen, dat is de tijd die nodig is om je oven van omgevingstemperatuur naar baktemperatuur te stoken. Het is toch zo vervelend om te moeten vaststellen dat je deeg klaar is maar je oven nog niet op temperatuur.

Een oven stook je warm met takkenbossen, hier in de streek "asjels" genoemd.

Het juiste hout om een bakoven te stoken is "wilgenhout". Wilgenhout is voldoende beschikbaar, is licht, en de rest as is minimaal. En voor wie het nog niet wist: 1kg wilgenhout geeft evenveel warmte als 1 kg eikenhout.

Hoe gaan we nu te werk;

Maak eerst vooraan in de oven een brandstapeltje van enkele wilgentakken. Indien je brandstapeltje rechts ligt dan leg je best links al een takkenbos om op temperatuur

te komen en te drogen, is je stapeltje goed aan het branden schuif dan je takkenbos dichterbij zodat die langzaam vlam kan vatten, en naargelang de verbranding schuif je hem steeds verder naar het vuur. Het is zaak je oven zo langzaam als mogelijk op temperatuur te stoken. Niet vergeten dat de koepel van een koude oven vol water zit, tijdens het langzaam opstoken zal dit water langzaam verdampen, maar bij een te snel opstoken zal dit water zich omzetten in stoom en het is niet denkbeeldig dat deze stoom de koepel zal doen barsten. Een lid van onze vereniging bezorgde ons een tekstje waarin we het volgende konden lezen " *De steenoven werd gestookt met de traditionele "asjels" of bussels wilgenhout. Hiervoor was een specialist uit Bodegem gekomen. Met vier bussels brengt hij de oven op één uur van 10 naar 290 graden*"

Indien dit juist is en daar twijfel ik niet aan dan zit de koepel van die bakoven nu vol met barsten, het schrikbeeld van onze voorouders die wel wisten hoe ze een oven vakkundig moesten stoken.

Wat mij betreft, ik zou die "specialist uit Bodegem" van mijn erf jagen. Hoe kan je nu een oven van nul naar bijna 300 graden stoken in één uur, niet te geloven!

De hoeveelheid takkenbossen die je zal gebruiken hangt natuurlijk af van de grootte van je oven en het vochtgehalte van je hout, maar voor een gemiddelde oven mag je al snel reken op drie a vier takkenbossen.

Reken op twee en een half uur om je oven van nul naar 250 graden te brengen, want 220 is de baktemperatuur voor brood en geen 290 !

Koop een oventhermometer, kost een paar euro's, makkelijk om het temperatuursverloop in het oog te houden. Na het stoken verspreid je de kolen over de vloer kwestie van die een egale temperatuur te geven. Wacht een half uur, rakel de rest van de kolen links en rechts van de deur en dan mag je de oven laden. Na het laden rakel je de kolen tot net voor de deur, dit zal een warmtescherm maken voor de snel afkoelende deur. Bak gedurende 45 minuten voor brood.

Molenvereniging van  
het Pajottenland vzw

P/a Bodegemstraat, 172  
1700 Dilbeek

Tel. 0497 803645  
0475 492340

Bezoek ons ook op  
het web

[www.molenverenigingpajottenland.be](http://www.molenverenigingpajottenland.be)

*Mulder, mulder  
korendief  
de grote zakken heeft  
hij lief  
De kleinste wil hij niet  
malen  
De duivel zal hem halen*



**Verantwoordelijke uitgever:**  
Leo Tielemans  
Isabellastraat, 98  
1701 Dilbeek

## Gluren bij de buren

Op zaterdag 12 en zondag 13 juni waren er de traditionele molenfeesten op de Luizenmolen. Naast talrijke animaties ( geleide bezoeken van de molen, de Anderlechtse reuzen, volksdansgroepen en -liederen, rondritten per kar, kinderschminken) waren er dit jaar ook de kruisboogschutters van de *Grand Serment de Bruxelles* die hun kunnen vertoonden. Er was een super tombola en de winnaar mocht een prachtige prijs mee naar huis nemen. Traditiegetrouw, eindigde ook dit feest met de *broodjesworp*. De molenaars en enkele notabelen van de gemeente wierpen van op de pui van de molen broodjes naar de wachtende menigte waarbij ze mooie prijzen konden in de wacht slepen.

Onze vereniging mag, dank zij onze vrienden van de Luizenmolen, ons molenfeest laten doorgaan op de Luizenmolen. Zie ons jaarprogramma hierna.

## Jaarprogramma 2010

- Een bezoek aan de Klapscheutmolen op zaterdag 10 juli van 14 uur tot 16 uur.
- Molenfeest met een Pajottenlands accent. Op de Luizenmolen, streefdatum aug./sept
- Minireisje voor onze leden."Niet lang en niet ver". Op zaterdag 25 september.
- Voordracht over een molen of aanverwant thema. Datum: najaar.

## Verslag van onze ledenvergadering

Op 26 februari 2010 ging de eerste Algemene Ledenvergadering van onze Molenvereniging door in de kleine zaal van het GC Solleveld in St Martens-Bodegem. Naast de voltallige bestuursleden, mochten wij een 15-tal leden verwelkomen. Op zich niet slecht voor een éénjarige vereniging, waarvan het aantal leden nog eerder bescheiden is maar toch langzaam maar zeker blijft groeien.

Na het welkomstwoord van de voorzitter, gaf de secretaris een overzicht van de voornaamste feiten die in 2009 plaatsvonden ( Werkingsverslag ) en aansluitend stelde hij het programma 2010 voor. Wat het programma voor 2010 betreft, zal ieder lid nog een info ontvangen van de respectievelijke activiteiten die wij in de loop van dit jaar hopen te realiseren.

Het informele gedeelte van de vergadering omvatte 2 interessante thema's.

Molenaar Jan Delcourt ( tevens lid van onze molenvereniging ) onderhield ons met zijn diamontage over de restauratie van de watermolen van Pede en de heropbouw van de Luizenmolen. Jan kent als geen ander, de beide molens. Hij was het die, als enige molenaar in het gezelschap, de werken opvolgde en bijstuurde waar het nodig bleek. De diamontage is van onschatbare waarde voor het nageslacht.

Daarna gaf Wies De Troch tekst en uitleg over de situatie van de Klapscheutmolen. Niemand kan dit beter doen dan Wies. Als zoon van de vroegere molenaar, werkte hij van kleins af mee op de molen. Hij zette zich met gedrevenheid en passie in voor de redding en de restauratie van de Klapscheutmolen. Na veel " bloed en tranen " is hij dan nu de officiële eigenaar geworden. Proficiat! En nu de restauratie!

Besluiten deden we - hoe kan het anders - met de typisch pajottenlandse dranken en hapjes. Dank ook aan onze dames voor de geslaagde avond en de lekkere hapjes.

