

# Nieuwsbrief

---

IN DIT NUMMER:

---

- \*Windmolen van Borchtlombeek. 1
  
- \*Hoe zuurdesem bewaren.  
\*Kweern. 2
  
- \*Manusje van alles.  
\*De goede oude tijd. 3
  
- \*Gezocht.  
\*Slagvijvermolen. 4

*De voormalige Norbertijnenabdij van Ninove had in Kattem grote domeinen en natuurlijk ook een windmolen. Het beheer van deze domeinen lieten ze over aan de pachter van het "Hof te Kathem".*



## Windmolen van "Borggraeve-Lombeke"



Eikouter molen - Borchtlombeek

Kouter <sup>(2)</sup>

Borchtlombeek (Kattem) : De windmolen en de stoommolen waarvan je uiterst rechts de schoorsteen ziet, zijn natuurlijk reeds lang verdwenen. Maar nu zou ook het nog overblijvend molenhuis gesloopt worden. Nadat de laatste eigenaar overleed werden het molenhuis en de omliggende gronden verkocht aan een projectontwikkelaar. Die wil het molenhuis slopen en de zaak verkavelen en volbouwen.

De gemeente had in de vergunning kunnen eisen dat het molenhuis moest behouden blijven maar dat deed ze niet. Blijkbaar vindt de gemeente Roosdaal het beschermen van een historisch molenhuis ondergeschikt aan een nieuwe wijk, met alle gevolgen vandien.

De voormalige Norbertijnenabdij van Ninove<sup>(1)</sup> had in Kattem grote domeinen en natuurlijk ook een windmolen. Het beheer van deze domeinen lieten ze over aan de pachter van het "Hof te Kathem". Behalve deze vergeelde "postkaart" heb ik verder niets over deze molen. De laatste molenaar was waarschijnlijk een zekere Van Der Mijnsbrugge. Mensen die hier meer over weten mogen steeds contact met onze vereniging opnemen.

(1) Norbertijnenabdij van Ninove : het was Geraard I heer van Ninove die in 1137 aan de orde van de Norbertijnen (Witheren, Prémontré) vroeg een abdij op te richten op zijn gebied. Het spreekt vanzelf dat dit het uitzicht en aanzien van de stad sterk zou beïnvloeden. Reeds in 1300 was het abtiedomein zeer uitgebreid. Een kleine 300 jaar later werden de abtiedebouwen zwaar beschadigd door de Geuzen, en tijdens de Franse revolutie werd de abdij verwoest zoals zo veel van onze abdijen en kastelen.

De enige reden hiervoor was het vernietigen van onze cultuur en rijke geschiedenis.

(2) Kouter : (1210-1240) Oud Frans (Coulture)- Bouwland - akker.



Brood gemaakt met zuurdesem.

*In het Frans praat men over Levain, in het Engels over Sourdough en in het Italiaans over Madre. De Duitsers praten over een Sauerteig.*

**Bron: Wikipedia**

## Hoe zuurdesem bewaren

In een vorige uitgave hadden we het over het maken en gebruik van zuurdesem voor het maken van een lekker zuurdesembrood. Nu kregen we de vraag van een paar lezers die wilden weten hoe ze nu zuurdesem moesten bewaren en hoe ze moesten te werk gaan om een volgend brood te maken.

Maak een zuurdesem en bereid een deeg zoals beschreven in onze vorige uitgave. Op het moment dat je deeg gerezen is en dus net voor je het in de oven schuift, neem je ongeveer 50 gram. Dat kan door van elke deegbol een klein stukje weg te nemen. Die bol deeg ga je met wat bloem heel stijf kneden, daarna verpak je het in wat plastic folie en leg je het koel (kan in

de koelkast). Dit deeg kan je wekenlang bewaren. Na een week even checken en eventueel weer wat stijver kneden met wat bloem.

### Om de volgende keer te bakken:

Haal de avond tevoren je zuurdesem uit de koelkast en kneed opnieuw met wat water bloem/meel en een heel klein beetje suiker. Opnieuw kneden tot je een glad deegje hebt. Niet meer in de koelkast zetten. De volgende dag heb je dan weer een mooi gerezen zuurdesem om weer een brood te maken zoals beschreven in onze vorige nieuwsbrief.

Let er op dat je zuurdesem niet te zuur ruikt en dat die goed rijst.

## Kweern

Eén van onze leden had het geluk een cruise te kunnen maken langs de Noorse Fjorden. Tijdens één van de uitstappen aan wal kon ze een kweern in werking bewonderen.

" Na vele uren varen konden we eindelijk aan wal om de benen eens te strekken. De mogelijkheid om een openluchtmuseum te bezoeken liet ik niet links liggen. Het was het openluchtmuseum van Jenardelgarden waar op basis van de resten van huizen uit de IJzertijd (350-550 v. Chr.) die men hier vond, twee huizen uit die tijd heeft gereconstrueerd. In één van de huizen bevindt zich een oude graanmolen (zie foto). Het was niet meer dan twee kleine ronde steentjes die op elkaar lagen en waarvan de bovenste steen met de hand kon rondgedraaid worden. Bij een demonstratie bleek dat men met het molentje nog echt kon malen."

Anne Van De Laer



Wanneer we in het Van Dale Groot woordenboek der Nederlandse taal gaan zoeken naar het woord kweern (spreek uit, kwern) dan vinden we als verklaring het woord handmolen. Dit is niet helemaal juist aangezien de kweern in feite de voorloper is van de handmolen.

Waar de eerste draaiende molensteen, de kweern, is uitgevonden is niet duidelijk. De kweern is een handmatige molen. Er zijn reeds kweerns gevonden die teruggaan tot de IJzertijd<sup>(1)</sup>. In het Romeinse rijk was deze molen algemeen verspreid. Ze bestond uit twee stenen. De ligger was een bolle steen die niet bewoog. Daarop draaide men handmatig de uitgeholde looper rond een as die op de ligger vast zat. Later kon men de looper lichten; in hoogte verstellen. Hierdoor ging deze steen vrij zweven boven de ligger en kon men de druk op het graan verhogen of verlagen. Na verloop van tijd werden enkel nog vlakke stenen gebruikt en de maalvlakken werden bewerkt om tot een beter maalresultaat te komen.

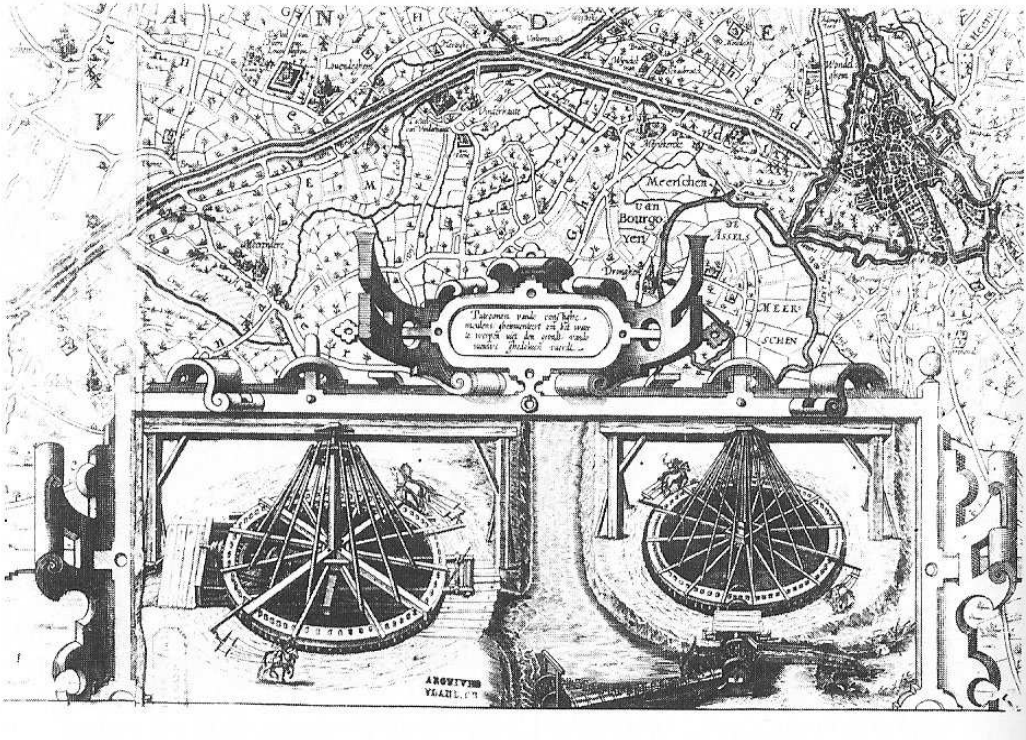
*IJzertijd : in onze gewesten wordt de ijzertijd gedateerd van 800 v. Chr. tot de Romeinen. De naam ijzertijd duidt op het veelvuldig gebruik van ijzer bij het vervaardigen van metalen voorwerpen. De periode voor de ijzertijd noemen we de bronstijd.*



Loper van Dalgarnen Molen. The Ayrshire Museum of Country Life & Costume. North Ayrshire, Schotland.



## De molen - manusje van alles



In 1613 begon men met het graven van het kanaal Gent-Oostende-Brugge. In het Gentse Rijksarchief ligt bijgaande kaart waarop het graven is weergegeven.

Op de voorgrond zien we twee rosmolens (gemalen) die voor dit doel speciaal waren ontworpen.

Zij moesten namelijk het grondwater leegmalen.

In de oorspronkelijke tekst heette dit :

*"Patroonen vande consthige meulens, zheinventeert om het water te werpen vijt den grondt vande nieuwe ghedolven vaerdt."*

## Waar haalde de molenaar zijn graan

In de loop van de 11<sup>de</sup> eeuw begon in onze contreien een ontwikkeling op agrarisch gebied die het beeld van ons landschap, de plaats van de woonkernen en de verdeling van de bevolking heeft bepaald. Vanaf de 11<sup>de</sup> eeuw constateerde men overal een bevolkingstoe-namen en voor deze mensen moest er brood op de plank komen. Nu was in die tijd de verhouding tussen zaai-graen en geoogste hoeveelheid belachelijk laag. In de archieven van een abdij in de buurt van Rijsel <sup>(1)</sup> kan men lezen dat de gemiddelde oogstopbrengst minder dan 1:2 was, d.w.z. dat men voor elke gezaaide korrel slechts twee korrels kon oogsten.

Een eeuw later was die relatie al gestegen tot 1:14. De oorzaak van deze verbeterde graanopbrengst is niet geheel duidelijk maar zou te wijten zijn aan klimaatsverbetering (opwarming) en aan verbeterde landbouwtechnieken.

1. Het gaat hier om de abdij van Sint-Winoksbergen, nu genaamd Bergues.

Eeuwen lang waren de wind- en watermolens het werkpaard van de mens. Je kon het zo gek niet bedenken of er bestond wel de een of andere molen om de klus te klaren.

Denk maar aan:

Zagerijmolen, olieslagmolen, pelmolen, poldermolen, korenmolen, papiermolen, schorsmolen, enz..



### Drieslagstelsel:

is de wijze waarop in Vlaanderen het akkerland vanaf de 12<sup>de</sup> tot de 18<sup>de</sup> eeuw werd bebouwd. Het akkerland werd in drie slagen ingedeeld, elke slag kende een opeenvolgende bezaaiing met winterkoren (1<sup>ste</sup> jaar) en zomerkoren (2<sup>de</sup> jaar) en het 3<sup>de</sup> jaar braak. Onder winterkoren dient broodgraan verstaan te worden (rogge, tarwe) met zomerkoren vooral haver, gerst, boekweit en ronde granen (bonen, en erwten).

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)

**"Ognuno tira  
l'acqua al suo  
mulino"**

(Latijnse wijsheid)

Letterlijk: iedereen  
trekt het water naar  
zijn molen. Betekenis:  
iedereen legt het zo uit  
om er zelf voordeel uit  
te halen.



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

## Gezocht

Gezocht

Onlangs werd ik via familieverdeling eigenaar van de Klapscheutmolen in Ternat, deelgemeente Wambeek. Het betreft een eeuwenoude watermolen, beschermd monument. De molen is gelegen in een natuurgebied en grenst aan een spaarvijver van ongeveer 30 are, verder ook aan een moestuin en een stuk boomgaard. Uiteraard wil ik het geheel (laten) opknappen en de molen opnieuw maalvaardig maken. Naast het nood-



zakelijke herstel en bescherming van het erfgoed streef ik ook sociale, educatieve en ecologische doelstellingen na.

Tijd en eigen financiële middelen heb ik niet in overschot, daarom ben ik op zoek naar enthousiaste mensen die ter plaatse regelmatig de handen uit de mouwen kunnen steken.

Contact:

Wies De Troch, 0478/43 40 51  
[wies.de.troch@skynet.be](mailto:wies.de.troch@skynet.be)

## Slagvijvermolen



De slagvijvermolen op het gehucht Vijversele te Sint-Kwintens-Lennik ooit een van de vijf banmolens van de heerlijkheid Gaasbeek. Nog niet zo lang geleden werden rad en binnenwerk volledig gesloopt. Hierover meer in een volgende uitgave van onze Nieuwsbrief.