

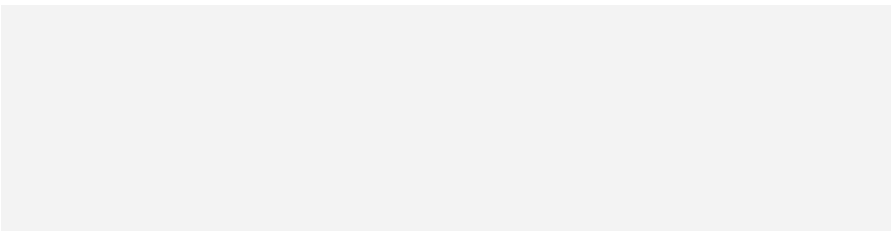
Peellands Molennieuws



Peellandse Molenstichting

106

**september
2022**



*Het Peellands Molennieuws is een uitgave van de Peellandse Molenstichting.
Een abonnement op dit blad is inbegrepen in een bijdrage aan de vrienden van de
Stichting. Het minimale bedrag is € 15,00 per jaar.
Dit bedrag kunt u overmaken op bankrekening NL87 INGB 0005 7060 31, t.n.v.
Peellandse Molenstichting.*

Secretariaat:

Peellandse Molenstichting
Secretariaat:
p.a. Schutsstraat 22
5737EW Lieshout
tel. 06 51815 316
www.peellandsemolenstichting.nl

Redactie:

Peter van Rongen en Geert van Stekelenburg
Het typewerk, de lay-out en de eindredactie zijn verzorgd door Geert van Steke-
lenburg

Uw artikelen, commentaar en ideeën kunt u sturen naar:

Redactie Peellands Molennieuws
p.a. Geert van Stekelenburg, Hofstraat 26, 5721 BB, Asten
Tel: 0493-693504 / 0616716543/
Email: e.vanstekelenburg@chello.nl
Uiterste inzenddatum voor het eerstvolgende nummer: 30 november 2022

Omslagfoto: De Volksvriend in Liessel staat in de steigers voor het herstel van
het voegwerk van de molen. (foto Peter van Rongen)

Peellands Molennieuws
ISSN 1574-2512

Oplage: 160



De voormolen

Het Gilde van Vrijwillige molenaars bestaat 50 jaar. In 1972 is het Gilde van Vrijwillig Molenaars opgericht door een aantal enthousiaste molenaars die het beroep en ambacht van wind- en watermolenaar veilig wilden stellen. Op 2 oktober vieren we ook de Peellandse Molendag. Het leek het bestuur van de Peellandse Molen voor de hand te liggen deze twee evenementen te combineren.

De Volksvriend in Liessel staat er weer fraai bij, nadat hij in de steigers is gezet zijn de voegen in het metselwerk van de romp verwijderd en is hij opnieuw gevoegd.

In de standerdmolen van Mierlo stuitte men op een onwillige vang, nader onderzoek leerde dat een van de vangstukken gebroken was. Dit probleem werd door de molenbouwer op een onorthodoxe manier verholpen.

In Lieshout op De Leest werden spruiten, schoren en staart vervangen, hierbij werd zoals dat tegenwoordig steeds vaker gebeurt, gebruikge maakt van de tropische houtsoort bilinga. Hopelijk FSC gekeurd.

De Roosdonck in Nuenen is op 20 augustus jongstleden feestelijk heropend na een uitgebreide opknapbeurt van het gevlucht.

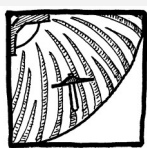
Al met al veel positief nieuws voor deze molens binnen ons werkgebied. Tot slot in dit nummer nog een artikel over rogge. Rogge blijkt lang geleden vaak verbouwd te zijn geweest in combinatie met tarwe, dit leverde een aparte broodsoort op: masteluinbrood.

Wij wensen u weer veel leesplezier. En molenaars, houd ons op de hoogte wanneer er iets interessants plaats vindt in of rond jouw molen.

advertentie

ZANDENBOUW
bouw - & restauratiebedrijf

Aarle-Rixtel - www.zandenbouw.nl



Op de bil

(vervolg)

Herstel voegwerk de Volksvriend Liessel (deel 2)

Peter van Rongen

In de vorige uitgave van het Peellands Molennieuws heb ik beschreven wat er zou gaan gebeuren tijdens het herstellen van het voegwerk van onze molen. Nu de werkzaamheden zijn afgerond is het 't vermelden waard hoe e.e.a. is uitgevoerd en waar is afgeweken van de plannen. Ook hebben we een aantal belangrijke zaken gevonden, die meer hebben vrijgegeven van de geschiedenis van de molen.

De eerste werkzaamheden bestonden uit het plaatsen van een steiger, alleen aan de kant van de gemetselde romp. Om de steiger voldoende stevig te maken, is deze met de romp mee naar binnen gebouwd en vast gemaakt aan de romp met pluggen en oogschroeven. Het bouwen van de steiger heeft twee dagen geduurd en werd uitgevoerd door een gespecialiseerd bedrijf.

Daarna ging een bedrijf, gespecialiseerd in historische gevelrestauratie, aan de gang. De term 'voeger' was hier niet op zijn plaats: de werkzaamheden omvatten veel meer dan de normale voeger uitvoert, die in nieuwbouw meters maakt.

Eerst werden met gespecialiseerd elektrisch- en handgereedschap de langsvogen en stootvogen verwijderd, waarbij de stenen niet mochten worden beschadigd. Hierdoor zou namelijk het historische karakter van de molen worden aangetast. De werkzaamheden werden van boven naar beneden uitgevoerd. Daarna is de molenromp volledig met een hoge drukspuit afgespoten, waarbij het verwijderde voegmateriaal en de aanwezige mossen werden weggespoten. Ook het oppervlak van de stenen werd hiermee schoongemaakt. We hadden eerst het idee dat de mossen apart van de romp moesten worden verwijderd voordat de vogen werden uitgehakt. Maar het verwijderen van de mossen wordt gedurende het werk uitgevoerd.

Voordat aan het herstel werd begonnen werden enkele gebroken stenen vervangen. Vooral net onder de keerkuipt zaten nog al wat gebroken stenen. Alleen stenen waar een groot deel van was verdwenen zijn vervan-

gen. Gescheurde stenen, door bijvoorbeeld spanningen tijdens het bakproces of door spanningen over de jaren in het metselwerk zijn niet hersteld. Dit om het historisch karakter te bewaren. De gebruikte mortel was hetzelfde als waarmee is gevoegd, hierover later.

Vervolgens werden nieuwe voegen aangebracht, waarbij eerst de stenen weer werden natgemaakt. Het voegen gebeurde dus in vochtige stenen. Het herstel wordt ook van boven naar beneden uitgevoerd. Telkens als een hoogte van drie meter was gevoegd werden er jutte doeken aan de molenromp opgehangen en gedurende zeven dagen natgehouden. Het hoe en waarom leg ik later uit als ik toekom aan de gebruikte materialen. Eén meter van de grond is de gevelrestaurateur gestopt met voegen. Hij vond namelijk rode mierennesten op de scheiding van de molenberggrond en de muur. Het schijnt dat rode mieren in kalkhoudende voegmortel graag hun nesten maken en door hun mierenzuur lost de kalk op. Dus eerst moesten de mierennesten worden bestreden.

Omdat er niet meer op hoogte hoefde te worden gewerkt, is eerst de steiger afgebroken. Nadat dit was gebeurd kon het voegen worden afgevoerd. Vervolgens kon alles worden opgeruimd en waren de werkzaamheden afgerond.

In het stukje in de vorige uitgave van het Peelland Molennieuws over dit



onderwerp heb ik verteld dat de molen oorspronkelijk was gevoegd met schelpkalkmortel. Tijdens het uithakken van de voegen bleek dat het geen schelpkalkmortel was, maar gewone kalkmortel. In het begin van de 20^e eeuw kon men nog geen fijne kalk maken, veelal zaten er nog kalkbrokjes in. Ook het gebruikte zand was nogal grof. Door gedurende vele jaren uit-

Het bouwen van de steiger rondom de molen duurde maar liefst twee dagen, omdat deze met vorm van de romp mee naar binnen moest worden gebouwd.

(foto Peter van Rongen)

spoelen van de voegen zijn deze brokjes en kiezeltjes zichtbaar geworden. Nu zijn bij het onderzoek naar welke mortel is gebruikt mogelijk de kalkbrokjes en kleine kiezeltjes aangezien voor schelpstukjes.

Doordat er geen verschil was te zien tussen metselwerk en voegmortel en er geen holtes te vinden waren tussen deze twee lagen kon de restaurateur concluderen dat de stenen van de molenromp vol waren gemetseld. De molen is dus niet gevoegd, maar vol gemetseld, waarbij de mortel tot de randen van de stenen werd aangebracht en de voeg met de troffel eenvoudig werd afgestroken. Dit was een goedkopere manier van bouwen dan eerst metselen en vervolgens voegen. Uit eerdere onderzoeken was al gebleken dat de molen erg goedkoop is gebouwd, zoals onder andere blijkt uit de toepassing van hergebruikte materialen.

Om een juiste keuze te maken wat voor mortel te gebruiken, zijn een aantal stukken metselmortel uitgenomen. Deze stukken werden vergeleken



*Aan de kalkspecie werd een klein deel Portland cement toegevoegd om een iets snellere uitharding te verkrijgen. Om het afbinden van de specie goed te laten verlopen werd het voegwerk regelmatig bevochtigd en met jute afgedekt.
(foto Peter van Rongen)*

met een drietal nieuw gevoegde proefstukken. Hieruit is, in overleg met de gemeente, molenaars, aannemer en gevelrestaurateur, de juiste mortel gekozen, waarbij een keuze is gemaakt met betrekking tot de gebruikte kalk, soort en grofheid van het zand en eventuele toevoegingen. Er is gekozen voor

een mortel bestaande uit 1 volumedeel kalk, 2,5 volumedelen klapzand (gezeefd tot de juiste grofheid) en een kleine toevoeging Portland cement (maximaal 5%). Dit laatste om uitspoelen te voorkomen.

Kalkspecie gebaseerd op hydraulische kalk, heeft een lange droogtijd en is daarom gevoelig voor uitspoelen. Vandaar de kleine toevoeging van Portland cement, waardoor het iets sneller uithard. Ook is het gevoelig voor direct zonlicht en kan dan verbranden. Om deze effecten tegen te

gaan is het werk afgeschermd voor regen en direct zonlicht. Om het afbinden van de voegspecie goed en volledig te laten verlopen is het nieuwe voegwerk ook regelmatig vochtig gehouden. Vandaar de jutte en het zeven dagen nathouden.

Om het originele vol gemetselde metselwerk na te bootsen is gekozen om de voegen vol te vullen, waardoor een gladde voeg ontstaat. De gebruikte kalk is van het merk "Otterbein", Hydradur® NHL 5, en is een natuurlijke hydraulische kalk geproduceerd van schelpensediment (toen Midden-Duitsland nog aan zee lag ?) en wordt gemaakt door het verbranden en blussen van deze speciaal geselecteerde kalksteen. Hierdoor ontstaat een kwalitatieve hoogwaardige kalk. De kalk is zelf cementvrij.

De oorlogsschade is in het verleden gerepareerd met afwijkende stenen en gevoegd met cementmortel en mocht van de Rijksdienst voor Cultureel Erfgoed (RCE) niet worden vervangen door andere stenen en kalkmortel. De ernstig beschadigde cementvoegen zijn gerepareerd met cementmortel, waarbij het gebruikte zand is gezeefd, zodat het zand grof is geworden met kiezels tot 1 mm. Dit om zo dicht mogelijk bij het grove uiterlijk van de voegen uit 1946 te komen.

In 2010 is een beperkt aantal kalkvoegen gerepareerd met kalkmortel. De grote oppervlakte van deze reparaties zijn niet vervangen. Om geen grote kleurverschillen te krijgen zijn kleine oude reparaties, willekeurig verdeeld over de romp, wel vervangen.

Na het schoonmaken van de molenromp kwamen de juiste kleuren van de verschillende stenen tevoorschijn.

Omdat de stenen die geplaatst werden na oorlogsschade niet verwijderd mochten worden, is deze schade nu erg goed zichtbaar in de donkere plekken op de romp.
(foto Peter van Rongen)



Hieruit bleek dat de molen is gebouwd met diverse soorten stenen. Zo zijn er in de romp verschillende kleuren stenen terug te vinden, maar ook verschillende hardheden. Er zijn twee mogelijke scenario's. Of de molen is gebouwd met restpartijen of er is één partij stenen uit één oven gebruikt. Vroeger waren er geen ovens, waarin zoals nu alle stenen dezelfde bakgang ondergaan en gebakken worden onder dezelfde temperatuur, wat resulteert in stenen met dezelfde hardheid. In die tijd werden stenen in een oven gestapeld, waarbij stenen dicht bij het vuur en andere stenen verder van het vuur werden gebakken. Dit resulteerde in harde en zachte stenen. Hoe dicht bij het vuur hoe harder. We vinden dus in de romp van de molen harde en zachte stenen en stenen in verschillende kleuren. Dit nog afgezien van de stenen die gemetseld zijn in de oorlogsschade, deze zijn donkerder dan de originele stenen. Omdat we deze stenen niet mochten restaureren is de oorlogsschade nu erg goed zichtbaar.

Op een mooie dag.... (in Mierlo)

Jan Molenkamp

Onze standerdmolen staat midden in het centrum van Mierlo. Op een zaterdag ontvangen wij tussen de 25 en 90 bezoekers. Een van de voordelen van een standerdmolen is dat je een goed overzicht krijgt hoe een molen werkt. Op de steenzolder zien de bezoekers goed hoe door de draaiing van bovenas en het bovenwiel het rondsel van de steenspil wordt aangedreven. Als wij op de steenzolder staan en het maalproces uitleggen, vangen wij het bovenwiel en zetten het rondsel in het werk om zo het malen van het graan door de stenen te laten zien.

Zaterdag 9 juli was er weinig wind, 1 tot 2 bft. We hadden 4 zeilen voorgelegd. Ik stond samen met 3 bezoekers op de steenzol-

*De vangbalk ligt veel lager dan normaal. Dit geeft al aan dat er met de vang het een en ander aan de hand is.
(foto Jan Molenkamp)*



der. Om het malen te demonstreren wilde ik vangen om daarna de steen in het werk te zetten.

Ik gaf een korte ruk aan het vangtouw om de haak los te slaan en liet daarna de vangbalk zakken. Ik merkte direct, dat de vangbalk fors lager moest zakken dan gewoonlijk, maar ik hoorde de vangblokken wel slepen. Het gevlucht, dat tot op dat moment rustig draaide, wilde echter niet stoppen. Ik ben als eerste gaan kijken of er iets met de vangbalk was. Was een van de vangankers misschien gebroken? Dit was namelijk vrij recent gelast. Of was de pen tussen de vangbalk en het sabelijzer soms los? Was de vangbalk zijdelings verschoven? Hij rustte op dat moment namelijk op het hekje rond het trapgat. Omdat de vangbalk zo laag hing, was de binnenvangketting tussen de vangtrommel en de vangbalk bijna geheel afgerold.

Daar ik mijn bezoekers niet ongerust wilde maken, ze waren al wat zenuwachtig na de klim de steile trap op, zei ik dat ik hen het maalproces niet kon laten zien, omdat er iets even niet lukte. De bezoekers vertrokken daarop naar beneden. Het gevlucht bleef intussen langzaam maar zeker ronddraaien. Ik liep naar beneden en vroeg mijn collega Miek om even boven te kijken, omdat ik het gevlucht niet tot stilstand kon brengen.

Na wat nader onderzoek zagen we wat er aan de hand was: het teenstuk van de vang was compleet doormidden gebroken. Het kopstuk en het sabelstuk rustten op het bovenwiel en dit maakte het slepende, vangende geluid. Dit was natuurlijk te weinig om het bovenwiel stil te zetten.

We besloten de molen met het draaiende gevlucht uit de wind te kruien en dus te 'vangen met de staart' zoals dat wel wordt genoemd. Er waren intussen geen bezoekers meer aanwezig, we sloten het hek en haalden het beveiligingsnet weg om te voorkomen dat het gevlucht in het net zou raken tijdens het kruien. Hierna hebben we de molen al draaiend van west naar noord gekruid. Het gevlucht draaide hierna zo langzaam, dat we het



Het gebroken vangstuk, is een combinatie van teenstuk en schouderstuk en daardoor wel heel erg lang.

(foto Jan Molenkamp)

met de hand konden tegen houden en direct aan de ketting konden leggen.

Eerder die dag, tijdens het vangen, hadden we helemaal niets gemerkt, gehoord of gezien. Alleen die ochtend vonden we het gevlucht vrij moeilijk rondgaan bij het voorleggen van de zeilen. Alsof de molen nog in z'n werk stond. Was er mogelijk toen al iets niet in orde? Je zou anders toch ook verwachten dat je het breken van een vangblok zou horen? Als je vangt op de steenzolder sta je tenslotte op die zolder, zowat naast de vangblokken.

Opeens herinnerde ik me dat in maart een fotograaf zeer fraaie foto's had gemaakt en dat deze op de molendatabase waren gezet (<https://molendatabase.nl/nederland/molen.php?nummer=556>).

Ik ging deze foto's nog eens bekijken. Wat bleek, op een overzichtsfoto bleek dat het blok toen al gescheurd was maar dat het nog wél met de maanijzers aan elkaar zat. Kortom, het vangstuk bleek al zeker 4 maanden behoorlijk gescheurd en wij hebben er niets van gemerkt. Dit verklaart ook dat ik geen hard geluid hoorde, toen de vang het die ochtend echt begaf.

Overigens is in deze periode ook de monumentenwacht geweest en ook deze heeft niets geconstateerd. Kortom gebreken zijn toch niet altijd zo duidelijk te constateren.

Onze molen heeft geen 5 maar 4 vangblokken. Het schouderstuk ontbreekt en het teenstuk is hierdoor één heel lang stuk van ca 2.75m. Het heeft daardoor een behoorlijke kromming.

Eind juli heeft molenmaker Beijck het gebroken teenstuk gedemonteerd om het in de werkplaats te repareren. Men zou proberen het zo snel mogelijk weer aan te brengen. Het idee hierbij was dat het verdeeld zou gaan worden in 2 stukken: een schouderstuk en een teenstuk. Zeer snel, al op 2



Links ligt de bezetketting als één geheel dubbel geslagen van kruibok naar kruipaal. Rechts ligt hij ook dubbel, maar is aan het eind voorzien van een ring. Zou dit problemen kunnen opleveren bij het zogenaamde 'vangen met de staart'? (foto's Jan Molenkamp)

augustus, vlak voor de bouwvakantie, heeft Beijk het vangblok weer teruggeplaatst. Het afgebroken blok is echter toch gelijmd en er zijn langere maanijzers geplaatst. Gebruik van het bestaande hout heeft als voordeel dat het hout uitgewerkt is.

Als aanvulling op dit hele verhaal nog even het volgende: het uit de wind kruien met een draaiend gevlucht vormt met een standaardmolen uiteraard geen enkel probleem. Dit is wel anders bij een bovenkruier, omdat de kap zich via bovenwiel zal afzetten tegen de koningspil. Hierdoor wil de kap ruimend om.

Dat brengt mij op een vraag die ik niet goed kan beantwoorden. Op veel molens zie ik de bezetketting zoals op nevenstaande foto's, met de bezetketting dubbel tussen kruibok en kruipaal. Soms gebruikt men een ring om de kruipaal aan het eind van de bezetketting. Ik vraag me af hoe je deze molens met de staart kunt vangen. Waarschijnlijk krijg je de bezetketting bij een draaiende molen in beide gevallen niet eenvoudig los, die staat dan namelijk snaar strak. Je kunt de bezetketting dus niet laten vieren om de molenkap langzaam en gecontroleerd ruimend om te laten gaan door de ketting een of twee slagen om de kruipaal te laten zitten.. Vieren kan ook als je de bezetketting door de staart laat gaan en vastzet op een kikker.

Moet men eigenlijk de bezetketting niet zo aanbrengen dat vieren mogelijk is zodat, indien nodig, je kunt vangen met de staart?

advertentie

WIEKENMAKERIJ
VAAGS
AALTEN
ONTWERP & PRODUCTIE

550+ gelaste roeden	100% NDO lascontrole
45+ geklonken roeden	100% betrouwbaar

www.wiekenmakerij.nl

Herstelwerkzaamheden De Leest, Lieshout

Jan Tielemans

Sinds de grote restauratie die in 1975 aan molen De leest plaats vond, is er aan het houtwerk van de Leest dat aan de buitenzijde zit, de spruiten, schoren en de staart, alleen schilderwerk verricht, dus het reguliere onderhoud. Toch is het niet vreemd dat na ruim 45 jaar het hout alsnog de sporen van die leeftijd heeft: aan de lange spruit ontbrak een kwart van de dikte over een afstand van ruim één meter en in de schoren waren de scheuren zo breed en diep, dat er een complete cultuur aan plantjes in begon te groeien.



*In de schoren waren de scheuren zo breed en diep, dat er een complete cultuur aan plantjes in kon gaan groeien.
(foto Jan Tielemans)*

Begin 2021 werd aan molenbouwer Beijck de opdracht gegeven deze onderdelen te vervangen. Dat men hierbij van eikenhout naar het tropische bilinga over moest gaan is tegenwoordig heel normaal, omdat deze houtsoort veel resistenter is tegen allerlei weersinvloeden. Wel jammer dat het niet behandelde gedeelte een nogal opvallende roodgele kleur heeft... In maart vorig jaar zijn alle balken ingemeten, het hout is besteld en in juni is het op maat gezaagd en geschilderd, dit alles op de werf van de molenbouwer. Vorig jaar was een lastig jaar met alle coronaperikelen, maar we kwamen uiteindelijk toch nog uit op de

maand november om het werk uit te laten voeren. Kort voor dat moment echter is er besloten om ook nog het bitumen van het dak te laten vervangen, geen kleine toevoeging, waardoor er alsnog een nieuwe planning moest worden gemaakt.

Uiteindelijk is het werk dit jaar in mei uitgevoerd en staat De Leest er sindsdien weer 'spic en span' bij. En het grote voordeel van dit uitstel: omdat het hout langer op de werf in de buitenlucht heeft gelegen is het

niet geschilderde gedeelte verkleurd en verouderd en dan blijkt bilinga veel op eikenhout te gaan lijken! Het bleef niet alleen bij dit werk aan de buitenzijde, in de molen is het bovenwiel losgemaakt van de as en weer opnieuw in vorm gebracht. Dit was nodig omdat in de loop van de



*Spruiten, schoren en staart zitten weer in de verf en De Leest staat er weer prachtig bij.
(foto Jan Tielemans)*

jaren de wiggen zo vaak waren aangeslagen dat de kruisarmen niet meer goed in model stonden. Een pittige klus, maar het resultaat is een bovenwiel dat weer lang mee kan.

advertentie

BEIJK

VAKMANSCHAP SINDS 1946

EXPERTS IN

- ✓ Bouw, onderhoud & restauratie wind- en watermolens
- ✓ Restauratie & onderhoud monumentale panden en objecten
- ✓ Restauratie en bouw van allerlei soorten houtconstructies
- ✓ Ambachtelijke staalconstructies en aandrijvingen

Bekijk onze website www.beijkbv.nl voor meer informatie en projecten.

Goed nieuws over De Roosdonck in Nuenen

Gerard Sturkenboom

De molen werd 'gered' in 1970 met de aankoop door de Gemeente Nuenen. Hij werd toen overgenomen van de laatste beroepsmolenaar Noud Merks, die in 1898 als molenaar op De Roosdonck startte. In 1995 (dus na 25 jaar eigendom van de gemeente geweest te zijn) is de molen opnieuw weer in handen gekomen van een Merks, namelijk Hennie Merks, zoon van Noud Merks. Met de stichting Vrienden van De Roosdonck wordt het onderhoud van de molen sindsdien gefinancierd. Belangrijk zijn ook de vrijwillige molenaars; eerst Piet Berkers (vanaf eind jaren '80) en na zijn overlijden in 2003 Mario Collombon.

De laatste jaren zijn er wat groot onderhoud betreft de volgende zaken aangepakt: in 2019 kwam er een nieuwe staart balk en een lange spruit, waarbij voor beiden de oude roeden hergebruikt werden.

Dit jaar zijn de roeden er uit geweest, ze zijn geïnspecteerd en goed bevonden. Ze zijn geschilderd en van volledig nieuw hekwerk en voorzomen voorzien.

De officiële heropening van de molen vond plaats op zaterdag 20 aug. Jongsleden.

Sprekers hierbij waren o.a. Hennie Merks en Nicole Bakker (directeur van De Hollandsche Molens).

DHM heeft voor een belangrijk deel financieel bijgedragen vanuit het Molenfonds.

Hieronder een indruk van deze gebeurtenissen aan de hand van enkele foto's.



*De roeden worden geïnspecteerd en goed bevonden. Ze worden later dus weer teruggeplaatst, voorzien van nieuw hekwerk en voorzomen.
(foto Mario Collombon)*

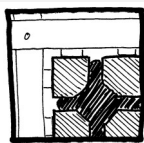
*Het eerste end van
de binnenroe wordt
opgehekt.
(foto Mario Col-
lombon)*



*Tijdens de feestelijke
heropening van
de molen op 20
augustus was het
prachtig zomers
weer.*

*De Roosdonck
stond rustig te
draaien met vier
volle zeilen op de
vernieuwde roe-
den, bij een zwak
tot matige westen
wind.
(foto Mario Col-
lombon)*





Vulstukken

Jubileum Gilde van Vrijwillige Molenaars

Van de redactie

Op 15 april 1972 is het Gilde van Vrijwillig Molenaars opgericht door een aantal enthousiaste molenaars die het beroep en ambacht van wind- en watermoolenaar aan het hart ging en dit voor de toekomst veilig wilden stellen. De oprichting heeft in totaal vijf jaar geduurd. Vóór 1972 heeft een groep vrijwilligers en instructeurs zonder officiële status gefunctioneerd. Het Brabantse deel, (nu afdeling) van het Gilde zag het levenslicht op 2 april 1981 als contactcommissie voor het afnemen van 'proefexamens' of zoals ze nu heten 'toelatingsexamens'. De commissie bestond uit Jan van Woezik, Gerard Sturkenboom, Theo van Bergen, Bennie Verbruggen en Nol Naaijken. Een uitgebreide geschiedschrijving van het ontstaan van

de Brabantse Afdeling vindt u in de folder, meegeleverd bij het presentje dat uw molen een dezer dagen ontvangt van het Gilde. Het Gilde richt zich dus al meer dan 50 jaar op de opleiding van molenaars en functioneert ook als belangenvereniging voor haar leden. Er zijn op dit moment on-



*Hare Koninklijke Hoogheid Prinses Beatrix der Nederlanden heeft op zaterdagmiddag 15 januari het Jaar van de Molenaar geopend ter gelegenheid van het 50 jarig jubileum van het Gilde van Vrijwillige Molenaars .
(foto Ramon Kroes)*

geveer 2600 leden, waarvan ongeveer 1500 gediplomeerde molenaars, een groot aantal leden-in-opleiding, molengidsen, jeugdleden en donateurs.

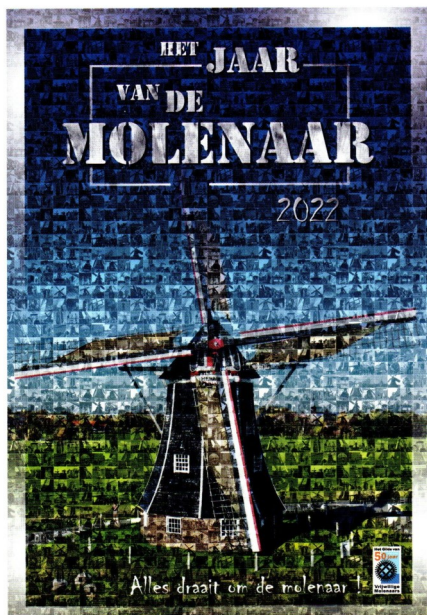
Op 5 december 2017 heeft UNESCO het “Ambacht van Molenaar” op de internationale lijst van immaterieel erfgoed geplaatst. En nu is het jaar 2022 dus uitgeroepen tot het 50 jarig jubileumjaar. Als landelijk thema is de opleiding tot molenaar gekozen, met extra aandacht voor het Ambacht van Molenaar. Naast een aantal landelijk activiteiten is elke maand een andere provincie/afdeling aan de beurt om een en ander te organiseren.



Ook heeft het Gilde 2022 uitroepen tot “Jaar van de Molenaar”. Hiervoor wordt belangrijke ondersteuning gegeven door een Comité van Aanbeveling, waarin ook “onze” Commissaris van de Koning, mevr. Adema zitting heeft. Twee landelijke activiteiten hebben we al achter de rug. Op 15 januari heeft H.K.H. Prinses Beatrix het Jaar van de Molenaar geopend ter gelegenheid van het 50 jarig jubileum van het Gilde van Vrijwillige Molenaars. Door de Corona is het een kleinschalige feestelijkheid geworden op molen het Jonge Schaap op de Zaanse Schans. Tijdens deze gelegenheid heeft H.K.H. Prinses Beatrix de poster onthult van het Jaar van de Molenaar. Op 9 april hebben de molenaars aangesloten bij het Gilde van Vrijwillige Molenaars een recordpoging gedaan om, in het kader van het Jaar

van de Molenaar, alle draaivaardige molens in Nederland gelijktijdig te laten draaien. In totaal hebben hieraan 841 molen meegedaan. Naast de molens in Nederland draaiden ook molens in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Denemarken, Oostenrijk, Hongarije, Bulgarije en zelfs in Nieuw Zeeland stond men midden in de nacht op om gelijktijdig met de molenaars in Nederland hun molen te laten draaien!!

Wat gaat er voor Brabant nog komen? In de maand oktober heeft de afdeling Noord Brabant het voortouw in het organiseren van een aantal activiteiten. Op 2 oktober vieren we ook de Peellandse Molendag. Het leek het bestuur van de Peellandse Molen voor de hand te liggen deze twee evenementen te combineren. De molens ten zuiden van het gebied van de Peellandse Molenstichting hebben zich nog niet georganiseerd. In het



kader van dit jubileum nemen wij deze molens ook mee in onze activiteiten en houden we ze op de hoogte van wat we zoal organiseren. Ook de andere Verenigingen en Stichtingen in Noord Brabant hebben in een weekend het voortouw in de feestelijkheden.

Alle molens van Noord Brabant ontvangen snel een presentje van de afdeling Noord brabant, waarmee zij kenbaar kunnen maken dat de molen open is voor bezoek. Ook denken wij aan een aantal activiteiten, die we op een later tijdstip bekend zullen maken. Wij denken aan fietstochten, pannenkoeken bakken, gezamenlijk de vang lichten onder het genot van muziek door b.v. de plaatselijke schut of een muziekkorps of

bandje. Ook zal de pers worden uitgenodigd om wat artikelen te schrijven opgeleukt met wat foto's.

Het jubileumjaar wordt op 10 december 2022 afgesloten met een slotmanifestatie in het Openlucht Museum in Arnhem. In de Gildebrief van februari 2022 staat op pagina 11 hoe u zich hiervoor kunt opgeven.

advertentie



Adriaens
Molenbouw
Weert bv

SINDS 1880

Oudesteeg 1c • 6002 SG Weert

T: 0031(0)495 531064 • E: info@adriaensmolenbouw.nl

Wind & Watermolens • Traditionele houtconstructies

Eikenhouten bijgebouwen • Terrasoverkappingen

www.adriaensmolenbouw.nl





Koren op de molen

Rogge (... of over smaak valt niet te twisten)

Geert van Stekelenburg

Rogge is een van de gedomesticeerde grassoorten. Bij het begin van de akkerbouw aan het einde van de laatste ijstijd (ongeveer 11.700 jaar geleden) heeft de mens uit de plantenfamilie van de grassen een aantal grassoorten door veredeling doorgekweekt tot belangrijk voedingsgewas. Een van de graansoorten die uit dit proces ontwikkeld is, is rogge. Deze graansoort is oorspronkelijk afkomstig is uit Zuidwest Azië (in tegenstelling tot tarwe, die uit het Midden-Oosten komt).

Samen met spelt, was rogge in de Middeleeuwen een van de basis meelsoorten, waar de mens zijn dagelijks brood uit kon bakken.

De Romein Plinius de Oudere (militair, letterkundige en amateur-wetenschapper van 23 of 24 tot 79 na Christus) vond roggebrood maar een minderwaardig product dat alleen goed genoeg was tijdens hongersnood. Hij schreef het volgende over deze graansoort: *Het is minderwaardig, maar wel geschikt om de honger mee te stillen. Het is productief,*



heeft een sierlijke halm, een onooglijke donkere kleur en een buitengewoon gewicht. Om zijn bittere smaak wat te verzachten wordt het met tarwe of emmer) gemengd, maar zelfs dan is het onaangenaam voor de maag. Het groeit op iedere willekeurige grond, met een honderdvoudige graanopbrengst en dient ook als bemesting.*

Getuige deze tekst was hij dus bepaald geen liefhebber van rogge.

In de Middeleeuwen werd roggebrood of 'zwart brood' vooral gegeten door de minder bedeelde, die het duurdere tarwebrood niet konden

Plinius de Oudere die leefde van 23 of 24 tot 79 na Christus. Hij kwam om bij de uitbarsting van de Vesuvius.

betalen. Aanvankelijk moesten de armen verder nog genoeg nemen met brij, die dan weer uit haver werd bereid. Alleen de welgestelden konden zich in die periode tarwebrood veroorloven, ook wel 'schoon brood' of 'witbrood' genoemd. Vanaf de 16e en 17e eeuw at de armere bevolking op hoogtijdagen af en toe een plakje witbrood.

Napoleon moest volgens de overlevering ook niets van hebben van rogge: 'Dat is paardenvoer!', zou hij ooit geroepen hebben. Het verhaal ging dat zijn paard 'Nicole' heette en dat hij geroepen zou hebben 'C'est bon pour Nicole' wat vervolgens verbasterd zou zijn tot Pompernickel.

Pumpernickel is een traditioneel Duits brood gemaakt van geplette rogge, roggemeel en stroop. Een andere misschien meer voor de hand liggende verklaring voor dit woord is de volgende: de naam komt van 'Nickel', een Duitse bijnaam voor de duivel en van 'pumpen', wat winden laten bete-



*De roggekorrel die, in tegenstelling met de tarwekorrel, die een goudgele kleur heeft, grijs van kleur is.
(foto www.wikipedia.nl)*

kent. Een brood dus, waarvan de duivel winden laat. De bedenker van deze naam hield dus duidelijk ook niet van roggebrood.

Tot aan het eind van de vorige eeuw werd er hier in de Peel, met zijn arme onvruchtbare zandgrond nog veel rogge verbouwd. Op de akkers waarop je tegenwoordig snijmais ziet, verbouwde men vroeger rogge. In een zogenaamde 'doctoraalscriptie sociale en economische

geschiedenis' (tegenwoordig 'proefschrift' geheten) met de titel 'Het leven van de mensen in Asten-Bakel-Deurne-Helmond-Someren 1918-1940' vond ik de volgende tekst over het gebruik van rogge:

De meeste mensen die een lapje grond hadden verbouwden daarop aardappelen. Vooral als men een klein lapje had was dat voordeliger. Voor rogge en haver had je al een klein veld nodig om dat in redelijke hoeveelheden te verbouwen. Vandaar dat men als men heel erg arm was zich zelfs op het platteland geen brood kon permitteren. Uit de interviews blijkt dat in de loop van de jaren 20 steeds meer mensen brood aten.

Op het platteland werd het brood nog geregeld zelf gebakken. Zeker bij de boeren en arbeiders met een eigen roggeveldje. Er bestond in de meeste dorpen de mogelijkheid om een bepaalde hoeveelheid meel aan

de plaatselijke bakker te leveren en dan gedurende een bepaalde tijd tegen betaling van een gering bakloon brood te ontvangen.

Ook gebeurde het wel dat het deeg door de mensen zelf gemaakt werd, maar dat men het bij de bakker liet bakken. Het deeg werd meestal gemaakt van roggemeel, al of niet vermengd met een andere meelsoort en water. Tarwebloem was vaak veel te duur. Het maken van deeg en het bakken van brood was vaak het werk van vrouwen, behalve in Noord-

Brabant en Limburg, waar ook mannen dit wel eens deden. Het maken van deeg geschiedde in grote baktroggen, meestal met de hand, maar ook wel met de voeten. Als oven werd een stenen bakoven gebruikt. Een mevrouw vertelde ons dat ze thuis een oven hadden waar zeven broden in konden. Was er geen bakoven aanwezig, dan behielp

men zich met de fornuisoven. In de meeste gezinnen werd er éénmaal in de week of veertien dagen brood gebakken.

Er werd in sommige dorpen ook collectief brood gebakken in een klein bakkershuisje. In onze streek gebeurde dat onder andere in Asten. Collectief bakken dat ging dus zo; de boeren hadden zelf granen en er waren mensen bij die konden goed bakken. Ze bouwden dus zelf van die hokken, dat had alleen gewoon de vorm van de dak van een huis. Dan hadden ze er een schoorsteen op staan aan het ene eind en aan het andere zat een deur. Aan de zijkant zaten een paar raampjes. Aan de binnenkant hadden ze aan elke kant een trog, waar ze het meel in deden en aan het eindpunt stond de schoorsteen met een oven. Een gemetselde met een lemen vloer. Aan de uitslag van de stenen kon je de temperatuur van de oven zien. Bakten ze roggebrood dan moesten ze dat met de voeten aantappen, bakten ze wittebrood dan deden ze dat met de hand. Roggebrood moest veel zwaarder behandeld worden.

De hele buurtschap gebruikt zo'n oven. Men bakte allemaal snel na elkaar dan kostte het niet zoveel brandstof. Die oven was van de mensen gezamenlijk, maar uiteindelijk was hij van diegene op wiens grond hij stond. En



Replica van een Brabants bakhuisje, met oude bakkersfiets
(foto Geert van Stekelenburg)

hij stond altijd op de grond van degenen die het beste kon organiseren en het meeste geld had.

Rogge wordt nog steeds veel gegeten in Europa. Er wordt veel roggepap en zuurdesem roggebrood gegeten in bijvoorbeeld de Scandinavische landen. Als het gaat om de hoeveelheid rogge die gegeten wordt per hoofd van de bevolking dan staan Finland, Denemarken, Zweden en Noorwegen op plaats 3 tot en met 6, na Polen en Rusland.

In Nederland kennen we roggebrood als een dikke roggesubstantie die in



*Brabants roggebrood bestaande uit 50% volkoren roggemeel en 50% volkoren tarwemeel
(foto www.bakkerijmassen.nl)*

plakken is gesneden. In andere landen is roggebrood een brood wat veel meer lijkt op biologisch volkorenbrood. Als ik op de molen bij bezoekers informeer of ze nog wel eens roggebrood eten, dan blijkt uit de antwoorden dat er vrijwel geen rogge meer wordt gegeten. En als men af en toe nog wel roggebrood eet, dan heeft dat vaak een donkere, bijna zwarte kleur en is het heel grofkorrelig en plakkerig, geeft men aan.

(Sommige ouderen hebben het grijze Brabantse roggebrood in hun jeugd nog wel gegeten, besmeerd met reuzel (buikspek van het varken) en daarop suiker of zout).

Als je dieper op het onderwerp in gaat blijkt, dat men meestal het Friese roggebrood bedoelt en niet het bij ons bekende grijze Brabantse brood. Deze laatste broodsoort is bij de meeste bezoekers volkomen onbekend. Jongeren eten overigens vrijwel geen roggebrood meer.

De samenstelling en de bereiding van roggebrood zijn in Nederland historisch en regionaal bepaald. Ruwweg is roggebrood te onderscheiden in drie soorten: noordelijk (Fries en Gronings), Gelders en zuidelijk (Brabants en Limburgs).

Behalve de geur, kleur, structuur en smaak, is ook de bereidingswijze van roggebrood anders dan van tarwebrood. Roggebrood wordt namelijk meer 'gaar gemaakt' dan echt gebakken. De oven mag tijdens de bereiding ook niet meer worden 'opgestookt' omdat roggebrood dan een harde korst zou krijgen. Bij de bakker gaat het roggedeeg meestal na het brood de oven in als de temperatuur al aan het dalen is. Bakkers noemen dat 'bakken bij een aflagende oven'.

In het zuiden duurt het bakken van roggebrood anderhalf tot tweeënhalp uur. De Friezen doen er wel vijftien tot twintig uur over en in Gelderland neemt de bereiding van roggebrood tien tot vijftien uur in beslag. Die grote

verschillen hebben weer te maken met het vochtigheidsgehalte van het deeg. Brabants roggebrood wordt dus kort gebakken, bevat voor de helft tarwebloem en wordt met gist of zuurdesem bereid en lijkt hiermee het meest op het verderop beschreven masteluinbrood, dat eveneens uit voor de helft rogge en de andere helft uit tarwe bestond.

Fries roggebrood heeft een lange baktijd nodig en wordt met geweekt en gekookt oud roggebrood aangemaakt en bevat geen gist of desem. Het wordt voornamelijk van gebroken roggekorrels gemaakt. De smaak is zoeter dan van het Brabantse brood.

Heel soms werd er van roggemeel ook wel eens een 'wit' brood gebakken, hiervoor gebruikte men gebuild roggemeel. Dit grijswitte brood werd alleen op feestdagen gegeten.

Zoals bij veel granen is het percentage aan vitaminen niet heel hoog. De voedingswaarde komt vooral uit het hoge vezelgehalte, het grote aantal mineraalsoorten en het grote aantal fytonutriënten, bioactieve plantaardige stoffen die van nature in planten voorkomen. Bioactief betekent dat

deze stoffen een positief effect op je gezondheid hebben, maar die niet echt nodig zijn voor een goede gezondheid. (Bioactieve stoffen kunnen dus gunstig zijn, maar ze worden niet gezien als essentiële voedingsmiddelen.)

Rogge is goed voor de darmen, er zitten veel stoffen in die de spijsvertering bevorderen. Uiteraard zijn ook de vezels in rogge goed voor een soepele spijsvertering. Ze gaan constipatie tegen. Daarnaast zitten er enzymen in rogge die darmkanker en dik-



Masteluinbrood
(foto www.tbruut.be)

ke darmkanker tegen helpen gaan. Over het algemeen is rogge effectiever voor de darmflora dan andere granen.

Rogge heeft ook een positief effect op de bloedsuikerspiegel. Rogge is namelijk veel onderzocht door Finse wetenschappers en zij hebben ontdekt dat rogge effectief werkt tegen inwendige ontstekingen op celniveau. Hierdoor helpt rogge helpt tegen diabetes type 2 en dus ook tegen het verkrijgen van obesitas. Sterker nog: wetenschappelijk onderzoek heeft uitgewezen, dat het eten van rogge het lichaamsgewicht zelfs doet afnemen. Men weet niet precies hoe dat komt, maar men denkt dat diezelfde vezels hierbij een belangrijke rol spelen. Er lijkt een proces gaande tijdens de spijsvertering waarbij er minder energie wordt opgenomen uit rogge dan in principe mogelijk zou moeten zijn. De gebruiker neemt dus geen

overtollige suikers op die later zouden worden omgezet in lichaamsvetten. Verder geeft rogge een meer verzadigend gevoel dan andere granen. Iemand die een flink rogge-ontbijt eet, heeft zeker acht uur lang een vol gevoel, zodat er minder kans is dat er te veel wordt gegeten.

In Duitsland wordt *Roggenmischbrot* gegeten. Dit is een zuurdesembrood en geen compact roggebrood zoals wij dat kennen. Roggenmischbrot is een brood met een mix waarin 51% tot 89% roggemeel zit. *Weizenmischbrot* is een brood waarin merendeel tarwemeel zit en een minderheid aan roggemeel. Een derde soort is *Mischbrot*: dat is een 50-50 mix van roggemeel en tarwemeel.

En deze laatste soort, de mix van half rogge – half tarwe brengt ons bij het zogenaamde *masteluinbrood*.

De *masteluin* is misschien wel het bekendste broodtype uit de middeleeuwen. Het brood was niet alleen in Nederland bekend, maar kwam in heel Europa voor. In Engeland heette het maslin of meslin en in Frankrijk méteil. Masteluin was een gemengd broodtype, dat vrijwel altijd gemaakt werd van tarwe en rogge samen, hoewel enkele uitzonderingen van gebruik van ander graan ook bekend zijn.

Voor het verkrijgen van het tarwe-roggemengsel werden echter de meelsoorten niet alleen gemengd, maar ook samen verbouwd. De twee graansoorten werden op één akker ingezaaid en tegelijkertijd geoogst. Ze werden vervolgens



Roggearen
(foto www.pigbusiness.nl)

samen tot meel gemalen en verwerkt tot brood. De bedoeling van deze teelttechniek was misschien ook dat op deze manier de risico's van bijvoorbeeld ziekten en weersinvloeden gespreid werden.

Mislukte de ene

graansoort, dan kon eventueel de andere altijd nog wel voldoende oogst opleveren. Masteluin is dus een mengteelt van tarwe en rogge op dezelfde akker en masteluinbrood is het brood dat van de opbrengst van deze teelt wordt gebakken.

Masteluinbrood is in Nederland minder bekend dan in België en Frankrijk. Het Franse *Boulangerie.net* vermeldt dat de betekenis van masteluin (of het Franse méteil) komt van het Latijnse mistilium, afgeleid van mixtus oftewel mengsel.

Uit het handboek voor Nederlandschen landbouw en Veeteelt uit 1901 blijkt dat masteluin hier in Nederland ook gemeengoed was. Het wordt in dit handboek aangeduid als *'Gemengde cultuur: De teelt van granen door elkander. Zoo teelt men in Noord-Brabant onder den naam van masteluin, soms Tarwe en Rogge dooreen. Elders worden Spelt en Rogge, Gerst en*



*De dakdekker dekt het dak van een schuur met roggestro.
(foto Brabants dorpsleven .nl)*

haver of Gerst en Zomerrogge door elkander gezaaid'.

In *De Landbouwgids 1954* vond ik echter niets terug over deze *Gemengde cultuur* of over *Masteluin*. Toen kende men deze gemengde verbouw dus blijkbaar al niet meer.

Rogge, secale cereale, bloeit vanaf eind mei tot in juli, afhankelijk van de zaaitijd en het weer. Het graan is te herkennen aan de lengte van de kafnaalden in de dichte aar, die een klein beetje overhangt. De lengte van de kafnaalden bedraagt 3-4 cm, en is langer dan de kafnaalden van tarwe, maar veel korter dan die van gerst. De stengel van rogge is onder de aar vaak kort behaard. Bladschede en bladschijf zijn ook kort en dicht behaard.

Rogge is een windbestuiver en het pollen is sterk allergeen. Het is dus een van de soorten die een grote bijdrage kan leveren aan de pollenbelasting in de zomer, waar mensen met een graspollenallergie behoorlijk last van kunnen hebben en hooikoortsachtige klachten door kunnen ontwikkelen. Soms geeft rogge zoveel pollen tegelijk af, dat je een dichte wolk van pollen boven een roggeakker kunt zien zweven.

Het stro van rogge is lang, hard en sterk (het bevat veel kiezel). Het was dus uitermate geschikt als dakbedekking. Menige Brabantse boerderij werd vroeger voor een groot gedeelte gedekt met roggestro. Ook het dak

van de schob (het wagenhuis) naast de boerderij werd hier mee gedekt. Roggestro was immers in voldoende mate voorhanden.

*) Emmer of tweekoorn werd voor de Tweede Wereldoorlog nog verbouwd in Duitsland. Het is een oude voorloper van tarwe maar bevat veel minder gluten.

Gebruikte bronnen voor dit artikel:

- <https://floravannederland.nl/www.mens-en-gezondheid.infonu.nl/gezonde-voeding/104584-de-geneeskracht-van-rogge.html>
- <https://www.brood.net/broodsoorten/roggebrood/>
www.eetverleden.nl/masteluin-middeleeuws-brood/
- https://commons.wikimedia.org/wiki/Main_Page <https://www.gastropedia.nl/artikel/roggebrood-de-geschiedenis/>
- *Lehr – und Handbuch für Müllerei und Mühlenbau*, auteur Wilhelm Baumgartner, uitgeverij Moritz Schäfer, Leipzig 1931
- *Het leven van de mensen in Asten-Bakel-Deurne-Helmond-Someren*, doctoraalscriptie sociale en economische geschiedenis, auteurs Josefin van Galen, Suus Zweekhorst, Annette Mevis, Anita Burlet, Nijmegen 1979)
- *Oude Granen Nieuw brood*, auteurs Noor Bas, Dion Heerkens, Theo Jennissen, uitgeverij Jan van Arkel 2020

advertentie



MvLgroep
behoud van hout en steen

Michel & Michon van Lierop

Mijlstraat 39b
5281 LJ
Boxtel
0411 632 647
www.mvlgroep.nl

advertentie



wakker
zeilmakers sinds 1933

**Gerenommeerd
adres voor
molenzeilen**

Uitvoerbaar in copes,
polyester en katoen.

Diverse mogelijkheden in
kleuren en touwwerk.

Zeilmakerij D. Wakker BV Ind. terrein 'Nieuwe Waterweg' Scheldeweg 7, 3144 ES Maassluis
Telefoon 010 591 22 88 | E-mail info@wakker.nl | www.wakker.nl

Peellandse Molenstichting

Bestuur:

Voorzitter: Marc van Deursen, Kerkstraat 33, 5711GT Someren, 0493-495421
Secretaris: JanTielemans, Schutsstraat 22, 5737EW Lieshout, 06 51815 316
Penningmeester: Gerard Sturkenboom, Biss. Arnoutlaan 14, 5591BL Heeze, 040-2262602
Leden: Hans Kalkhoven, Argostraat 48, 5631JZ Eindhoven, 06 13587634
Mari van Dijk, Vecht 16, 5751WH Deurne, 06 13543865
Peter van Rongen, Atalanta 19, 5754DW Deurne, 06-18653805
Geert van Stekelenburg, Hofstraat 26, 5721BB Asten, 0616716543
Jurgen van Stiphout, Pr. Bernhardlaan 11, 5707HH Helmond, 0492-524442

Molenkalender 2022:

2 oktober: Peellandse Molendag / Jubileumdag 50 jaar Gilde van Vrijwillige Molenaars

Meer over molens en mulders in Peelland:

www.peellandsemolenstichting.nl

