

## De olienoot is geschreven voor het olieslagersgilde

### Contact:

**Ada Meurs** Telemannstraat 60 8031 KL Zwolle, 038-4225533 meursdenboer@filternet.nl  
**Mark den Boer** Telemannstraat 60 8031 KL Zwolle, 038-4225533 meursdenboer@filternet.nl  
**Martijn Coenraads** Krommenbeemd 6 5641 JX Eindhoven, 06-52612522 info@magic-sound  
**Mark Dwarswaard** Hogeweg 91 5751 KX Deurne, 06-22937601 m.dwarswaard@planet.nl

### De inhoud:

- 174 Colofon, De inhoud en De oliekelder
- 175 Het voorslag
- 176 'Hoeveel komt daar nou uit?'
- 181 De familie Kingma (deel 2)
- 186 Het raadsel van de appelpotten
- 190 Oliemolens.in Nederland
- 192 Enige mythes ontmaskerd
- 195 Oliedom
- 196 Wat er van resten restte
- 202 Opvallende zaken op de tekening van Sipman
- 206 Naar Husslage
- 208 De oliekoeken als mest
- 210 Interview met Jaap Kaal (deel 2)
- 217 Het naslag

### De oliekelder:

Voor nummer zeven van De Olienoot zullen wij de volgende artikelen uit de oliekelder oppompen.

- BALEN !
- Nou, zoveel
- Een keringjongen aan het woord

## Het Voorslag

Op een rustige windstille dag kwam de redactie bij elkaar in de Sint Janskapel te Leenderstrip. Een wel zeer ongebruikelijke locatie voor een redactievergadering maar doen we dat niet steeds? In die pastorale omgeving is deze olienoot uitgebreid besproken en in elkaar geschoven.

Dat ook anderen zich met het onderwerp 'Oliemolens' bezig houden is de laatste tijd wel gebleken. Met name de twee uitgebreide artikelen in het tijdschrift Molenwereld over De Passiebloem te Zwolle en de rosmolen van het Openluchtmuseum in Arnhem geven hier blijk van. Toevallig de thuismolens van de helft van de redactie.

Verheugend nieuws is er over de wateroliemolen te Eerbeek. Men verkeert in Eerbeek in de veronderstelling met de laatste wateroliemolen van Nederland van doen te hebben (zie echter p. 190). Desondanks zijn de initiatieven om de molen slagvaardig te maken boven alle lof verheven. We hopen dat binnen afzienbare tijd ook hier de heien weer denderen en vooral blijven denderen.

Ook over de Toremansmolen in Arendonk (B) hebben we soortgelijke geluiden opgevangen. Toch opmerkelijk dat er van het bijna uitgestorven oliebedrijf weer zoveel werkend teruggebracht wordt (recentelijk Hamont, Deurne, 't Coll, Hoogstraten, Arnhem, de Oojevaar en nu dan mogelijk Arendonk en Eerbeek). Kennelijk is er een 'markt' voor olieslagerijen.

Als bijlage is er weer een (hernieuwde) contactlijst. We vertrouwen erop dat je met deze gegevens zorgvuldig omgaat (privacy). Op deze lijst staan inmiddels ruim 120 namen. We hopen dat al deze abonnees deze olienoot met plezier zullen lezen.  $\Omega$

MA, MB, MC en MD



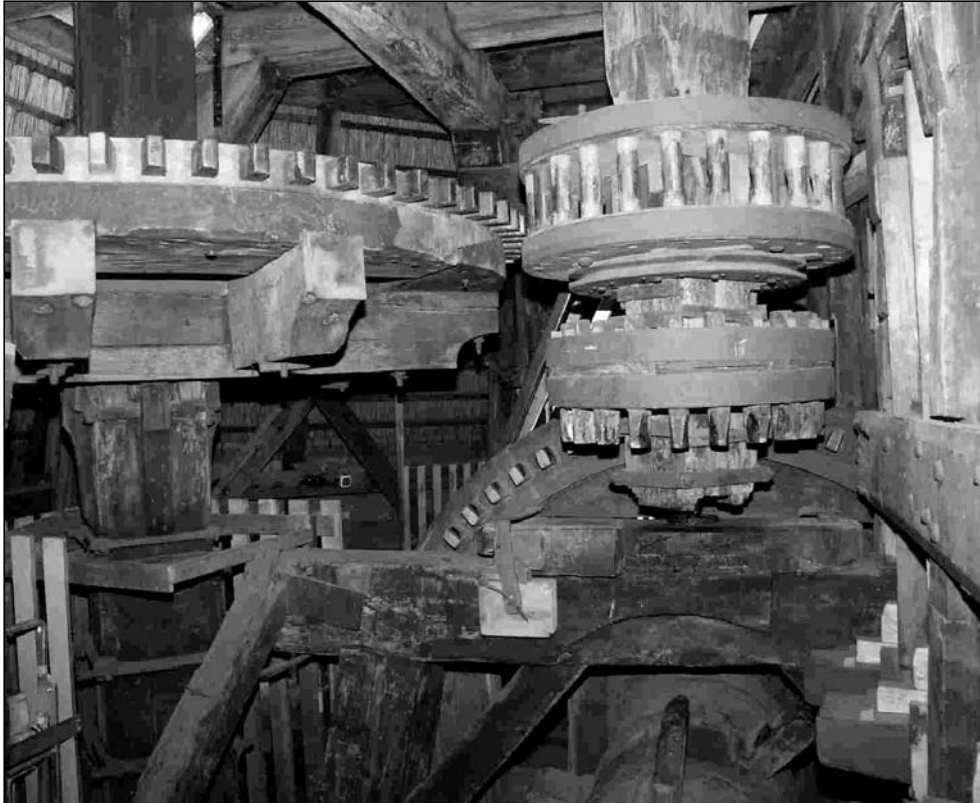
## **‘Hoeveel komt daar nou uit?’**

MB

Deze vraag wordt bijna altijd gesteld door bezoekers aan een werkende oliemolen. De antwoorden kunnen nogal verschillen, afhankelijk van aan wie die vraag gesteld wordt. Het onderwerp ‘processtromen in oliemolens’ heeft altijd mijn warme belangstelling gehad. Wellicht werd dit ingegeven door de aangepaste snelheid van de kantstenen in De Passiebloem waardoor de verschillende stappen van de olieslagerij niet meer op elkaar aansluiten. Hoe dan ook, al enige tijd werk ik aan een registratiemethode om het proces stap voor stap in kaart te brengen. Om iedereen de gelegenheid te geven mee te denken alvorens het onderzoek wordt uitgevoerd beschrijf ik hier de onderzoeksopzet (tot nu toe) waarin de verschillende factoren en variabelen worden opgesomd en hoe die worden betrokken in de resultaten.

### ***Een bende onbekenden***

Allereerst moet vastgesteld worden dat er veel variabelen zijn. Zo is de windsnelheid nooit constant en wisselt de snelheid van de molen navenant. Daarnaast blijkt het toevoegen van vocht meer invloed te hebben dan het nonchalante ‘beetje water erbij’ uit de hedendaagse praktijk rechtvaardigt. (Een artikel met de 5 functies van dat water volgt in de komende olienoot.) Dan kunnen we nog te maken hebben met een wisselend vetgehalte van het lijnzaad, een ongelijke verdeling van het zaad over de bulen en een wisselende temperatuur van het vuister. Of wat te denken over tijdsverschillen tijdens het opwarmen. Bij veel molens is het de (goede) gewoonte om de geslagen koeken even in het laad te laten zitten. De olie vloeit dan nog verder uit zonder dat het laadgoed slijt en de koek wordt vaster. Maar de tijdsduur van dat ‘laten zitten’ geeft ook weer verschillen te zien in de opbrengst. Evenals de gebruikte buulstof. En zo zijn er nog een aantal zaken te bedenken die invloed hebben op de uiteindelijke uitkomst. De onderzoeksopzet geeft in chronologische volgorde aan welke stappen elkaar opvolgen.



*De wentelaszolder van De Passiebloem*

Duidelijk is de -voor oliemolens- zeer grote steenschijf te zien en het verkleinde steenwiel. De kruisarmen zijn afgezaagd en het plooiestuk is naar binnen geschoven. Tussen beide armen is het plooiestuk nog beroet, daarbuiten is het behakt om de ronding aan te passen. In de oorspronkelijke uitvoering was de snelheid van de stenen wel normaal.



### **Deel 1 pletten**

1. het te verwerken lijnzaad wegen
2. pletten
3. water wegen
4. water doormalen
5. aflopen
6. aantal steenpassages registreren

### *Deel 2 voor slaan*

7. inhoud meelbak wegen
8. buul voor buul wegen
9. verwarmen
10. persen
11. tijd opnemen
12. lossen
13. buul voor buul wegen

### **Deel 3 stampen**

14. stropen
15. breken
16. water wegen
17. water doorstampen
18. zeven

### *Deel 4 naslaan*

19. inhoud meelbak wegen
20. buul voor buul wegen
21. verwarmen
22. persen
23. tijd opnemen
24. lossen
25. buul voor buul wegen
26. stropen

### *Deel 5*

27. totalen van olie en koek en restanten wegen
28. gegevens verwerken

## ***randvoorwaarden***

Natuurlijk moeten dingen als windrichting en kracht, zeilvoering en (buiten) temperatuur genoteerd worden. Om zoveel mogelijk recht te doen aan het historische proces geven we op De Passiebloem 50 slagen per koek zoals de slagenteller dat ook aangeeft. Waarover ik even het volgende wil zeggen. Het gaat er niet zozeer om dat een koek 50 slagen krijgt maar de kunst is om te zorgen dat die koek na 50 slagen ook *klaar* is. Dat wil zeggen vast, droog en stevig. In weerwil van onze gebruikelijke werkwijze slaan we tijdens meetproeven het laad juist direct na de bel los om ook de variabele van het 'laten staan' te elimineren.

## ***Spin off***

Wat als tweede onderzoeksgebied kan worden gezien is de hoeveelheid lijnzaad die een molen per uur kan verwerken. We hebben daar al diverse gegevens over uit het verleden. In de 'Zaanse boeken' wordt als record 1 last (Ca. 2000 kg) per etmaal genoemd of een jaartotaal van 200 last voor een molen die 24 uur in bedrijf was en 150 last voor een molen die 16 uur per dag werkte. Volgens mij betreft het hier dan wel raapzaad omdat daar minder koeken uit geslagen kunnen worden dan uit lijnzaad. Maar toch, 1200 naslagkoeken in 24 uur geeft 50 koeken per uur oftewel 25 ladingen. Dat lijkt me een hele prestatie en ik heb nog nooit iets gezien of meegemaakt dat daar in de buurt komt. Het is natuurlijk interessant om te kijken hoever wij tegenwoordig dan wél komen. Kunnen wij een halve last per etmaal verwerken? In hoeverre blijven de oude oliepullen ons de baas? En als we zo snel werken, blijft onze opbrengst dan wel in orde?

## ***Tips voor uniforme verwerking:***

Weegapparatuur is altijd lastig. We werken met vette handen en niet iedere keukenprins(es) is dol op lijnolie op de spullen. De weegschaal van 'thuis' meenemen is dus geen optie. Voor het gemak kunnen we het beste met meerdere weegschalen werken. Een bascule voor het lijnzaad, het lijnmeel en de koek en de keukenweegschaal voor de bulen. Soms kunnen collega's van de korenmolens wel eens wat missen.



Wel even de resultaten en de nauwkeurigheid van de weegapparatuur met elkaar vergelijken. Een standaard die de bulen rechtop houdt kan veel ergernis en knoeien voorkomen. Zelf gebruik ik daar bij het naslag een oud beschuitblik voor.

Door het lijnzaad voor en na het verwarmen te wegen kunnen we de hoeveelheid uitgedampt water vaststellen. Wellicht zal blijken dat de verschillen te klein zijn, dat is mij nog niet duidelijk.

Bij percentageberekeningen moet het gewicht van de buul eraf getrokken worden. Daar heb ik mijzelf al flink mee vergist waardoor ik mijn resultaten te negatief heb beoordeeld. Wegen alle gebruikte bulen overigens evenveel? En is er verschil tussen het begin van de dag en het einde? Het makkelijkst is natuurlijk ook hier weer uniformiteit. Een alternatief is de bulen te wegen en te merken en dat mee te nemen in de registratie.

Misschien dat het je al duizelt, zoveel dingen om aan te denken. Het goede nieuws is echter dat de Olienoot interactief gaat ondersteunen. Er is een excellbestand in de maak dat alle resultaten voor je berekent nadat je de gemeten waarden hebt ingevoerd. Indien je ons een mailtje stuurt (naar MD) krijg je dat bestand toegestuurd. Als je dit ingevuld en wel retourneert help je ons enorm met het maken inlossen van een belofte die wij op de inhoudspagina hebben gedaan.  $\Omega$

*In Olienoet nummer 4 hebben we het eerste deel opgenomen van een artikel over de familie Kingma uit Makkum. We gaan nu verder met een beschrijving van het productieproces. Dit artikel van O. Gielstra stond eerder in 'ALD Nijs' nr.13/14 van april 1996 en in De Utskoat nr. 92 dec. 1998. Destijds is het door de oud-olieslager Jb. Kaal van oliemolen "De Zoeker" van de Zaanse Schans van commentaar voorzien.*

## **De familie Kingma, een ondernemersgeslacht uit Makkum** Deel 2

### **Stukloon**

Zoals vermeld werd het loon berekend op stukloonbasis. Tjeerd maakte de volgende aantekening: Het loon was f. 9,- per last van 36 lopers (1 looper was 4/5 mud -ongeveer 55 kilo oftewel de hoeveelheid die één man kon dragen) of 30 HL. Daarvan moest ook het zaad gelost en gezolderd worden. Dat loon werd verdeeld onder 3 man:

Meesterknecht	f 4,-
Middelknecht	f 3,-
Onderknecht	f 2,-

Droegen zij het zaad niet op zolder dan werd dat: f 3,85 / 2,85 en 1,90 = totaal f 8,60. Deze bedragen waren nauwelijks aan verandering onderhevig. Het weekloon varieerde uiteraard sterk, afhankelijk als dit was van de windkracht.

### **Knechten**

Als we bedenken dat het werk in de oliemolen geen enkele scholing vereiste en dat de knechten in de zomermaanden bij de boer nog bijverdienden, dan staken de cijfers van de oliemolen nog gunstig af bij die van andere bedrijven in Makkum. Ten gunste van het sociale beleid van de Kingma's kan nog opgemerkt worden dat kinderarbeid op "Het Fortuin" niet voorkwam en dat kon lang niet van alle olieslagerijen gezegd worden. Geen wonder dat de knechten na de zomer met de pet in de hand op het kantoor aan het Vallaat kwamen met het verzoek weer op de molen aan het werk te mogen. Was het ja, dan had men weer voor een jaar werk. Zo





niet, dan moest men maar zien elders aan emplooi te komen. Dat viel niet mee, zeker niet tijdens de landbouwcrisis in het laatste kwart van de negentiende eeuw. Of dat vaak gebeurde? Meneer Kingma kon streng zijn, zeker als de knechten er met de pet naar gooiden of een grote mond hadden. Toen zijn vader in de zomer van 1860 langdurig op reis was en Tjeerd hem van de dagelijkse gang van zaken verslag deed, schreef hij onder andere dat een goede meesterknecht ontbrak. Maar tot het plaatsen van een advertentie in "De Haarlemsche" was het nog niet gekomen:

*'vandat ik vuurbang ben voor een Zaansche knecht met groote manieren en groote verdiensten en een uitvallen als Hartogh bij Buma'*. (dat was dus op de papiermolen, O.G.)

Zo'n knecht was blijkbaar P. Kooi, over wie Tjeerd maar matig te spreken was: *Hij gaat morgen heen tot mijn groote blijdschap, want hij is mijns inziens op 't oogenblik meer tegen ons dan voor ons, en werkt storend, ook op ons ander volk. Wij hebben Wybe aangenomen te malen en ander werk te doen voor 14 dagen. Hij wilde niet anders dan a f 8,--weeks als minimum, en ik verbeeld mij dat Kooi hem vooraf al had opgewarmd*

Het vinden van een goede meesterknecht was blijkbaar niet eenvoudig, zeker in de omgeving niet en het verklaart het plaatsen van advertenties in het toen ook veel in de Zaanstreek gelezen Haarlemsch Dagblad. In die tijd stonden daar nog een kleine 100 industriemolens.

## **De beurs**

De meesterknecht was verantwoordelijk voor het gehele productieproces. Weliswaar had de eigenaar in de molen een kantoor, de koopmanskamer genaamd. In spannende en moeilijke tijden zal hij hier wellicht dagen en wie weet nachten hebben doorgebracht. De koopmanskamer was, zo weten we, uitgerust met een bedstede en een haard. Het had een houten vloer en de vensters konden opgeschoven worden door middel van loden tegengewichten. Van Tjeerd Kingma weten we dat hij zich als olieslager voornamelijk bezig hield met de inkoop. Jaarlijks werd voor zo'n 80 tot 90.000 gulden aan zaad verwerkt. Dat vergde de nodige logistieke kwaliteiten: het zaad moest op de juiste momenten, als de marktprijzen laag waren, worden ingekocht. Niet te veel, want dan kon de molen de hoeveelheid niet verwerken en raakten de zolders overvol. Niet te weinig, want dan lag de molen stil.

Het zaad kwam overal vandaan, allereerst uit Friesland. Ook nu nog, zij het in veel mindere mate dan rond de eeuwwisseling, ziet men in de maanden mei en juni de geelbloeiende koolzaadvelden in de noordelijke



kleistreken. Het meeste zaad kwam echter uit het buitenland: Duitsland, het Oostzeegebied, Rusland en zelfs uit Zuid-Amerika en de Balkan. Vaak reisde Tjeerd of één van zijn broers af naar Amsterdam om op de beurs zaad te kopen, of men kocht het rechtstreeks via een vertrouwde tussenpersoon. Een enkele maal ging men zelf naar het buitenland om zaad in te slaan. Uiteraard ging dat niet altijd van een leien dakje. Dan weer was er ijsgang op zee en konden de schepen Makkum niet bereiken; dan weer waren er dagen van windstilte of was er geen afzet voor de veekoeken. Of, en dat gebeurde in 1882, de olie wilde niet helder worden. Ook het herhaaldelijk overnieuw pompen leverde geen resultaat op. Over het algemeen had Tjeerd echter niet te klagen. Bijna elk jaar werd met een redelijke winst

afgesloten. De al eerder genoemde landbouwcrisis die Nederland in het laatste kwart van de negentiende eeuw teisterde, is in de cijfers van de firma M.H. Kingma niet terug te vinden. De molen kasboeken laten zien dat Tjeerd zelf een gemiddeld inkomen van 4000 gulden uit de molen haalde. Hiervan waren alle kosten en renteverlies op geïnvesteerd kapitaal al afgetrokken. Een behoorlijk bedrag in die dagen.

## ***Van veekoeken tot steenkool***

Het kan zijn dat hij tijdig overstapte op andere te malen zaken toen de afzet van veekoeken het liet afweten. Er zijn aantekeningen waarin hij succesvol speculeert in rogge. In de periode tot 1885 wordt er gemalen en gehandeld in cacao poeder, sojakoeken, katoenzaadolie, gerst en gerstemeel, haver, erwten, maïs en maïsmeel en zelfs kanariezaad (1880-1881).

Maar ook steenkool komen we tegen. Op de gerst werd in één seizoen zelfs een winst gemaakt van iets meer dan 1000 gulden. Kopers van deze artikelen waren de boeren die vanuit de verre omtrek veekoeken kwamen inslaan. Ook de plaatselijke neringdoenden kochten wel aan de molen.

De molen staat in die periode te boek als Olie- en Pelmolen "Het Fortuin uit Zee". Het handelen in graan en andere producten gaat na 1885 door, het is evenwel onzeker of na die periode nog andere, dan de specifieke olieslagersproducten werden vermalen.

Bronnen :

Als we nu maar niet weelderig worden: het leven van Tjeerd Herre Kingma, olieslager en kassier te Makkum (1838-1930)- Henk Nicolai - uitg. Kingma stichting.

Inventaris Kingma archieven D.P. de Vries - uitg. Fryske Akademy

Genealogie Fam. Kingma uitg. Kingma stichting

Kingma, lid van de familie, 1869-19691 H.G. van Slooten - uitg. Kingma's Bank

Archief Ald Makkum

## ***Naschrift van Jb. Kaal, oud-olieslager***

Het verhaal over de Makkumer oliemolen is heel mooi en heel goed. Dat productieproces ging bij ons precies hetzelfde. Wat bij ons niet precies gelijk was als in Friesland:

Het verhaal van de pop en de hei als schelrad is heel uniek en bij ons in de Zaanstreek, dacht ik, niet bekend.

Onder dubbel werk versta ik dat deze molen twee voor- en twee naslagen heeft gehad en met 6 à 8 man een

last per etmaal verwerkte. Een ‘gewone’ oliemolen met één voor- en één naslag haalt bij dag en nacht malen amper 150 last per jaar. Er was destijds één zo’n molen bij ons in de streek, die de naam “ruziemolen” kreeg. Bij minder stevige wind kon de molen niet alles trekken. Dan beval de chef tot stoppen van het tweede stel opdat zijn werk doorgang vond. Zijn ploeg bleef verdienen en de tweede ploeg verdiende niets, dus “ruzie”.

In iedere oliemolen hield men altijd één of twee poezen.

Wij gaven in “De Zoeker” de windkracht als volgt aan: §! Storm, niet malen. § harde wind, gezwichte zeilen. I volle wind, vier zeilen. / zwakke wind. – windstil.

Bij een productie van 150 last per jaar verdiende de chef blokmaalder in 1880 f 360,- per jaar, de nachtblokmaalder f 405,-, de steenknecht f 337,50, de nachtjongen f 105,-, de dagjongen f 270,- en de pletjongen f 135,-. De “plet” bestond uit twee stalen rollen met een drijfriem aangedreven die het zaad plat walsten vóór het op de stenen ging. Dat deed de pletjongen. De blokmaalder, de steenknecht en de dagjongen werkten van ’s morgens 4 uur tot ’s avonds 8 uur. De nachtblokmaalder met pletjongen van ’s middags 12 uur tot ’s morgens 4 uur en de nachtjongen van ’s avonds 8 uur tot ’s morgens 4 uur. Dat was veelal een oude man, die er vaak overdag een handeltje bij deed zoals petroleum of aanmaakhoutjes. Er was geen schafthut of schafttijd; er werd voor eten niet gestopt. Slapen deed men thuis. De baas had zijn kantoor thuis en kwam eens per week overleg plegen met de blokmaalder, zelden langer dan tien minuten. Zo’n baas had een 20 à 25 oliemolens. Meest familiebedrijven met zonen, neven en aandeelhouders. Denk aan de namen als Duyvis en Honig en de grote cacaofabrikanten van deze tijd. Een baas met één oliemolen kwam bij ons niet voor.

In mei - juni kregen de molens een week of soms langer inspectie en onderhoud (staantijd). Dan kwam de rietdekker, de smid, de schilder, de molenmaker(s) en de brandstoffenboer. Nieuw zaad werd los gestort op de zolder, bij vocht met schop omgewoeld. Door schuifluikjes in de zoldervloer afgetapt in de zaadkar voor transport vanaf de schuur naar de molen. Tijdens staantijd konden de oudsten een voorschot op het loon krijgen en moesten dit weer terugbetalen. De jongsten gingen naar de boeren om te hooien. De oudsten moesten helpen bij de reparatiewerken. Het zaad kwam via de beurs in Amsterdam.

NB: het §-teken in de tekst van olieslager Kaal was in het echt een iets meer afwijkende kriebel die de tekstverwerker van onze computer niet in z’n bestand had. Ω



## **Het raadsel van de appelpotten.**

Vanuit de praktijk weten we hoe logisch de verschillende stappen in de olieproductie op elkaar aansluiten. Nu komt het niet zo heel vaak voor dat we proberen om een grote industriemolen de arbeidsgang echt na te bootsen zoals die vroeger op dagen met voldoende wind kon worden gevolgd. Tegenwoordig hebben we vaak te maken met onvoldoende bemanning (of juist teveel), bezoek, koffiepauzes, tekort aan zaad of een overschot aan olie. Ook wordt vanwege het tamelijk geringe rendement lang niet altijd nageslagen. Of, indien het wel gebeurt, gebruikt men voorslagmeel in het naslagblok waardoor men in wezen twee voorslagen tegelijk gebruikt.

### ***IJzeren wet***

Door deze begrijpelijke gang van zaken dreigen een aantal wetmatigheden van het volledige proces in de vergetelheid te verdwijnen. De samenhang van de verschillende arbeidsgangen raakt zoek. Het ritme van op elkaar aansluitende bewerkingen is er niet meer. Daar wil ik graag iets over schrijven.

### ***Houten wet***

Een oliemolen die voluit draait zou idealiter bij iedere processtap evenveel kilo's per uur moeten kunnen produceren. Dit om te voorkomen dat er ergens in de keten een tekort of een overschot (een berg onverwerkt meel) ontstaat. Het is te vergelijken met een rij mensen die brandemmers doorgeven. Het tempo van de traagste bepaalt het tempo van allen. In het geval van de oliemolens zou je kunnen zeggen dat het naslag de snelheid van het proces bepaalt. Meer specifiek is het zelfs de teller van het naslag die de gang van zaken in de molen dicteert. Alles richt zich op dat ene belletje.

## **De nuance**

Zoals altijd ligt ook hier de zaak iets genuanceerder.

Natuurlijk kwam het vroeger ook regelmatig voor dat de molen maar net rond kon komen. Wat dat betreft hebben 'lichtlopers' met een lage overbrenging in het voordeel. Mogelijk is het zo dat het proces dermate was uitgekiend dat op ' zware dagen' er een bepaalde voorraad kon worden opgebouwd die vervolgens kon worden weggewerkt op dagen met lichte wind. Een gedeelte van de bemanning kon zich dan bezig houden met overige werkzaamheden zoals het naaien en stoppen van bulen of het inschepen van olie en koeken. Uit het werk van Honig is bekend dat vooral dit laatste geregeld voorkwam en dat dit leidde tot schade voor de bemanning omdat zij als stukwerkers meer met olieslaan konden verdienen dan met laden en lossen. De blokmaalder kon dan naslaan, eventueel nog geholpen door een assistent om zo de verdiensten niet helemaal te laten opdrogen. Want 'als de hei hing stonge de cente' om maar eens een fraaie uitdrukking te citeren.

## ***De samenhang***

Zoals beschreven staat in Sporen in de Passiebloem\* is het gaande werk van de kantstenen behoorlijk versneld. Het lijkt geen enkele zin te hebben om een dergelijke versnelling in te voeren als niet tegelijkertijd ook de overige processen worden versneld. Gezien de uiterst trage wentelas van De Passiebloem (die inderdaad met zeer weinig wind toekan) zou deze aanpassing leiden tot een berg voorslagsmeel. En daar de snelheid van de stenen een nog hogere productiecapaciteit met zich meebrengt is dit effect alleen maar groter.

## ***Hollende steenknecht***

Vandaar dat ik aanneem dat de hoge snelheid van de Passiebloemstenen losgekoppeld moet worden van de olieproductie. Die olieproductie was namelijk ten tijde van de aanpassing van de snelheid van de kantstenen al passé. Dat we in Zwolle desalniettemin toch proberen het proces van olieproductie te na te



doen, ondanks de gewijzigde overbrengverhouding, vraagt van onze kant enige aanpassing en oplettendheid in verband met de holligheid van de stenen (en soms van de steenknecht...) die dit nu eenmaal met zich meebrengt.

### ***Origineel***

Wat echter niet is aangetast aan de Passiebloem is de onderlinge samenhang tussen de oliebanken en de appelpotten. Zoals wellicht bekend heeft de Passiebloem een gewoon voor en naslag met 6 nagenoeg identieke appelpotten. Iedere appelpot heeft een inhoud van circa 25 liter. Tijdens het stampen zijn de potten slechts ten dele gevuld, ze bevatten dan 8 tot 10 koeken per pot. Uitgaande van een op volle toeren draaiende molen blijkt dat wij op het naslag 40 kg per uur kunnen verwerken. Daarmee houdt het echt wel op. Stel dat een uiterst geroutineerd olieslager 50 kilo haalt (hij moet dan per uur 4 koeken extra slaan) dan moeten de appelpotten dus maximaal die hoeveelheid gedeeld door 6 kunnen produceren. Eenieder die wel eens met een pot gewerkt heeft weet dat dit gemakkelijk door één pot of hooguit twee gedaan kan worden.

### ***5 Teveel?***

Tenzij er natuurlijk iets anders aan de hand is. Ik weiger te geloven dat de molenbouwers 'zomaar' 5 overbodige potten hebben aangebracht. Een extra naslag was dan waarschijnlijker geweest. Maar al werkend met het naslag van De Passiebloem ben ik tot de volgende conclusie gekomen die althans een deel van het probleem oplost.

### ***Natuurlijk niet***

Een voorslagkoek tot meel stampen is in een appelpot in een mum van tijd gebeurd. Voordat in een goedwerkende pot het leeuwendeel van de klonten eveneens verpulverd is duurt bij een beetje gang niet langer dan 15 minuten. Te lang doorstampen leidt tot te fijn meel hetgeen weer ten koste gaat van de olieopbrengst. Maar het volgende probleem deed zich voor.

Het meel uit de potten liet zich wel verslaan op het naslag en er kwam ook wel olie uit. Echter de koeken bleven behoorlijk kwetsbaar. Prima veekoeken, dat wel, maar ze moesten omzichtig verpakt worden. Bij het stropen kruimelde er veel meel af. Dit stond in schril contrast met de wetenschap dat naslagskoeken met 13 tegelijk op een glijbaan in het schip gleden. Dat was met Passiebloemkoeken die wij maakten niet mogelijk. De schipper, die traditioneel recht had op al het veegsel, zou 'ladend rijk' geworden zijn en de olie en koekenhandel zou beter olie en meelhandel genoemd moeten worden.

### ***De oplossing***

Dat probleem hebben we opgelost. In diverse procesbeschrijvingen (Husslage, Boorsma) staat vermeld dat in de stamperpotten (gezien het bronnenmateriaal hanteer ik nu de Zaanse term) water aan het meel werd bijgevoegd. Dat hebben we geprobeerd...Wat een Ellende...Al snel bleek dat toevoegen van water leidde tot een harde koek op de bodem van de pot die met een breekijzer moest worden losgestoten. Menging was er niet bij. Maar na diverse proefnemingen is gebleken dat het wél goed gaat als het water met kleine beetjes wordt bijgemengd en als de stamperpot dan ook nog even in rust wordt gehouden gaat het mengen des te beter. Op die manier loopt de capaciteit van de pot ( het aantal kilo's per uur) drastisch terug. Bovendien hebben we ontdekt dat bij een veel geringere vulling van de pot het bijvoegen van water niet zo heel voorzichtig hoeft te gebeuren. Maar desalniettemin, al wordt de capaciteit van de potten gehalveerd omdat het meel langer in de potten blijft dan heb ik nóg geen verklaring voor het grote aantal potten dat in de molens aanwezig is. Wie daar zijn licht eens over wil laten schijnen nodig ik bij deze van harte uit. **Ω**

\* Momenteel te raadplegen via de internetsite van het Pink ([pink.molens.org](http://pink.molens.org)) en hopelijk ook binnenkort weer op een eigen site van De Passiebloem.





<b>Oliemolens in Nederland</b>				
<b>Wind-oliermolens (10 exemplaren)</b>				
<b>Molen</b>	<b>Plaats</b>	<b>provincie</b>	<b>Bouwjaar</b>	<b>Bijzonderheid</b>
Het Pink	Koog aan de Zaan	Noord-Holland	1620	tot 1751 wipstelling-oliermolen
De Ooievaar	Zaandam-Oostzijde	Noord-Holland	1651	stenen en naslag bedrijfsvaardig
<i>De Os*</i>	<i>Zaandam-Zaanse Schans</i>	<i>Noord-Holland</i>	<i>1663</i>	<i>in 1916 onttakeld, olieslagerij compleet</i>
De Zoeker	Zaandam-Zaanse Schans	Noord-Holland	1672	in 1968 verplaatst vanuit Zaandijk
De Bonte Hen	Zaandam-Zaanse Schans	Noord-Holland	1693	in 1935 tot de schuur gesloopt, herbouwd in 1975
De Pelmolen	Rijssen	Overijssel	1752	tevens pelwerk
De Passiebloem	Zwolle	Overijssel	1776	tevens miniatuur van stoomoliefabriek
De Wachter	Zuidlaren	Drenthe	1851	tevens koren- en specerijmolen ook elektrische aandrijving
Woldzicht	Roderwolde	Drenthe	1852	tevens korenmolen ook elektrische aandrijving
Holten's Molen	Deurne	Noord-Brabant	1890	tevens korenmolen, oliewerk van 1893-1946 en teruggebracht in 1998 ook elektrische aandrijving
<b>Water-oliermolens (6 exemplaren)</b>				
<b>Molen</b>	<b>Plaats</b>	<b>provincie</b>	<b>Bouwjaar</b>	<b>Bijzonderheid</b>
Collse Watermolen	Eindhoven	Noord-Brabant	13e eeuw	tevens korenmolen, oliewerk in 2003
<i>-*</i>	<i>Munstergeleen</i>	<i>Limburg</i>	<i>1287</i>	<i>tevens korenmolen, turbinemolen</i>
De Noordmolen	Twickel	Overijssel	1325	

Oostendorper Molen	Haaksbergen	Overijssel	1548	tevens dubbele korenmolen
<b>Water-oliemolens</b> (vervolg)				
<b>Molen</b>	<b>Plaats</b>	<b>provincie</b>	<b>Bouwjaar</b>	<b>Bijzonderheid</b>
<i>St. Ursulamolen*</i>	<i>Nunhem</i>	<i>Limburg</i>	<i>1773</i>	<i>tevens korenmolen</i>
<i>-*</i>	<i>Eerbeek</i>	<i>Gelderland</i>	<i>?</i>	<i>plannen voor restauratie slagwerk</i>
<b>Ros-oliemolens (2 exemplaren)</b>				
<b>Molen</b>	<b>Plaats</b>	<b>provincie</b>	<b>Bouwjaar</b>	<b>Bijzonderheid</b>
-	Openl.museum Arnhem	Gelderland	1830	in 1931 in Arnhem opgebouwd (voorheen Zieuwent) ook elektrische aandrijving
-	Erve Kots Lievelede	Gelderland	?	in 1972 in Lievelede opgebouwd (voorheen elders in Lievelede) ook elektrische aandrijving
<i>* Deze molen slaat geen olie</i>		stand begin 2005	aanvullingen op deze tabel welkom bij de redactie	



## Enige mythes ontmaskerd

MB

*Het herleiden van woorden en uitdrukkingen naar de oorspronkelijke betekenis kan een boeiende bezigheid zijn. In de loop der jaren heb ik van verschillende woorden en uitdrukkingen gehoord (en geloofd) dat zij uit de oliemolenwereld afkomstig zouden zijn. De verklaringen leken mij plausibel maar na een beperkt onderzoek is gebleken dat het toch niet allemaal klopt wat er verteld wordt.*

Allereerst de herkomst van het woord *oliedom*. De verklaring die ik heb gehoord (en die ik ook met graagte heb gedeeld met bezoekers) is dat het woord daadwerkelijk uit de oliemolen afkomstig is. Dat zat zo: jonge jongens kwamen op hun tiende of twaalfde levensjaar in de molen te werken. Het gaat hierbij natuurlijk over industrie-oliemolens met vaak twee of meer persen. Door het voortdurende lawaai raakten deze jongens al vrij snel doof. Derhalve kregen ze moeite met leren en communiceren. Ze bleven voor de rest van hun leven steken op het niveau van een tien of twaalf jarenjarige en werden daarom *oliedom* genoemd.

Een andere verklaring is dat de olieslagers -die uiteraard veel aan doofheid leden- niet of minder snel reageerden op andere mensen. Het is een bekend gegeven dat dove mensen nog wel eens voor dom worden versleten terwijl er niets aan hun verstandelijke vermogens mankeert.

Een tweede woord waar een fantastische verklaring bij hoort is het woord *slaolie*. Dit zou verklaard kunnen worden uit ge-*sla*-gen olie. Kortom, alle olie die uit een olieslagerij komt is van oorsprong slaolie. ...'Slaolie is olie die geslagen is en geen olie die je over de sla kiepert' heb ik zelf jarenlang vol overtuiging aan bezoekers voorgehouden. Het werd altijd voor zoete koek geslikt.

Een derde term die wel aan de olieslagerij wordt toegeschreven is *opschorten*. De vakterm voor het tijdelijk buiten werking stellen van een stamper of een hei zou ook in het 'gewone leven' zijn ingevoerd met de betekenis van 'iets uitstellen'.

Taalliefhebber Giel Smeets denkt echter dat de bovenstaande verklaringen te fantastisch zijn. De onderstaande feitenkennis is deels aan hem te danken. De verklaring voor oliedom vond hij 'erg complex'. Van Dale Etymologie geeft 'traag als olie' hetgeen dan met de tegenhanger 'watervlug' een mooi koppel vormt. Als ander complex voorbeeld gaf hij de Kalverstraat dat een verkorting zou zijn van 'ik haal-vers-straat' omdat er winkels waren. Ook dat is te vergezocht, want een straatnaam die is ontstaan uit een zin met een onderwerp, een gezegde en een lijdend voorwerp is erg onwaarschijnlijk. Overigens bestaat ook het woord olieslim en Van Dale geeft nog: *zo dom als een oliekoek*.

Schort, shirt (E) schorten, schaar, scheren, scherp en veel andere woorden komen uit het Indo-europees. (Wat dit betreft moet je van Dale etymologie niet geloven, die zegt dat 'schort' van het Latijn komt.) Schort betekent in de grond van de zaak 'kort'. Een hemd (shirt) is een kort kleed.

(Op-) schorten betekent korter maken door opbinden, korter maken door een gedeelte onder de gordel te klemmen, En evenals je rokken kon opbinden tot boven de knieën, opschorten, zo werd dat woord ook gebruikt als: 'omhoog dat ding'. Voorbeeld, de pot opschorten, de kookpot hoger boven het vuur hangen en ook in de molen blijkbaar.

Voor slaolie gaan we echt even op zoek. Uit het Chronologisch woordenboek leren we dat oliedom → uiterst dom betekent en voor het eerst werd vermeld in 1787-1789 in het Woordenboek Nederlandsche Taal. Van Dale etymologie en De Vries etymologie en Vercoullie etymologie geven het niet. De dikke van Dale rept niet over de bereidingswijze, wel over de salade. De vertaling van *sla-olie* naar Engels, Frans, Duits en Italiaans hebben allemaal betrekking op sla, alimentatie, tafel, kortom op onze huidige betekenis, het gebruiksdoel. Geen enkele vertaling gaat terug op de bereidingswijze. Als in het Duits Schlag i.p.v. Salat verschenen zou zijn dan was het wat anders. Daar is namelijk een duidelijk verschil tussen sla (van salade) en sla (als ww-vorm van slaan). Ze zouden naast Schlagsahne ook van Schlagöl kunnen spreken maar dat is niet te vinden.



Ook het Middelnederlands woordenboek brengt ons niet verder. Sla en salade in de huidige betekenis staan er niet in. Ook niet sla-olie of salade olie. Salade kwam in 1544 uit het Frans. Sla is in 1599 opgetekend als verkorting van salade. Daar is geen conclusie uit te trekken. Samenvattend zijn er geen duidelijke bewijzen met dien verstande dat de olie in veel talen verschillende namen heeft gekregen die echter allemaal berusten op het gebruik, de sla, het eten, de tafel, het voedsel etc. *Tot zover de informatie van de heer Smeets.*

### ***Slaoliestijl***

Het woord slaolie bestond in ieder geval al wel rond 1894 toen de Nederlands-Indische kunstenaar Jan Toorop een affiche ontwierp voor de slaolie van de Nederlandsche Oliefabriek\*. Jan Toorop kan tot de Haagse 'art nouveau' gerekend worden. Hij maakte belangrijk symbolistisch werk in de periode 1890-1905. Melancholieke vrouwen, romantische bloemen, vogels en snaarinstrumenten vormen de ingrediënten. Zijn affiche voor slaolie is beroemd geworden. Sindsdien wordt de 'Nieuwe Kunst' aangeduid als de 'slaolie-stijl'. Deze kunststroming staat ook bekend als spaghettistijl en op internet vond ik nog de interessante verbastering macaronistijl. Ω



*Litho ontwerp uit 1894.  
Jan (Jean) Toorop, 1858-1928*

\* Die later overging in Calvé-Delft.

## Oliedom

- Soms loopt de endknots van onze wentelas droog en begint dan af en toe te piepen. Toen dat weer eens gebeurde stuurde ik (uit instructieve overwegingen, natuurlijk, niet uit luiheid) twee leerlingen erop uit met de opdracht de oorzaak van het geluid te vinden en te verhelpen. Zij liepen wel de goede kant uit maar konden het toch niet ontdekken. Pieieiep, ieieiep, dan weer een tijdje niets en dan weer doordringend ieieiep.

Ik vertelde hen dat dit door de endknots veroorzaakt werd. Die gingen ze direct smeren. Ze kwamen weer beneden maar... ieieiep, ging het weer. Ik zei: 'geeft niks, dat heb ik ook wel gehad, het ding is lastig te smeren'. (Dat is ook werkelijk zo, je moet even wachten tot er wat ruimte tussen de knots en de wrijfplaat komt en dan snel toeslaan met spatel en reuzel.) Ik liep

met ze mee en deed voor wat ik bedoelde. Heel even later echter ging het pieieiep pieieiep weer door merg en been terwijl ik nu toch zeker wist dat de endknots goed gesmeerd was. Wat bleek? De stellingdeur piepte op de windhaak die precies achter de wrijfplaat zat.

Toen hebben we dat maar gesmeerd... Ω



## Wat er van resten restte

### Over het laatste motorhok van de Zaanstreek en stokoude gebinten

*ZAANSTREEK - Iedere lezer van De Olienoot is wel ongeveer bekend met de oliemolens in de Zaanstreek. Zoals op pagina 124 (nummer 4) van dit blad werd geschreven over het molenrestant van De Pauw te Nauerna, gemeente Zaanstad, zijn er nog diverse oliemolenrestanten te vinden. Het aantal van deze restanten loopt nu in rap tempo terug. De monumentale waarde staat niet in verhouding tot de molens die wèl zijn blijven staan. Maar het is het toch interessant om deze restanten eens nader te belichten. Want ook zij staan immers symbool voor de oliemolenhistorie van de Zaanstreek.*

### **De Beer**

Op 13 oktober 2004 is men begonnen met de sloop van de overblijfselen van de voormalige olie- en later verfmolen De Beer, staande tussen de Zaan en de Veerdijk in Wormer. Het restant was inmiddels zo verbouwd en aangepast dat het aan de buitenkant nauwelijks herinnerde aan wat eens een molen was. Op één ding na: het motorhok. Hoewel dit aan molens is toegevoegd ten tijde van de industriële revolutie, is het toch iets waardevols uit een bepaalde tijd van de molenhistorie. Dergelijke gebouwtjes waren op een gegeven moment bij vele molens te zien. Ook bij molens die nu nog aanwezig zijn, hebben deze gemetselde bouwwerken bestaan. Maar in de Zaanstreek zijn ze, veelal vanuit esthetische overwegingen, verdwenen. Bij De Bonte Hen is het hok gesloopt toen de molen in de jaren zeventig weer



*De Beer in ca. 1890*

werd opgebouwd en ook bij De Os is het motorhok in 1983 verdwenen. Bij deze twee molens zijn het nog de fundaties die aan deze gebouwtjes herinneren. Tot voorkort was er dus nog een compleet exemplaar bij de restanten van De Beer aanwezig.

De Beer, die door zijn afmeting veelal Het Beertje werd genoemd, is een in 1649 gebouwde enkele oliemolen. Aan het begin van de 18<sup>de</sup> eeuw wordt hij omgebouwd tot een dubbele oliemolen, dus met een voor- en naslag en een koppel kant-



*De latere opstallen waarin het restant van de molen zich bevond, vanaf de Zaan gezien met links de aanzet van het motorhok. Op de plaats van het gebouwdeel links stond het achtkant en rechts de schuur.*



*Het motorhok van De Beer uit 1897, tegen het bouwsel op de plaats van het achtkant.  
(foto 2-7-2004)*

stenen. In ieder geval blijft De Beer tot 1816 oliemolen, want in dat jaar wordt het binnenwerk er voor een groot gedeelte uitgesloopt en wordt o.a. een extra koppel kantstenen bijgeplaatst. Vanaf dan is hij verfmolen. Tot 1897 blijft Het Beertje als windmolen in bedrijf, want dan wordt de machinekamer/het motorhok gebouwd en wordt het binnenwerk aangedreven door een petroleummotor. De molen wordt gedeeltelijk gesloopt; ter hoogte van de lege zolder krijgt de romp een puntdak





Maar al in 1901 komt hier een einde aan. Dan wordt de molen helemaal afgebroken maar de houten schuur (het pakhuis) en het motorhok blijven bestaan. Op de plaats van het achtkant, tussen het motorhok en de schuur, verrijst een groter vierkant gebouw. Vanaf die tijd doet het complex nog dienst als pakhuis en later als kantoor. Weer later wordt ook de oorspronkelijke schuur vergroot. De oude kaspanten verdwijnen en creëren zo een ruime verdieping met een plat dak. Verder wordt ook de Zaangevel verplaatst, waardoor ook dit deel een rechthoekig uiterlijk krijgt. Maar het motorhok blijft onveranderd.

Aan het eind van de jaren negentig van de vorige eeuw worden de activiteiten in het complex gestopt. De buurman, een grote cacaofabriek, ziet zijn kans schoon om zijn terrein te vergroten en koopt het geheel op. Het hek van het industrieterrein wordt verplaatst en vanaf dan is het molenrestant voor de burgers slechts op slinkse wijze bereikbaar. Het is voor de nieuwe eigenaar niet interessant de huidige opstallen te behouden. Een fabriek, waarvan de oorsprong bij de molenindustrie ligt, heeft geen interesse in een paar gebinten en de gemeente heeft er waarschijnlijk geen weet van dat het hier om een bijzonder bouwwerk gaat. De sloopvergunning wordt aangevraagd en verleend.

Wat er feitelijk nog restte van de oorspronkelijke Beer waren vijf gebinten van de schuur. Verder stond er nog het motorhok, dat het laatste van de Zaanstreek was. Ook was de fundering van bijna de hele molen nog aanwezig. Zeven van de acht achtkantpoeren/penanten waren nog onder de vloer verborgen en de basis van één van de vuisters was nog te zien. Hetzelfde gold voor



*Stijl, korbeel en bintbalk in de schuur. Op de achtergrond links een wandje van staand schot met daarop geschilderde initialen en jaartallen uit o.a. 1833*

veel poeren van de schuur, die zich nog in opmerkelijk goede staat bevonden. Ook was de gemetselde fundatie van de twee koppels kantstenen zichtbaar. Zelfs van het achtkant was nog wat tussen de puinhopen te vinden, namelijk één ondertafelementbalk. Naast de molen lag nog een hardstenen legger. Uit historische documenten blijkt dat Het Beertje ook een oliekelder heeft gehad, maar hier is nog niets van terug gevonden.

### ***De Oude Haas***

Hier hebben we te maken met een restant met wellicht één van de oudste oliemolonderdelen in de Zaanstreek. De molen, die al vóór 1620 gebouwd moet zijn, stond eerst korte tijd in Wormerveer. In deze plaats, die later bekend werd om zijn rijke oliemolenindustrie, was hij de eerste oliemolen. Toch is dit zeer waarschijnlijk de molen die rond 1634 met schuur en al in het naastgelegen dorp Zaandijk is herbouwd. Deze molen kreeg de naam De Oude Haas, kortweg De Haas. Hij kwam te staan aan de Sluissloot, waaraan later ook Zoeker werd gebouwd. De eigenaars van De Haas waren Gerrit Pietersz en Adriaan Pietersz van der Ley. Deze koopmansfamilie was enorm vooruitstrevend, want zij gaven de aanzet tot een aantal industrieën in de streek. Zo hadden de Van der Ley's ook al de eerste oliemolen in Zaandijk in 1600. Deze molen lieten ze in 1605 ombouwen tot papiermolen, die daarmee weer de eerste molen in de streek was met die functie. Ook de eerste verfmolen in de Zaanstreek bouwden zij en ze waren betrokken bij de bouw van de Bleeke Dood te Zaandijk. Tevens waren ze lang eigenaar van o.a. De Os. Eén van hen schreef zijn naam aan de binnenkant van de gevel (nog altijd zichtbaar).

Oliemolen De Oude Haas was zeer waarschijnlijk eerst een enkele, maar later in ieder geval een dubbele oliemolen. De molen komt nog enige tijd in het bezit van de familie Breet, die we ook al tegenkwamen in de geschiedenis van oliemolen De Pauw (zie Olienoet nr. 4). Maar verder doen zich er geen opvallende zaken voor vanaf de herbouw in Zaandijk tot en met 1848. Want in dat jaar wordt De Haas al gesloopt c.q. gedemonteerd. Dat is opvallend vroeg, want de industrialisatie in Nederland zou pas enkele decennia later op gang komen. Wat exact de reden van de sloop was, blijft onbekend. Maar het is bijna zeker dat De Haas, exclusief de houten schuur van de molen, voor de tweede maal verhuisd werd en in Bovenkarspel



terecht komt. Hier verrijst in dat jaar een verplaatste molen als vervanger van een standaardmolen. Deze verplaatste molen, die als functie meelmolen kreeg, heette op deze stek ook tot 1908 De Haas en kreeg in dat jaar zijn nieuwe naam: De Ceres. Dit is de daar nog aanwezige molen, waar in het begin van de jaren negentig een omvangrijke restauratie startte. Vanaf 1998 is deze van oorsprong Zaanse oliemolen weer helemaal als meelmolen maalvaardig.

Wat er dus achter bleef in Zandijk was de schuur. Waarschijnlijk is deze schuur geheel of gedeeltelijk uit elkaar genomen. Maar in ieder geval werden een aantal gebinten weer verwerkt in een woonhuis op het perceel, aan het naar de molen vernoemde Hazepad. Op de plaats van de molen zelf komt een stal en nog een tweede woonhuis te staan. Ook bleven de oliekelders bewaard. Deze kregen een nieuwe functie, namelijk als gierput. Jaar in jaar uit had het molenrestant de functie van woonhuis bij het boerenbedrijf en in de jaren tachtig van de vorige eeuw werd de boerderij, die toen deze functie al niet meer vervulde, omgeven door een nieuwe woonwijk. Het wordt dan een opslagruimte en het woonhuis blijft nog tot halverwege 2004 bewoond, want dan kan de eigenaar het geheel verkopen aan een kleinschalige ontwikkelaar. Hoewel hij op deze locatie historiserende bouw wil toepassen, is er geen plaats voor het laatste wat er nog aan deze oude oliemolen herinnert. De sloopvergunning wordt dan, weliswaar niet helemaal zonder slag of stoot, verleend.

Voor de eigenlijke restanten moeten we in het woonhuis en op het erf zijn. Op het erf ligt nog de dubbele oliekelder. De laatste jaren dienden



*Juist achter betimmering vandaan gekomen: een gebint van de schuur. Let op de hoeken van de bintbalk waarin we de vorm van de boom terug vinden.*

deze kelders als vijver, compleet met goudvissen die hier dus een riante verticale zwembeweging konden maken. Volgens overlevering zou er nog een oliebak moeten zijn, maar deze is nog niet terug gevonden. In het woonhuis bevinden zich gedeeltes van de gebinten van de schuur. Er is één compleet bint aanwezig en verder nog een aantal stijlen, al dan niet voorzien van een korbeel. Deze constructieonderdelen zijn wat meer gedrongen dan we dat gewend zijn bij de overige schuren/pakhuizen van bestaande Zaanse molens. De korbelen zijn iets hol van vorm en enkele bintbalken zijn in de lengterichting doormidden gezaagde bomen, waardoor de afgeronde bastzijde van de boom (de wankant) én een bezaagde zijde zichtbaar zijn. Deze afrondingen van de bast zijn later keurig uitgevuld met latwerk zoals ook op de foto op de voorgaande pagina te zien is. Dit was gedaan om de balken in het huis strak af te kunnen werken.

De gedrongenheid, de vorm en hoe het één en ander eruit ziet t.o.v. de bestaande oliemolenschuren, doet vermoeden dat het hier om een schuur gaat uit de beginperiode van de 17<sup>de</sup> eeuw. Dat komt ook overeen met het bouwjaar van deze molen in Wormerveer. Ook is de doorgaande balk waarop de dakvoet rust nog origineel. Er wordt overigens getracht om de binten gedeeltelijk te behouden en men heeft de gedachte om de kelders weer te gebruiken onder één van de nieuw te bouwen woningen. Als er dan toch al een kelder is, waarom deze dan niet benutten.

De sloop is nu, eind februari 2005, nog gaande. Er zullen vast nog meer gegevens omtrent deze stokoude oliemolen aan het licht komen. Eén van de vragen is: hoe heeft de molen precies gestaan ten opzichte van de schuur. Dit omdat de oliebakken, zoals de huidige situatie doet vermoeden, zich buiten de molen hadden moeten bevinden. Dat kwam wel voor, maar was niet gangbaar. Wellicht komt men tijdens graafwerkzaamheden nog achter de exacte plek van de molen op basis van de positie van de oorspronkelijke poeren. Wanneer dit interessant genoeg is, zal erover in een volgend nummer worden gepubliceerd. **Ω**

Tekst & foto's: **Matthijs Ero**

Bronnen: - Verschillende personen van de straat en uit de omgeving  
- Database van huidige en verdwenen molens op het Internet  
- Duizend Zaanse Molens, P. Boorsma



## Opvallende zaken op de tekening van Sipman (deel 2)

*Op het artikel 'Opvallende zaken op de tekening van Sipman' (p. 132) is gereageerd door Ranko Veuger, molenaar/olieslager op 't Pink. Hij heeft de tekening zorgvuldig bestudeerd. Hieruit is weer nieuwe informatie gekomen. Voor het overzicht is het gemakkelijk als je het vorige artikel, evenals de tekening er even bij pakt. We laten Ranko aan het woord:*

1. De vuist van de loshei van het voorslag is voorzien van een keep aan de onderkant welke past over een neut in het gat van de hei. Dit is een constructie die ik nog nooit gezien heb. Bij geen van de in onze molen aanwezige reserve vuisten is dit te zien.  
Ook hebben wij geen enkele vuist in de molen die met 2 wiggen wordt vastgezet in de staart. De gaten voor borgpennen in de vuistwig zijn mij ook onbekend. In plaats daarvan hebben wij een borgwiggetje in de vuistwig. Komt dit op een andere molen wel voor? De vuist van de eerste stamper is voorzien van een opdikking die ook een eigen borgwig heeft aan de achterzijde. De vuist, die ook een keep heeft, staat op een ingezet stuk hout in de stamper. Dit duidt op hergebruik van een stamper uit een andere oliemolen. Ook kan de stamper aangepast zijn op een zakkende fundering van het blok. Dit is waarschijnlijk hetgeen gebeurt is in oliemolen het Pink. De heien van het voorslag hebben beide een inzetstuk onder de vuist. En geen keep. Wat door het ontbreken daarvan kan gebeuren, hebben wij vorig jaar ondervonden. Door de droogte van afgelopen zomer zijn tijdens het olieslaan de borgwigen losgekomen en begon de vuist onder invloed van de spaak naar voren te schuiven. Op een gegeven moment zagen wij beneden dat de hei raar deed. Hij wilde hoger dan hij kon. Gelijk naar boven gerend en de molen gestopt. Het leed was al geschied. Het kostte ons 1 kam in de onderbonkelaar want de spaak bleef hangen onder de naar voren gekomen vuist.
2. Heel apart in de tekening is het feit dat de steenschijf even groot is als de onderbonkelaar. Zou Sipman hiervoor dan de Passiebloem als voorbeeld genomen hebben?
3. De wig in de bovenkant van de steenspil is ook op het Pink aanwezig.

4. Het blok dat in de vuisterpan van het naslag hangt is een zogenaamd kluitenblokje. Het is nu aanwezig bij het voorslagvuister van het Pink. De functie was het breken van de kluiten in het meel tussen het blokje en het roerijzer. Het wordt in het Pink niet meer als zodanig gebruikt en ik kan mij voorstellen dat het vroeger op het naslagvuister meer nut had omdat daar juist veel harde kluiten in het meel zitten. Mijn ervaring is in ieder geval dat het op het voorslag niet werkt (Molenaar Engel Braun probeerde ons na de restauratie, toen het werktuig weer opgehangen werd, wijs te maken dat het blokje hout een temperatuur 'meter' was.)
5. Feit is dat de bovenkant van de alle kussens die ik ken voorzien zijn van een afdekplaat aan de bovenkant. Deze zit met behulp van toognagels vast op het iepenhout. Is het misschien zo dat de door Sipman getekende wafelvorm een perceptie is van het patroon der toognagels? Of de molenmaker heeft er schrappen op gezet voor hij de plaat op het kussen ging togen.
6. Aan de bovenzijde zijn de scheien afgeschuind. Dit is normaal bij Zaanse oliemolens. Ze steken hier echter nooit boven de kussens uit. Volgens mij heeft dit als voordeel dat men bij het neerlaten van de slaghei nooit met de beitel bovenop de scheien stuit. Dit gebeurt vaak indien men de laad bij het lossen van de haren ver open trekt. Maar waar is dit zo toegepast?
7. Ook het Pink heeft aan de blokstut van het naslag een gatenverdeling ten behoeve van het tellen. Wat werd er dan geteld: het aantal paar gemaakte naslagkoeken of het aantal verwerkte 'loopies' zaad. Ook ik moet het antwoord daarop schuldig blijven.
8. De verdeling van het telraampje op het Pink en andere Zaanse molens is een mooi onderwerp voor een wat uitgebreider onderzoek. Wel kan ik melden dat het telraampje op het Pink niet als een apart plankje is uitgevoerd maar met gaten in de buitenkant van de blokstut.
9. De olieslager heeft waarschijnlijk net wat 'gemodden' olie 'opgevoست'. Zie het boekje 'Over molens der familie Honig' van Boorsma p. 121.
10. Ik heb helaas nog nooit een losse stamperpotplaat gezien. Wel weet ik dat er ergens stamperpotten staan als bloempot. Ik schat de dikte van de potplaat op maximaal 5 cm oftewel 2 duim. Op sloopfoto's van het Honingvat zag ik laatst dat de stamperpotten daar bestonden uit één gietstuk van vier potten welke onderling verbonden waren met een dikke plaat.



11. Typisch, zou Sipman de brief van Huslage gelezen kunnen hebben? Of hij is op een molen of bij een molenmaker geweest waar deze haken nog aanwezig waren.
12. Dat is duidelijk te zien aan de vorm.
13. Dit voorwerp is *misschien* wel een mal voor een kussen. Zie het verhaal van Huslage in het boek 'Nieuwe Schetsen uit het oude Zaanse Molenleven' op p. 12. In de betreffende molen was een mal aanwezig die expres verkeerd gemaakt was door de vast-timmerman zodat een ander niet op 'zijn' molen kon slagen in het maken van een goed nieuw kussen in de laad.
14. Zulke laad warmhoud elementen hingen voorheen ook in het Pink bij het voorslag aan de weeg. Ze zijn ook afgebeeld op de tekening van Anton Pieck. In de Zaanstreek was het warmhouden van de laad gemeengoed op de molens als bijvoorbeeld de wind wegviel of de werkdag ten einde was. Tegenwoordig leggen wij de jaagijzers wel eens op het vuister om op te warmen op de winterdag.
15. Het olieslag proces is ook best wel complex, iets dat ik ook wel eens van leerlingen hoor die een dagje komen meelopen. Wat ik nog mis is tussen stap 9b en 9c is het toevoegen van water bij de inhoud van de stamperpot.
16. Op het Pink liggen een aantal echte haren waarvan ook duidelijk te zien is dat de schering niet van paardehaar werd gemaakt. Waarschijnlijk omdat het paardehaar wel heel sterk maar ook zo stug is dat daar niet makkelijk een schering van gemaakt kan worden.

#### Zaken die mij verder nog opvielen:

1. Het voorslag bevat een kamerhoutje, geheel volgens de theorie van Huslage en van MB in het artikel 'Hangen of wurgen' in olienoot nr. 2.
2. Op de vloer voor het voorslag liggen planken dwars op de richting van het vloerhout. Mogelijk is dit door Sipman gezien op de Zoeker, want Jaap Kaal was klein van stuk en er was een verdikking op de vloer aangebracht om beter bij de haren te kunnen.
3. Onder de gietijzeren 'legger' plaat ontbreekt de oorspronkelijke stenen ligger. Dit komt in de Zaanstreek bij mijn weten niet voor, maar wie weet is het wel eens zo toegepast bij een molen die in de natijd nog als oliemolen werd ingericht.

4. In het voorslagvuister is direct onder het turfrooster een plaat zichtbaar. Dit is voor mij geen bekende constructie. Wat zou het nut zijn van deze plaat? Mogelijk dat de kooltjes die door het rooster vallen, op de plaat nog wel hun warmte af kunnen geven, zolang als ze nagloeien. Daarna vallen ze niet vanzelf in de as bunker dus zal het rooster op een gegeven moment verstoppem.
5. Rond het stuitblok van het voorslag lijkt een dubbel touw zichtbaar. Mogelijke functie: vloer afdichting? Dit komt nog voor in Roderwolde
6. In de tripzeef staat een uithaaldersbak. Maar linksboven is nog iets zichtbaar aan de meelbak. Ik kan hier niets van maken, wie heeft er een idee?
7. Door het handvat van de doofpot is een turventang gestoken. Een gereedschap waarmee turven uit het vuister werden gehaald als men het vuister wilde doven.
8. Het gewicht dat de schortkneppel naar beneden trekt, gaat voor de onderree langs naar beneden en hangt daar min of meer in de weg. Nog nooit zo gezien. Aan de Zaan gaan deze gewichten via een katrolletje bij het roerwerk. Behalve bij de stampers, daar hangen zij boven de ree.
9. De ijzeren inlaat-lade van het voorslag heeft een wonderlijke versmalling ter hoogte van de overgang van de kussen naar het jaagijzer. Het lijkt er op dat dit een plaat is welke boven het kussen zit maar het kan ook gewoon een foutje in de tekening zijn.  $\Omega$

Tekst: Ranko Veuger





## Naar Huslage

De Zaanse molenmaker Gerrit Huslage, bijgenaamd het Groot Verstand, combineerde twee eigenschappen. Kennis van zaken op molengebied gepaard aan de wil deze kennis te delen met een groter publiek. Over oliemolens heeft hij in zijn boek *Windmolens*<sup>1</sup> natuurlijk een interessant hoofdstuk geschreven maar elders in dit boek vinden we soms passages die met dit onderwerp samenhangen. Onderstaand vind je die fragmenten bij elkaar.

Later, toen de cacaoboter meer waarde kreeg, poogde men deze aan de massa te onttrekken. Gebeurde dit aanvankelijk nog op een primitieve manier, de oliemolens gaven al spoedig wel de weg aan hoe het beter kon en moest. Ter illustratie echter van mijn bewering dat het persen van de cacao in den beginne niet zeer intelligent gebeurde, het volgende: In mijn jeugd vertelde mij een zeer oude meesterknecht van een verfmolen, dat hij in zijn jeugd iemand had gekend, die in een klein model lade (als van een oliemolen) de slagbeitel met een *slaa*, een grote houten hamer, insloeg. Op die manier werd dus met handkracht cacaoboter geperst. Van de overblijvende massa werden dan weer (nu magere) cacaokoekjes voor cacaopoeder gevormd. Nadien gebruikte men een klein model hei, zoals die in de oliemolens reeds lang werden toegepast. Uit boeken van de molenmakers bleek mij dat verschillende grote chocoladefabrieken C. Van Houten en W. J. Boon & Co. bijvoorbeeld) nog omstreeks 1870 door middel van heien de cacao trachtten te ontvetten.

*Run* was oudtijds de grondstof voor het looien van huiden (voornamelijk koeihuiden) voor de leerlooierijen. Hiermee werd het zeer solide kuiplooileer gemaakt. Dit was het leer dat door de haremakers gebruikt werd voor de omslagen der haren. Zoals men zich herinnert waren *haren* in voor- en naslag der oliemolens nodig. Van het genoemde kuiplooileer werden door de haremakerijen bijvoorbeeld ook de pezen gemaakt, waaraan de slagbeitels der oliemolens hingen. Dit leer was enorm hard en kon zonder in water geweekt te zijn niet worden omgebogen zonder te knappen. Had de haremaker een paar haren afgeleverd, dan werden die om te 'parse' zaterdagsnachts met een azijnhouten blok -geheel in de vorm van een kerkboek en dan ook altijd

zo genoemd - en een zware moker in de laad (bij de oliemolens besproken) geslagen. Ze bleven daar tot maandagmorgen zitten om het model van de laad aan te nemen.

Voordat portland-cement de gebruikelijke grondstof voor metselspecie werd, gebruikte men *tras* voor dit doel. *Tras* versteende evenwel zeer langzaam. Dit was een groot bezwaar en het is dus wel verklaarbaar dat het zo radicaal door portland-cement verdrongen werd.

Onder water verhardde *tras* minstens even snel als daarboven, het werd dan ijzerhard en bovendien taai. De oude oliebakken van de oliemolens die werkelijk keihard<sup>2</sup> zijn, bewijzen dit. Ik ben er getuige van geweest dat door een dergelijke oliebak geheid moest worden. Het heiblok van 450 kilo werd in de top van de heistelling gehaald en viel naar beneden: het blok daverde terug en de oliebak mankeerde niets. Eerst na de vierde slag begonnen de gele steentjes te vergruizen, maar nog was de *tras* taai en hard!  $\Omega$

1. Windmolens van G. Huslage, uitgeverij Keesing, Amsterdam
2. Bij de sloop van de oliekelders van de Aloë (zie ook p. 11) bleek dit eveneens. De sloper had grote moeite met het afbreken van de oliekelder. Waar hij normaalgesproken metstelwerk met de kraanarm van een dragline uit elkaar kan trekken moest hij nu met een pneumatisch gereedschap gebruiken dat normaal bij het slopen van beton wordt toegepast.



## De oliekoeken als mest

*Doorgaans wordt verteld dat oliehoudend zaad in oliemolens wordt omgezet in olie en veekoeken. Dat is weliswaar juist maar het is niet de gehele waarheid. Oliekoeken werden ook toegepast als bemesting van de akkers. In de 'Geschiedenis van de landbouw in België' van P. Lindemans deel I p. 71 e.v. vonden we de volgende gegevens over het bemesten van het land met behulp van oliekoeken. Gelukkig heeft de heer Lindemans ook iets over de manier van werken geschreven.*

Reeds in de eerste decennien van de 18<sup>e</sup> eeuw kent het gebruik van oliekoeken, als akkermest, een buitengewone opgang in de Vlaamse landbouw. Vroeger werden deze koeken wel gebruikt in de veevoeding; zij bleven zulks ook later doen. De productie van oliekoeken moet toen vrij groot geworden zijn ten gevolge van de uitbreiding van de olieslagerij; die uitbreiding zelf was het gevolg van de zeer grote aangroei van de teelt van koolzaad en vlas.

Het uitgangspunt van dit gebruik schijnt wel in West-Vlaanderen te liggen, en meer bepaald in de vruchtbare vlasstreek van het Kortrijkse.

De Franse landbouwkundige uit de 18e eeuw, Duhamel de Monceau, wordt beschouwd als de eerste die het gebruik van oliekoeken als meststof aanpreekt in zijn geschriften. Schwerz. laat evenwel opmerken dat dit gebruik in Vlaanderen lang vóór Duhamel's geschriften bestond. 'Ein glaubwürdiger Landwirth versichert uns, dass sein Vater im Jahre 1746 den ersten Gebrauch davon zu Gheluwe gemacht habe'.

Het gebruik verspreidde zich door geheel Vlaanderen en het aanpalende Brabant. In een advies betreffende het 'libere inbrenghen van het raep en lijfsbroodt ende andere dergelijcke specien', gegeven in 1777, lezen wij: 't is waer dat in sommige cantons dese specien gebruyckt worden voor de vette van het landt, maer dese manier van cultiveren en is niet generael ende niet continuael, om dat de voorschreven specien tot vette maer gebruyckt en wordt als de die is van cleynen prijse'. Maar er wordt aan toegevoegd, dat 'de Casselrije van Cortrycke dese vette indispensabelijck noodigh hadde tot de culture van hunne landen'.

De koeken werden gebruikt op graangewassen, aardappelen, koolzaad, doch voornamelijk op vlas. Van Aelbroeck citeert voor de streek van Kortrijk '600 koeken per gemet (Gents gemet), wat ongeveer 1350 koeken per hectare uitmaakt. Honderd koeken wegen 240 à 250 pond\*. Dit zijn dus wel tamelijk massale bemestingen. De koeken werden ofwel gemalen over het land gestrooid, ofwel liet men ze in de beer weken en ontbinden. Deze laatste werkwijze had de voorkeur; de koeken werden in de beerput geworpen, de massa werd van tijd tot tijd omgeroerd, en na enkele dagen samen met de beer naar het land gevoerd. Dit was wat men toen 'kort mest' noemde, en het was gewis een krachtige mest. De meeste als meststof gebruikte koeken waren deze van koolzaad. Van Aelbroeck zegt dat het de beste waren voor de vasaards. Men mengde ze met koeken van heulzaad omdat die de grond meer 'verwarmen'. De koeken van kempzaad waren beter voor tarwe, rogge en haver. Schwerz citeert (1811) een handelaar te Menen die jaarlijks voor 100.000 daalders oliekoeken verkocht. Dit cijfer wijst op de omvang die de handel in deze meststof genomen had. **Ω**

\* Hetgeen neerkomt op koeken van 1.20 à 1.25 kg per stuk hetgeen zwaarder is dan de koeken van precies 1 kilo die we uit de diverse Zaanse bronnen en uit de praktijk van andere oliemolens kennen.



## Fragmenten uit een interview (2002) met Jaap Kaal, oud blokmaalter van De Zoeker. Deel 2

### *Jaap Kit*

Piet Kaal die zat al vanaf z'n tiende jaar aan de molen maar toen had ik er nog helemaal geen tijd voor. Dus Piet die had al het een en ander van die ouwe opgedoken. Die ouwe was een rare scharrelaar hoor, die rommelde maar zo vreselijk aan. Ouwe Jaap. Die lag op het laatst meer te slapen dan te werken. Dat was wel leuk, ik ging nog wel eens zwemmen in 't veld, met de jol en dan was hij aan het olieslaan. Dan ging ik erlangs en dan hoorde ik helemaal niks. Dan ging ik naar binnen en dan lag hij in de hut te slapen, de molen stond volop in de zeilen en daar ging íe. Maar ja het was zomerdag want anders had ik niet kunnen zwemmen natuurlijk. En dan kwam ik om kwart over vijf terug en dan liep die molen nog. Dan deed hij helemaal niks. Dan ging ik naar binnen en meteen de trap op naar boven en legde de vang neer en dan werd hij wakker. 'Ben je deer' vroeg hij dan. 'Ja ik was effe overzakt hoor, maar dat komt van de warmte. En ik steek hier m'n biene onder me eigen tafel'. Dus dan haalden we de zeilen in met z'n tweeën. Dat werd natuurlijk niks meer met die man, die had natuurlijk allang moeten stoppen. Hij liet een puinhoop achter van hier tot gunder. We hebben haast alles opnieuw moeten bouwen. De molen was toen van de gemeente Zaandijk, hij huurde hem. Met een geweldige kont met huurschuld natuurlijk. Hij hield wel van de molen maar hij was ook vreselijk ruw. Alles ging kapot bij hem en hij maakte nooit iets. Het was een olieslager maar meer ook niet. Hij had twee linkerhanden. Hij wist van weer en wind natuurlijk alles af.



## ***Vetzuur***

De Zoeker was een fijne trekker want hij had nog een potroed en dat was een goeie hoor. Die hebben we er in 1958 eruit gehaald en een stuk ertussen gezet van een meter of vier.

Als je behoorlijk warm stookt om makkelijk te persen dan loopt het vetzuurgehalte tot 14 % op. Hoe minder je heet stookt hoe minder wordt het vetzuurgehalte. Het vetzuur halen ze er wel uit bij de extractie, want dat gebruiken ze voor de zeepfabriek. De eiwitten gaan natuurlijk naar de veevoederindustrie. De olie wordt geraffineerd want die is natuurlijk met die pindavelletjes nooit mooi. Maar Duyvis heeft een raffinaderij en daar gaat het zo doorheen en komt het keurig netjes uit. Als je voor de consumptie moet slaan moet je er voor zorgen dat je niet te heet stookt want dan kan het niet meer. Dan is het meestal zomerdag en dan niet meer dan handwarm en zo weinig mogelijk water. Wij kregen altijd een uitgebreide lijst van de fabriek wat er in de koek zat. Het vetgehalte (het oliegehalte) het vetzuurgehalte, eiwitstoffen en dan kon je dan rekening mee houden dat je denkt: 'Hé, ik moet hier of daar op letten'.

Want je kon natuurlijk wel malen maar je moet zoveel mogelijk zorgen dat je die pinda's niet fijn maalt want dan wordt het net pap. Dat is niet de bedoeling. Maar dan kun je er blies op gooien.

## ***Hazelnoten***

Ik heb een paar keer hazelnoten moeten slaan, dat is rare rotzooi. Dat mocht natuurlijk helemaal niet met vetzuur want die olie moest direct zo gebruikt worden. Maar de koek gebruikten ze ook. Bij Verkade was dat, de koekfabriek. Je moet dan eerst beginnen met je hazelnoten te malen. De bolster had ik niet. De meeste waren blank geschild, er zat wel eens wat tussen maar de meeste waren blank geschild. Malen, een schep of 7 à 8 van die kolenschoppen, en dan niet zover malen dat het nat wordt. Het moet een beetje grof zijn, grove koffie eigenlijk. Dan gooi je het eraf en dan ga je het persen, koudweg, dan komt er al een plomp uit hoor. Maar lang niet alles en dan kan je, als ze willen, de koek breken met de stampers (en dat is ook een rotklus) en dan malen en dan in het naslag. Dat heb ik ook een paar keer gedaan maar het verlies was te groot want die naslagolie wilden ze niet meer hebben. De olie moest zó in het productieapparaat. Je hebt natuurlijk maar een geringe opbrengst want je perst het niet droog. Het droge meel was toch leuk spul



hoor, het droge hazelnotenmeel. Maar ja, wat kon ik malen...duizend kilo in de week, want ik moest het twee keer persen want ze willen die koek droog hebben. Dus het restant van die naslagolie dat was niks. De koek werd verwerkt in de biscuit en de koekjes. De hazelnootolie gebruikten ze ook, maar ze zeiden niet tegen mij waarvoor. Het zal wel een weg vinden misschien. Of in de olie-industrie. Zonnebloemolie, dat is hetzelfde, dat vindt ook z'n weg wel, hazelnootolie ook.

### ***Maar nooit zonnebloempitten***

Zonnebloempitten heb ik nooit geslagen, voor geen prijs. Dat is brandgevaarlijk, het brandt waar je bij staat. Ik weet er verder niks van, ik heb het nooit geperst. Ik moet dat niet hebben in de schuur, kom nou. Het gaat zo fikken voor je neus weg. Trouwens met die pindakoeken moet je ook uitkijken hoor. Ik heb genoeg keren de zakken open moeten gooien en de zaak eruit. Gloeiend heet. Je moet daar goed op letten. Lijnzaad ook hoor, de koeken. Ik rook het al als ik 's morgens in de schuur kwam. D' r zit er een tussen die stinkt. Kokend heet. Meteen wijduit opengooien en dan is het over. Maar ja, in de zomer in de schuur was het ook warm.

### ***Over onweer:***

We hebben één keer een klap gehad. Het licht viel uit, alles viel uit. Nou een stuk van de witte zoom af. Boven, alsof er een bijl langs kwam, gewoon gekloofd. Hij was over de stelling gegaan, over de kabel in de grond (we hebben een aardleiding natuurlijk) en toen kon je vanaf die aardleiding het geschroeiende gras zien dertig meter verder tot aan het huis. Tot aan de meterkast bij ons in de hal en die sloeg aan flinters. Maar ze kwamen gauw van de brandweer. Ik heb meteen gebeld en gezegd Het is wel nodig want het is raakgeslagen. We hebben er nog drie zeiden ze maar we komen eerst naar de molen. Zeven lampen hadden we stuk in huis. Die klap was raak, maar het mooiste was dit: het was 10 over half 10 's avonds en ome Dirk van de Neckermolen had z'n hele servies aan flinters in de kast. En Henk Borst, van de Woudaap, had z'n electromotor en een hele schoot hekkens eruit. Alles op dezelfde mep. Nou jij...Zo'n end uit elkaar.

## ***Vroeger***

Toen ik klein was stonden er 7 molens te draaien bij ons voor de ramen. En dat maakt indruk hoor. Dus ik heb het molenvirus al van jongs af aan natuurlijk. Piet was er natuurlijk ook altijd al gek van want hij ging, samen met Gerrit Smit van de molen De Dood naar Jaap Kit Dan gingen ze zwemmen aan de Zaan want daar was een zwembad.

Toen Piet nog thuis was, de molen stond nog aan het Westzijdeveld, die stond dicht bij waar de Bannehof nu is, dan ging moeder met de padvinderij weg van vrijdag tot zondag en Piet en ik gingen met een pan met soep naar de molen en waren drie dagen en nachten bezig. Zolang de wind volhoudt. En toen op een gegeven moment was het 's avonds elf uur kreeg ik het in de benen. Als je 35 uur achter elkaar in de weer bent...Ik zei tegen Piet: 'Ik ga naar huis, ik schei d' r mee uit. 'Hij zei: 'Ik ga door zolang er wind is'. 's Morgens werd ik wakker om een uur of zeven en toen kwam hij thuis. Hij zei: 'de wind is gaan leggen ik ben maar gestopt. '

## ***Haren:***

Maar wij maakten zelf op de molen de haren ook. Wij hebben toen de oliegang van Rijssen gerestaureerd, Piet en ik samen, want daar zagen ze daar geen kans voor. Ik had geen haren voor ze want de maat paste niet. De maat van onze bank, onze persbank, kwam niet overeen met Rijssen. Die had een verschrikkelijk grote grove laad met hele grote koeken. Dus dat moesten we apart uitmeten en onderdelen laten maken door die molenaars daar. Daar hebben we een tekening van gemaakt, met wat ze moesten maken. Toen hebben wij dat leer laten maken bij ons bij een firma op Zaandam. Van beuken hebben we planken gemaakt met de groeven erin, en dat hebben we zo aan hun geleverd. We hadden geen haren matten. Dus dat waren de eerste beuken plankjes.

## ***Demonstratie Rijssen:***

Wij waren met de auto erheen gegaan om die molen te demonstreren. We waren s' morgens vroeg in onze nette kleren hier vandaan gegaan en de auto stond voor de molen. Er kwamen steeds meer genodigden





zoals de burgermeester en de commissaris van de koningin en zo en Piet staat achter de koffer van de auto z'n broek uit te trekken. Die stond half in z'n blote kont om die overall aan te krijgen. Een van die notabelen zegt: 'Wat gaat hier gebeuren?' Toen zegt die meneer Ter Horst: 'U moet hem dat maar niet zo kwalijk nemen. Het zijn heel andere mensen als wij. Het zijn hele goede vakmensen tot en met, maar ze stammen nog af van zeerovers'.

Ze hadden die oude molenaar erbij en die had een paar zeilen voorgelegd, twee lange halve of zo, en wij hadden de vuren opgestookt en we zouden beginnen. Ik zeg tegen die man of hij even wilde bijleggen. Bijleggen? zegt 'ie, ik heb aan twee halve zeilen genoeg. Ik zei dat hij hem in top moest leggen. En daar ging die met tachtig tot negentig enden. De molenaar vloog van de stelling en die hebben we niet weer gezien. De molen heeft staan karren tot drie uur 's middags. Korpershoek was erbij, van monumentenzorg.

### ***Ingenieurs:***

We hebben wel feesten gehad met de heren ingenieurs van de hoogovens. Die kwamen alles bekijken van boven naar beneden. Nou, die spil die is negen meter en die weegt geloof ik een ton of anderhalf, twee en die staat in een potje te draaien. Toen zegt d'r eentje tegen mij: 'om de hoeveel weken moet u dat verwisselen?' Ik zeg: 'wat zegt u? Weken? Dat ding gaat tien jaar mee'.

'En waar smeert u dat mee?'

'Met raapolie, pindaolie of een beetje Mobil'.

'Dat bestaat niet, dat houdt dat ding toch nooit. Man als je dat zien staan schudden in dat ding...'

'Nou', ik zeg 'tien jaar en dan moet 'ie eruit en dan laten we een nieuwe bus draaien en die zetten we erin, punt uit'.

Algehele verbazing. Discussies liepen hoog op.

Toen waren ze boven in de kap, nou je weet dat het bovenwiel dat ligt achterover en de bonkelaar die staat daar schuin tegenaan.

'Dat is technisch niet verantwoord!' vonden ze.

'Om de hoeveel maanden moet u zulke kammen verwisselen?'

'Maanden? dat gaat drie generaties mee!' Ze snapt er geen laars van

### ***Nog meer geleerden:***

Toen kwamen er twee, dat was Pigeaud, de directeur van de elektriciteitswerken in Rotterdam, met nog een die ik niet kende. Die waren al maanden en maanden bezig met de Prinsenmolen in Rotterdam om hem te stroomlijnen en om hem te laten stroom opwekken. Daar deugde geen lazer van, dat lukte niet. Toen kwamen ze bij mij op een hele rustige middag dat er amper wind was. Hij stond met vier volle zeilen en hij sloeg olie. Hij maakte 26 wieken per minuut. Pigeaud had een windmeter bij zich die bleef stil staan. En de molen ging zo rustig, de zeilen lagen ervoor en erachter en erachter en ervoor maar hij sloeg wel olie. Toen zegt hij tegen mij: 'Daar begrijp ik nu helemaal niks van. Onze Prinsenmolen zal met dit weer geen slag werk verrichten en hij gaat door met dat oude zeilentuig. Wij hebben de molen al drie keer van een stroomlijn voorzien. Verdekkerd, verbusseld, enzovoort maar we krijgen de gang er niet in.

Toen heb ik gezegd: 'Moet je eens goed luisteren. Wat u hier ziet met dat Oudhollandse kruis dat valt niet te verbeteren. Dat hebben onze voorouders wel zó ijselijk nauwkeurig uitgekiend. Want ik zou met dit kruis geen water willen pompen. Ik zou met dit kruis geen papier kunnen maken. Maar wél olie slaan. En als je gerst wilt pellen dan moet je nog weer een heel ander stel wieken hebben en dat hadden ze wel in de gaten. Dit is uitgekiend tot en met en dat kan nooit meer beter'.

'Ja, maar het is helemaal niet gestroomlijnd'.

'Dat moet ook niet want als het wel gestroomlijnd wordt gaat het aan de loop. De hoeken die erachter zitten zijn net voldoende als er storm opkomt om hem tegen te houden. Hij remt zelf en voor de rest heb je er niks geen last van. Kijk maar, hij gaat...'

'Als u wat wilt doen dan moet u met een machine gaan werken met stroom of met stoom maar met windkracht is dit het einde'. Ik heb ze niet meer gezien.

### ***Wieksystemen:***

Ik heb nou op zoveel molens gestaan in heel Nederland, waar al de gekste grappen mee aan de hand zijn gehaald. Geef mij dat oude kruis maar. Die doet het. De Zoeker is nog nooit op hol geslagen. Ik heb Dekker gezien, ik heb van Rieten gezien en zelfzwichting en al die rotzooi, waar je ik weet niet hoeveel



werk aan hebt aan onderhoud. Geef mij maar een goed getimmerd Zaans kruis. Met dikke heklatten. Ik heb onlangs nog bij een molen op de onderste heklat gestaan en als je en zwiep gaf zag je de schoot zo voor je uitgolven. Waardeloos. Dat trekt er niet aan. Dat gaat meteen aan de schuif als er wind op staat. Wij hebben dikke heklatten van 7 centimeter. Dat is zo stijf als een plank. De schoot is uitgerekend. Prachtig. Nu weet ik niet hoe het met de nieuwe roed is. Dat is een Derckx roed geloof ik. Maar die schoot móet zo staan. En als hij niet zo staat hebben ze het niet begrepen.

### ***Oliekeergroef***

Diagonaal over het kussen loopt een oliekeergroef. Als je een beetje vet spul hebt dan loopt de olie wel eens over je laadgoed en dan komt het tussen je kussen. Maar dan zit er die groef en die leidt de olie naar het jaagijzer toe. Die oliegroef zat er heus niet voor niks. Als je droog spul hebt dan heb je er zo'n last niet van. Maar als je vet spul hebt dan loopt de olie wel eens over je blok heen en dan wordt het naar de perskamer geleid. Op de kussens zitten de kussendopjes. Daar hadden we verschillende maten van. Verschillende blokjes hadden we in een bakje liggen. Daar staat de punt van de krul van het jaagijzer op. Het jaagijzer staat niet op de bodem van de perskamer maar hij hoort deels te hangen. Dat zijn nou de kneepjes. Dat zijn tenminste de dingen waar ik op uit kom. Boven de staanders zit bij ons ook een spanveer. De veren die wij op de Zoeker hebben zijn van een Austin. Vroeger hadden de auto's van die wagenveren. Daar heb ik er een van op maat gesneden en de staander eraan gehangen.

Het kamerhoutje ligt tussen het jaagijzer en het kalf. Als het jaagijzer naar voren komt krijg je een V-vormige perskamer. Het kamerhoutje gebruik je alleen bij cacao. Voor andere grondstoffen is het niet nodig. Dan hoeft het niet want je doet je bulen vol en je laat ze er gewoon in zakken. Cacao ligt erin te rammelen en dat zakt in je buul naar beneden. Daarom hebben we die kamerhoutjes om die onderkanten dicht bij elkaar te zetten want dan werd de buul al dichtgeknepen. **Ω**

## Het naslag

Op de omslag zie je de twee noordelijkste oliemolens aan de Kalverringdijk, De Bonte Hen en De Os. Op de zolders van De Bonte Hen vinden we tegenwoordig de welhaast professionele harenmakerij van Martin (en tegenwoordig ook Kevin) Bus. Het verdwenen ambacht van harenmaker werd hier opnieuw ontwikkeld, zeg maar uitgevonden. Over vernuft en de volharding gesproken... Verschillende olieslagers in de lage landen hebben hier al van geprofiteerd.

Ondanks dat de molen aan het einde van de Kalverringdijk staat (vanuit de toeristen geredeneerd) en daarom nog geen 10 procent van de bezoekers aan de Schans trekt, is het te prijzen dat de maai ploeg de molen zo vaak laat werken. De as en de roeden zijn dit wel gewend want die zijn afkomstig van de in 1964 zo tragisch verbrandde Koperslager. De (indeling van) de schuren is grotendeels origineel maar de molen is in 1975 opnieuw opgebouwd, hetgeen overigens met kunst- en vliegwerk binnen de gestelde termijn gerealiseerd is.

De ander oliemolen (die door de redactie ook altijd nadrukkelijk tot het oliemolenbestand wordt gerekend) is De Os. Deze is van binnen ingericht als dubbele oliemolen maar heeft zelfs een dubbel dubbele inrichting gekend. Onder de hoede van de familie Ero (met Matthijs voorop) wordt de molen gekoesterd en zoveel mogelijk –met oog voor detail– in authentieke staat gebracht of gehouden. Voor een particuliere eigenaar een hele prestatie. Je zou kunnen nadenken over hoe het verder moet met De Os. Weer inrichten als windmolen, als dubbel dubbele motorolieslagerij of zorgvuldig conserveren in de huidige staat.

De omslagfoto's zijn gemaakt op een stormachtige morgen waarbij de molens aan de dijk aan de ketting (het rechte touw) bleven. Je ziet de golven op de Zaan kuiven. Aanvankelijk was het plan om de molens vanuit een bootje te fotograferen maar dat plan hebben we maar snel laten varen. **Ω**

