

### 1.1.8 Bemerkingen over beperkingen

Kaas, wijn of vuur maken, huiden looien,... je vindt het hier allemaal. Beknopt. Op 2 pagina's. Maar voor alle kennis en weetje, recepten, variaties en mogelijkheden zijn zelfs 2 boeken per onderwerp niet voldoende. Wat je hier vindt is enkel een handzame aanzet, de basics.

De info kan niet volledig zijn, zelfs niet in een kilo's zware encyclopedie van 4.101 blz. We beogen handzame, duidelijke basisvaardigheden en kennis.

Je vindt in de teksten ook veel (bak- en smelt)temperaturen, productsamenstellingen ed. Dat zijn bruikbare, maar geen heiligmakende gegevens.

Veel zal je moeten invullen met feeling, ervaring, eigen smaak, gezond verstand en experimenteren.

♪ *'Ervaring: wat je pas krijgt nadat je het nodig hebt. 'Arthur Block*  
♪ *'Ervaring laat ons toe onze fouten opnieuw te maken, zij het met meer verfijning.'*  
*Derwood Fincher*

Veel is afhankelijk van de precieze productsamenstellingen, kweekmethoden ed. Ook het gebruikte materiaal (lemen houtoven, computergestuurde elektrische oven, metalen of stenen vormen, enz.) en technieken (droog of nat mengen, of kneden,...) en tijden (alles afhandelen, of rusttijden geven om te rijzen, te verzuren, te rotten,...), chemische reacties ed. beïnvloeden het resultaat.



*Figuur 3 Ingrediënten*

Met bloem, ei, melk en suiker kan ik een soort milkshake maken. Of pap koken. Of pannenkoeken, flensjes of poffertjes bakken. Of brood of croissants. Of smoutebollen. Of taartbodems, pizzadeeg, spaghetti,...

Het volstaat dus nooit om wat ingrediënten bij elkaar te gooien. Je zal het moeten perfectioneren, en met anderen delen. Dat geldt ook voor leerlooien, glazuur maken, textiel of houtskool

maken, enz.

Iedere evolutie is maar mogelijk door wat er voorafging (ijzer maken, oven, elektronica...), en is gebouwd op kennis en technieken die reeds verworven zijn. Internet is een handig kanaal om ervaring te delen en uit te wisselen, filmpjes en oplossingen te verspreiden, en te leren van collega's die je nooit ontmoet.

Alle technieken zijn hier beperkt tot wat er met mankracht, of menskracht kan gedaan worden, of met dierkracht, wind- of waterkracht. Dus zonder elektromotoren of verbrandingsmotoren. Zelfs geen stoommachine.

Alle apparaten en gereedschappen werken analoog, zonder elektrische of digitale hulpmiddelen.

Er zijn geen voor de hand liggende dingen uitgeschreven, enkel essentiële kennis.

Er is geen kruiden- of plantengids opgenomen. Die zijn er al voldoende. Bewerkingen zijn zo veel mogelijk beperkt tot wat iedereen met huis- tuin- en keukengedoe, met 2 handen, gezond verstand en de nodige voorzichtigheid zelf kan realiseren.



Figuur 4 Info gebruik

Soms was het moeilijk om goede (al dan niet-wetenschappelijke) termen te vinden voor chemische stoffen en verschillen tussen bijna gelijksoortige materialen (bv. kalksoorten, planten..). Als er enige twijfel mogelijk is, controleer de gegevens dan dubbel. (Zeker bij gevaarlijk paddenstoelen, planten ed.)

Twijfel je, begrijp je het niet volledig: dubbelcheck dan de info.

♪ 'Ervaring: het archief van onze stommiteiten.' Leopold Koch

### **Disclaimer (of paraplu) : vrijwaring, afwijzen van aansprakelijkheid**

Dit is een standaard pagina of clausule op iedere website. Maar ook wel (gedeeltelijk) toepasbaar op deze papieren versie.

#### **Uitsluiting van aansprakelijkheid**

Al deze informatie is bedoeld voor persoonlijk gebruik.

Aan de informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

Wijzigingen en typfouten worden voorbehouden.

Wij spannen ons in om de informatie zo correct mogelijk te laten zijn.

Wij aanvaarden geen enkele verantwoordelijkheid voor schade op welke wijze dan ook ontstaan door gebruik, onvolledigheid of onjuistheid van de aangeboden informatie.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor de doorverwijzende links naar derden.

#### **Auteursrechten en intellectuele eigendomsrechten**

Het auteursrecht berust bij t-over-leven, bij de schrijver of bij derden die met toestemming dit (beeld)materiaal beschikbaar hebben gesteld.

Vermenigvuldiging in welke vorm dan ook is alleen toegestaan na voorafgaande schriftelijke toestemming door t-over-leven.

Alle rechten (merkenrecht e.a.) zijn voorbehouden.

♪ 'Er bestaat geen gerechtigheid, er bestaan alleen grenzen.' Albert Camus

♪ 'Recht is iets kroms dat verbogen is.' Maarten Toonder

Vaak heb ik woorden die normaal aan elkaar vast geschreven worden toch gesplitst omdat ik dit makkelijker leesbaar vind. (Zoals in het Engels.)

Eigenlijk fout dus (in het Nederlands). Mea culpa. (Latijn)