



3^E NIEUWSBRIEF VRIENDEN VAN WINDLUST IN 2024

Beste Vriend(en) van Windlust,

Met het schaamrood op de kaken begin ik aan deze nieuwsbrief. Normaal heb ik hem zo goed als af, ruim voor de 2 maanden weer om zijn. Deze keer liep het allemaal een beetje anders. Mijn betaalde baan vroeg meer aandacht dan normaal. Ook privé waren er wat zaken die zich plotseling aandienen en veel vrije tijd opslokten. De nieuwsbrief is vooruitgeschoven en even blijven liggen. Ik tik dit dus nu, met de tablet op schoot, vanuit mijn tweede woonadres in zonnig (echt waar) Zweden. Mijn zoon appt me net dat het in Nederland pijpenstelen regent. Goed voor het land denk ik dan maar. De zomervakantie van deze molenaar is begonnen! Geen zorgen hoor. Windlust is in goede handen. Ab en Gerrit zijn er als vaste molenaars, naast de vrijwilligers Frans en Henk. Jan Bruins, de collega molenaar van die prachtige Oostmolen langs de provinciale weg naar Maasdam komt ook een zaterdag draaien, Windlust draait dus, met de vakantie, gewoon door.

Personele uitbreiding

In de volgende nieuwsbrief zal hij zich officieel voorstellen, maar er loopt op Windlust een kersverse MIO (molenaar in opleiding) rond. Herbert van der Ham zal de komende jaren zijn opleiding bij ons volgen. Wij zijn in elk geval erg blij met zijn komst. Onze Henk(ie) blijft natuurlijk ook bij ons en heeft de leeftijd bereikt dat we ook met hem de opleiding wat serieuzer aan gaan pakken.

Cultureel erfgoed

Ook als ik in Zweden ben, kan ik het natuurlijk niet nalaten om rond te kijken naar molens. “Kvarn” heten die dingen hier. Soms doet het gewoon pijn aan je ogen om te zien hoe weinig de overheid hier doet voor het behoud van dit erfgoed. In mijn buurt, in Assarebyn, een half uurtje rijden bij ons vandaan, bevindt zich een draaivaardige en maalvaardige watermolen. Als je langs het gebouw rijdt, kan je het je bijna niet voorstellen dat er daar nog iets gebeurt. De schuur aan de zijkant is half ingestort en de toegangsweg kijkt uit ook een grauw en troosteloos pand.



Van binnen valt het dan allemaal wel weer mee, want daar kan je zien dat er nog volop productie wordt gedraaid. Machines uit de jaren 20 en alles aangedreven met leren riemen. Een deel van dit meel gaat naar een bakkerij 40 kilometer noordelijker waar ze elke dag (in de zomer) ambachtelijk zuurdesem bakken. Ik moet nog even oefenen met mijn Zweeds, maar ik ga zeker proberen een dagje mee te lopen met de (vrouwelijke) molenaar daar.



Piepen en kraken en vooral zuchten

Voor wie het niet weet, de kap van Windlust staat “los” op de molenromp. Alleen maar op zijn plek gehouden door een houten(kuip) ring. De kap kan 360 graden draaien om altijd met zijn wiekenkruis in de wind te kunnen staan. Dat ronddraaien kan omdat er eigenlijk een rond wagentje met rollen tussen de kap en de romp zit. Die rollen zijn van hout en krijgen het regelmatig voor de kiezen. De kap weegt flink wat. Zo nu en dan gaat er een rol stuk. Die moet dan vervangen worden. Soms zien we het aankomen, want bij inspectie blijkt dan een rol ingescheurd of afgeschild te zijn, maar soms kom je er ook achter als de molen duvels zwaar te kruien is (*het piepen en kraken*). Dan werkt een stuk rol als een wig en blokkeert hij de volgende rol. Voor dat rolletje wisselen heeft men in het verleden een heel goed idee gehad en



een soort deurtje gemaakt (een rollensluis). Nu wil het geval eigenlijk altijd wel dat de gebroken rol recht tegenover de rollensluis zit. En daar komt dat *zuchten* vandaan... De molen moet dan 360 graden om, om de kapotte rol boven de sluis te krijgen. We hoeven er niet voor te loten, want we komen allemaal vanzelf aan de beurt. Van welke houtsoort zijn de rollen eigenlijk gemaakt en waarom? Vraag het eens aan een molenaar

Receptenrubriek.

Bakken in blauwstaal. Deze keer een recept voor de puriteinse thuisbakkers. Niks geen broodbakmachines maar echt ouderwets handwerk. Kneden maar!!

- 350 gram Zeeuwse vlegel meel;
- 350 gram pannenkoekmeel;
- 7 gram gist van de molen;
- 395 gram water temperatuur 27 graden;
- 5 gram zout;
- 15 gram suiker;
- 37,5 gram zonnebloemolie.



Meel, gist, zout en suiker door elkaar mengen. Dat gaat het beste met de handmixer met daarin deeghaken.

Het water in kleine scheutjes toevoegen. Daarna hetzelfde met de zonnebloemolie. Mixen tot er een flexibel deeg ontstaat. Het deeg uit de kom halen, je aanrecht licht bloemen, en met de hand (jawel) nog een aantal keren kneden. (Plat maken, omslaan, kwartslag draaien en hetzelfde doen. Hierdoor ontwikkelen de gluten zich. Hierna in een kom doen en op een warme plaats plaatsen en ongeveer een uur laten rijzen met een vochtige doek erover



Opnieuw deeg uit de kom halen en met de hand nog een aantal keren kneden (plat maken omslaan en weer uitdrukken. Dan in het bakblik doen en voor de 2e rijst periode oven op 30 graden (niet voorverwarmen) ongeveer 50 minuten laten rijzen. Afbakken in een voorverwarmde oven op 200 graden in 30 minuten.

Recept van Sylvia en Gert de Baat

Strak in de lak

Die mooie witte molen van Westmaas wordt er gezongen in het lied ter ondersteuning van onze "bedrijfsfilm" Nou laat dat mooie witte maar weg, want het groen tiert aan alle kanten welig. Waar we het de afgelopen jaren nog weg kregen met de hogedrukreiniger was het nu dweilen met de (hoge druk) kraan open. Gelukkig dient zich een oplossing aan. Windlust krijgt zijn grote schilderbeurt. Het bestuur van de Stichting heeft een meerjarig programma waarin fondsen worden gereserveerd om 1x in de zoveel jaar het schilderwerk weer tiptop in orde te maken. Kleine schilderklusjes kunnen we natuurlijk zelf, maar een degelijke grote klus is echt vakmensenwerk. Alle onderdelen van de molen, het houtwerk en de romp worden weer voorzien van een verse laag lak/verf/beits. En stukken die te slecht zijn worden netjes gerepareerd of vervangen. Dat is echt een flinke klus, waar de schilder ook best wel een paar weken mee bezig is. Een beetje overlast kan er zijn.

Namens alle vrijwilligers van Windlust. Hej då

Bob van der Hee (1^e molenaar)