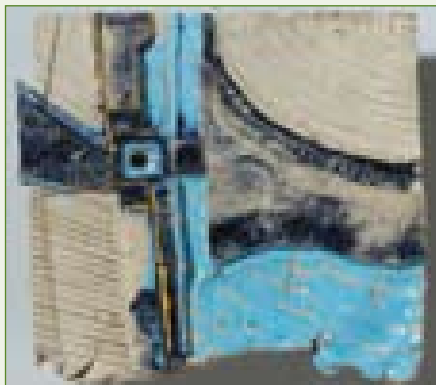




DE WINDOTTER

Molenkunst van Dick Versluis:

'Keramische tegel met wieken in perspectief' Een van de '20 x 20' molenkunstwerken die als permanente expositie de theekeupel sieren.



Over de grens

In dit nummer besteden we aandacht aan twee molens in Duitsland en Oostenrijk. Hoewel de molens nu vermoedelijk een witte jas van sneeuw hebben aangetrokken, zijn de foto's in de zomer gemaakt.

De foto van de eerste molen komt uit het album met vakantiefoto's van onze molenaarsfamilie. In de molenkamer vertelt Maarten Dolman: 'Deze zomer trokken wij er weer op uit. We kwamen uit in het oostelijke deel van Duitsland. ►p.4



De gierige molenaar

een molensterverhaal

Molens en molenaars spelen nog wel eens een rol in oude volksverhalen. Verhalen die van de ene generatie op de andere werden doorverteld, zoals dit kerstverhaal van Willem, die in zijn jonge jaren molenaarsknecht was op een standerkorenmolen op de Veluwe. De gebeurtenis moet zich hebben afgespeeld in de achttiende eeuw. Het verhaal is rond 1935 opgetekend door historieschrijver Jacob Gazenbeek (1894-1975) uit Ede en enigzins bewerkt door Hans Ellenbroek. Het begint met het billen van de molenstenen. Billen is het scherp maken van de stenen door met een speciale scherphamer in de groeven te beitelen.

"Billen deden we altijd 's avonds laat of 's nachts om oponthoud bij het malen te voorkomen. Op een donderdagavond vlak vóór kerstmis, het zal ongeveer of helemaal middernacht zijn geweest, voelde ik een flinke vleug wind of tocht in mijn nek. Ik dacht dat er misschien een luikje was losgewaaid en draaide mijn hoofd om. Toen bleef me de mond van pure verbazing wagenwijd open staan... Ik wist niet wat ik zag! Tegen de muur zat op een zak rogge een heel oud en heel mager mannetje doodstil naar me te kijken. Ik vroeg me af waar dat heer-



schap vandaan was gekomen. Voor een normaal mens was het tijd om in bed te liggen. Een schooier was het beslist niet, want hij was keurig helemaal in 't zwart gekleed. Hoe was dat kereltje zo stil naar boven geslopen? En wat had hij in de zin? Enfin, ik bleef op mijn knieën zitten, maar zei over mijn schouder: 'Goeienavond! Ook nog laat op stap.' Maar dat ventje zei geen pruim terug. Met z'n witte handen in elkaar gevouwen zat hij me doodstil aan te staren. Hij bewoog niet eens en toen was er plotseling een diepe zucht, die ik weer als tocht in mijn nek voelde. Ik moet eerlijk bekennen dat de griezels me over de rug trokken. Ik houd niet van dat soort bezoekers, die zo geheimzinnig doen, niks zeggen en maar zuchten.

Als hij niet vlakbij het trapgat had gezeten, dan was ik beslist naar beneden gelopen. Ik nam, om toch maar iets te doen en m'n gedachten te verzetten, de bilhamer weer in de hand en ging gewoon door met m'n werk. 'Gewoon' is een beetje sterk uitgedrukt; dat vreemde kereltje speelde constant door mijn gedachten. En toen, ineens schoot een verhaal door m'n kop, wat ik de molenaar eens hoorde vertellen. Dat kwam hierop neer. Vele jaren geleden had er op deze molen een molenaar gezeten op wie nogal wat aan te merken was. 't Allerergste was zijn gierigheid. Hij knoeide vooral met de maat. Van ieder, die tarwe, rogge, haver of boekweit liet malen, mocht hij volgens het aloude scheprecht als maalloon een schep meel nemen uit iedere zak die hij had gemalen. Maar hij nam méér dan hem toekwam en hij ontzag zelfs de allerarmsten niet. Die durfden toch niet naar de schout te lopen. En zo stal deze inhalige molenaar zich rijk. Maar zoals dat wel meer voorkomt: met de dood in zicht, op z'n sterfbed, begon z'n geweten hem te plagen en wilde hij boeten voor z'n zonden. Uit pure angst bezwoer hij z'n vrouw en z'n volwassen kinderen, dat zij moesten goedmaken wat hij had misdaan. Hij droeg hen op dertig mud rogge aan de armen in de buurt te geven. Maar die nabestaanden trokken zich niets aan van de belofte, die ze de gierigaard voor z'n dood hadden gedaan. Het gerucht ging dat men daarna op gezette tijden een oud, mager mannetje in 't holst van de nacht in z'n zwarte trouwpak gekleed om de oude molen zag dwalen. Als de stenen werden gebild,

had men hem 's nachts vaak gezien. Dan kwam hij daar bij kijken."

"Ik had dat verhaal weleens gehoord", aldus Willem, "maar nu zag ik dat mannetje warempel met eigen ogen zitten, nog geen twee meter van me vandaan. 't Was of ik z'n ogen in m'n rug voelde. Hoe ik er toe kwam weet ik niet, maar ineens kreeg ik een ingeving. Ik draaide m'n hoofd naar hem om en zei over m'n schouder: 'Nou maat, wat mij betreft, kan je wel gaan. Je kunt mij bij het steenbillen toch niet helpen. Maar ik zal m'n best doen dat de armen die dertig mud rogge nog krijgen. Beter laat dan nooit, moet je maar denken. En dan kan jij nu rustig gaan slapen.' U zult niet raden wat er gebeurde. Dat magere, oude kereltje stond meteen overeind en met een heel zwak stemmetje zei hij: 'Geef me de hand erop...' Nou ben ik niet gauw bang, maar hier had ik toch geen tabak van... Ik stak mijn hand niet uit! Ik had wel eens gehoord, dat zoiets gevaarlijk kan wezen. Ik dacht: 'Willem, aan jouw lijf geen poleneize, niks handjes geven...!' Ik greep de houten meelschep, die op de vloer lag en stak hem die toe. Als een kat greep hij 't andere eind vast. 'Ik geef 't aan de baas door van die rogge, ik houd m'n woord', zei ik en op 't zelfde ogenblik was hij verdwenen. Net

of ie was opgelost in de lucht, zoals een rookwolkje dat je wegblaast. Ik stond beteuterd te kijken. Had ik 't allemaal gedroomd? Had ik zo in m'n rikketik gezeten, dat ik een geest had gezien? Dingen die niet bestonden? Natuurlijk was het geen echte man geweest, maar zoiets als de geest van de gierige molenaar. En toch, waar hij de houten schep had vastgehouden, stond de duidelijke afdruk van een kleine hand. Zo zwart, alsof die er was ingebrand!

De volgende morgen heb ik m'n baas natuurlijk verteld, wat me bij het steenbillen was overkomen. Hij lachte me uit, maar toen heb ik hem meegenomen naar de maalzolder en liet hem de houten meelschep zien. 'Nou, dat is kras', verzuchtte hij, 'Weet je wat we doen, Willem, we zullen zorgen dat die dertig mud rogge vandaag nog bij de diaconie wordt gebracht.' Dat is toen gebeurd en zo hadden de armen in de buurt met kerstmis toch genoeg te eten. Na die tijd heb ik nog heel wat keren de stenen in de molen gebild, ook in het holst van de nacht, maar dat oude mannetje heb ik nooit teruggezien. Wel bleef mijn baas elke jaar vlak voor kerstmis dertig mud rogge, gerst of tarwe afgeven voor de minder bedeelden. Ook de volgende molenaars hielden deze goede gewoonte in ere." ●

Molenontbijt



V.l.n.r.: Peter Nijssen (PNO Design), Sjon Sluys (Sjon Digital Media), Astrid Cats (secretaris Stichting 's Heren Korenmolen), Floor de Wit en Jan Terberg (Terberg Systeemintegratie). Aan de overkant van deze ronde tafel zaten voorzitter Rienk Sijbrandij, penningmeester Eric Veldpaus en molenaar Maarten Dolman.

In de 'Week van het brood' grijpt het molenbestuur haar kans om mensen of bedrijven, die een binding hebben met de Windotter, eens lekker te verwennen met een uitgebreid ontbijt. Op 30 oktober schoven twee IJsselsteinse bedrijven aan, die het molenbedrijf het afgelopen jaar in natura sponsorden. pno design maakte een prachtige molenwebsite www.windotter.nl. Op deze site is de Windotter dag en nacht te zien en te volgen dankzij een webcam, geplaatst door Terberg Systeemintegratie. Begin volgend jaar moet alles gereed zijn en is de nieuwe website te bezoeken. ●



De historie van oliebollen

Oliebollen waren vroeger platte oliekoeken, die van oudsher werden gebakken om het nieuwe jaar in te luiden. Er zijn twee versies in omloop over de oorsprong van deze traditie. De eerste gaat terug tot de tijd van de Bataven en de Friezen in het begin van onze jaartelling. Zij vierden het Joelfeest, dat op den duur in het christelijke kerstfeest opging. Zij offerden dan een gewijd everzwijn, dat verbrand werd om de oogst van het volgende jaar te beschermen. Men geloofde dat in de Joeltijd tussen 26 december en 6 januari godin Perchta door de lucht vloog om de buiken van mensen open te rijten. Door het vet van de mensen die oliekoeken aten zou haar zwaard afglijden en bleven zij gespaard.

De tweede versie gaat uit van een oude vastenperiode tussen Sint Maarten (11 november) en kerstmis. De mensen vastten toen om de wintervoorraad te sparen. Na afloop van die periode werd er gefeest, gedronken en gegeten, waarbij het eten van oliekoeken zeer belangrijk was. Oliekoeken waren rijk aan vet en calorieën en vormden een goede brandstof tegen de kou. In de achttiende eeuw begon men ook te bakken in 'diep vet' en zo werden de platte oliekoeken, met hetzelfde recept gebakken, als vanzelf oliebollen. Pas tegen het einde van de negentiende eeuw verscheen de naam oliebollen in kookboeken. Het oudste recept staat in De verstandige kock, een kookboek uit 1667. De oliekoeken werden gebakken in raapolie, dat werd uitgebrand met roggebrood of een stuk appel om er een zoete smaak aan te geven. In 1667 gebruikte men een kilo tarwemeel, een kilo gewassen en in lauw water gezwollen rozijnen, een kop met stukjes appel, wat gepelde amandelen, kaneel, witte gember en kruidnagelen, een half kommetje gesmolten boter, een grote lepel gist en een pintje lauwe zoete melk. Maar niet teveel: 'het moet so dick beslagen zijn, dat het beslag noch tay om de lepel blijft'.

Anno 2009 zijn er legio oliebollenrecepten met allerlei spannende varianten. En om de oliebollenbakkers tegemoet te komen, liggen in de schappen van de molenwinkel oliebollenmix-pakketten. Twee varianten: een mix met rozijnen en krenten als vulling en voor degenen die niet van krenten houden, een mix met rozijnen. Omdat de één de voorkeur geeft aan verse gist en de ander aan droge, is er geen gist opgenomen in de pakketten en moet het gist los worden bijgekocht.

Nieuws over de Voormolen

In de zomer van 2009 heeft de voorzitter van de stichting 's-Heren Korenmolen te IJsselstein, Rienk Sijbrandij, een startnotitie geschreven als eerste aanzet voor het traject dat moet uitmonden in de feitelijke realisatie van de herbouw van De Voormolen.

De notitie is aan de gemeente en andere betrokken instanties aangeboden. De oprichtingsakte van de stichting die de herbouw van De Voormolen wil bewerkstelligen zal binnenkort passeren. De familie Van den Wijngaard van caravanpark De Voormolen heeft ook niet stilgezeten. Het feest ter gelegenheid van het 40-jarig bestaan van het caravanpark werd aangegrepen om aan de vaste campinggasten te vragen in plaats van een cadeau een bijdrage te schenken voor het fonds, waaruit de herbouw van de molen zal worden betaald. Jeroen van den Wijngaard

maakte een mooie kist, waarin de enveloppen met inhoud konden worden gedeponeerd. Na het feest nodigde hij voorzitter Rienk Sijbrandij van de stichting 's-Heren Korenmolen te IJsselstein uit om in het bijzijn van notaris Blokhuis de verzegelde kist te openen en het geld in ontvangst te nemen. Verbaasd en verheugd telde Rienk een bedrag van 1.552 euro en zag de gulheid van de schenkers als een positieve impuls voor de plannen om De Voormolen te herbouwen. ●



En nu de uitdaging:

Zelf oliebollen bakken met de oliebollenmix van de Windotter. Eén oliebollenpakket voor 40 à 45 oliebollen bestaat uit:

700 gram bloem
150 gram krenten + 200 gram rozijnen
(of 350 gram krenten of 350 gram rozijnen)
Verder is nodig:
40 gram verse gist of 20 gram droge gist
2 eieren
465 ml melk
2 theelepels zout

Eventueel toevoegen: 25 gram suiker, 50 gram sukade, 1 fijngesneden appel
Het gewicht van de sukade of appel in mindering brengen van het gewicht van de rozijnen/krenten, zodat het totale gewicht van 350 gram gehandhaafd blijft.

De molenbloem met het zout in een kom zeven, een kuiltje erin maken en hierin de eieren breken. De gist aanmengen met lauwwarme melk en dit ook in het kuiltje schenken. Vanuit het midden met een houten lepel roeren en steeds wat bloem van de zijkant meenemen. Tot slot de krenten en rozijnen erdoor roeren. Het beslag in de kom -afgedekt met een vochtige doek- op een warme plaats, 1 uur laten rijzen.

De olie op temperatuur brengen en hierin 2 eetlepels vettig maken. Daarna met behulp van deze vettige eetlepels, bollen van het beslag vormen en deze in de olie leggen. Wanneer de onderkant goudbruin is, de bollen omdraaien zodat de andere kant ook bruin kan bakken. Daarna de bollen uit de pan scheppen, laten uitlekken en serveren met poeder-suiker.

Het oliebollenfeest kan beginnen!!!!

Niet zelf bakken maar wel Windotteroliebollen proeven!

Het Christelijk Regionaal Mannenkoor Deo Datus bakt ze, de HN Kerk laat ze in het Kruispunt in de pan dansen en ook in de Oase (Benschopperweg) worden tussen Kerst en Nieuwjaar oliebollen gebakken met mix van de Windotter. ●



Stichting 's Heren Korenmolen te IJsselstein

Adres

Walkade 73, 3401 DR IJsselstein
Telefoon 030 6888881
e-mail: meel@windotter.nl
internet: www.windotter.nl

Windotternieuws is een uitgave van de
Stichting Vrienden van de Windotter te
IJsselstein;

jaargang 13 nummer 37, winter 2009
oplage 2000 exemplaren.

Bestuur

Voorzitter	Rienk Sijbrandij
Secretaris	Astrid Cats
Penningmeester	Eric Veldpaus
Leden	Netty Aarendonk-Klomp Bert Murk Bart Rietveld Hans Smeets George Terberg
Molenaar	Maarten Dolman

Vrienden van de Windotter steunen het werk
van de stichting. Voor € 5 of meer wordt u
Vriend. **Aanmelden:** in de molenwinkel of
per e-mail: ritaberghuis@cs.com met ver-
melding van naam en adres.
De acceptgirokaart wordt dan toegezonden.

Ledenadministratie

Rita Berghuis
Eiteren 79, 3401 PS IJsselstein
telefoon 030 2888243
e-mail: ritaberghuis@cs.com

Redactie

Maarten Dolman
Hans Ellenbroek
Elly van Groeningen
Redactieadres:
Walkade 73,3401 DR IJsselstein
e-mail: meel@windotter.nl

Ontwerp en opmaak:

pno design
www.pnodesign.nl

Drukwerk:

**DRUKKERIJ
LIBERTAS**
www.libertas.nl

Openingstijden Molen:

dinsdag t/m donderdag op afspraak
vrijdag en zaterdag tussen 10.00 - 12.30 uur
en 13.30 - 16.00 uur

Openingstijden Molenwinkel:

dinsdag t/m vrijdag van 10.00 - 17.00 uur
zaterdag van 10.00 - 16.00 uur

Meeltjes

- @ Kerstpakketten: Op zoek naar een leuke, lieve, grote of kleine attentie?
Een goed idee: doe een molenpakket cadeau. Doorsnuffel de molenwinkel, haal uit de schappen wat welkom lijkt en op de toonbank wordt er een mooi pakketje van gemaakt. Leuke combinaties met van alles tussen broodmixen en brood blikken, bakmixen en bakblikken, molenbier + Windotterbiërglas, bakboeken, souvenirs etc. etc. Gewoon even de winkel instappen, u zult verbaasd staan wat daar allemaal te koop is.
- @ ZIZO, de glutenvrije specialist. De molenwinkel heeft er nieuw schap bij, geheel gevuld met glutenvrije producten van ZIZO. Op de ZIZO-website is alle informatie hierover te vinden. Productinformatie: wat zit er wel en wat zit er niet in, hoe te bereiden en ga zo maar door. Lia Dolman is erg enthousiast met haar nieuwe ZIZO-lijn: 'Ik hoop dat de mensen met een allergie hier wat aan hebben, dat ze hiermee wat kunnen'. Ga naar info@ZIZO-glutenvrij.nl en een glutenvrije wereld gaat open.

vervolg: over de grens

Hier viel het ons op dat de molens over het algemeen in goede staat van onderhoud zijn. Wij hebben er verschillende bezocht en gefotografeerd. In Potsdam, bij Berlijn, bezochten we de bekende molen in het paleispark Sansossie, die tot één van de grootste molens in Duitsland behoort. Een overeenkomst met de Windotter is dat ook deze molen met geld van het (Duitse) koningshuis is gebouwd (1787). In de tweede wereldoorlog is de molen ernstig beschadigd en was 45 jaar lang niet meer dan een ruïne. Na de val van de Berlijnse muur is de molen in 1993 gerestaureerd en is nu zelfs weer in bedrijf als korenmolen. Onderin bevindt zich een echte molenwinkel met "Backmixungen". Toen we de molen bezochten draaide hij. Wij hielden er een goed gevoel aan over om zo'n collega te hebben gezien op ruim 650 km afstand. Na een mooie vakantie zijn we weer volop aan het malen geslagen met een mooie wind in de zeilen van de Windotter'.

Toen de bekende molenspecialist van de Rijksdienst voor de Monumentenzorg G.H. Keunen met de vut ging, kreeg hij meer tijd voor vakanties. Gerrit Keunen, die ook bij de restauratie van de Windotter betrokken was, bezocht tijdens zijn vakantie één van de twee molens die Oostenrijk nog rijk is. De windkorenmolen staat iets buiten het wijnstadje Retz, dat circa 70 km ten noordoosten van Wenen ligt, vlakbij de grens met Tsjechië. Gerrit Keunen maakte kennis met Helmut Bergmann, die de molen als zesde generatie van zijn familie in bezit heeft. Helmut Bergmann gebruikt de molen als 'weinstube' en 'weinstop' om de door de familie zelf gemaakte wijn te promoten en te verkopen.

'Waarom laat je de molen niet draaien?', vroeg Gerrit Keunen aan zijn gastheer en van het een kwam het ander. Binnen een jaar hadden zij de eerste anderhalve ton bij elkaar en op dit ogenblik wordt de molen weer maalvaardig gemaakt door molenbouwer Groot Wesseldijk in Lochem.

Wijnbouwer Helmut Bergmann volgde een spoedcursus korenmolenaar en liep een week stage bij Maarten Dolman op de Windotter. Het is de bedoeling dat de molen eind van dit jaar voor het eerst sinds 1925 weer gaat malen om met een museaal-educatief karakter het vriendelijke wijnstadje Retz en het wijnhuis van de familie Bergmann nadrukkelijker op de kaart te zetten. www.windmuehle.at ●

