



Februari 2025

## 1E NIEUWSBRIEF VRIENDEN VAN WINDLUST IN 2025

Beste Vriend(en) van Windlust,



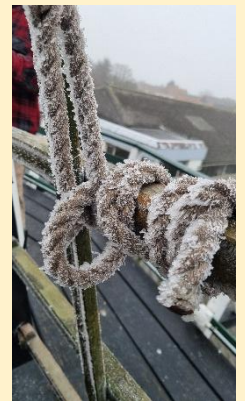
Wat vliegt de tijd...Ik dacht dat ik nog niet zo lang geleden de 6<sup>e</sup> nieuwsbrief van 2024 had geschreven, maar dan is het opeens eind februari 2025 en alweer de hoogste tijd voor de volgende.

We zijn het nieuwe jaar begonnen met allerlei kleine onderhoudsklusjes. Om Windlust draaiend te houden zonder dat hij gaat piepen moet er her en der wel gesmeerd worden. Wind hebben we de eerste maanden niet zoveel gezien. Bijna elke zaterdag werden we blij gemaakt met een hogedrukgebied boven Nederland. Wel een mooi zonnetje maar geen wind of uit allerlei richtingen. Daar word je als molenaar niet blij van.

### **Brrrrrrrrrr**

Dat het op een molen werken niet altijd een feestje is (eigenlijk wel natuurlijk) wil ik u graag even tonen. Op een mooie, een beetje mistige zaterdagochtend de molen opzeilen zorgt wel voor kouwe fikken (of in goed Nederlands koude vingers). We doen het evengoed toch maar. Dit zijn wel van die dagen dat je er toch een keertje extra over nadenkt of je het wiekenkruis inklimt om die ene lits bovenin toch even over die kikker te leggen, of dat je het voor deze keer maar zo laat.

Alle heklatten zijn op zo'n moment spekglad. Klimmen en ergens de grip verliezen is dan zo gebeurd. Vallen is het probleem niet, het landen op de stelling wel! In de bouw maken ze wel eens de opmerking tegen elkaar: "Soms ben je gewoon te bang". Op een molen zou ik eerder zeggen, laat het gezond verstand zegevieren. Een leuke foto levert de opvriezende mist in elk geval wel op.



### **Kleine Klussen (kammen wassen)**

Kammen was, wat is dat nu weer? Als u denkt dat we met een emmertje warm sop met allesreiniger of zoiets de molen ingaan, dan zal ik u maar meteen uit de droom helpen. Ik ben absoluut een poetser,



maar kammen wassen is echt iets totaal anders. De molen zit vol met schijflopen, wielen en rondsels. Hierop zitten in de regel kammen (daar heb je ze!) en staven. Allemaal van hout. (bij onze Windlust in elk geval)



Deze staven en kammen lopen tegen elkaar aan tijdens het draaien wat wrijving geeft. Hoewel er wrijving nodig is voor glans, kun je dat een beetje helpen door de kammen en de staven aan de “werkzijde”, dat is de kant waar ze tegen elkaar aan komen, in te



smeren met warme bijenwas. Echt een karwei waarvan je weet dat het moet gebeuren. Door het gebrek aan wind (en de aanwezigheid van MIO Herbert) kan je dit soort klusjes mooi aanpakken. Gewapend met een “schildersföhn”, een elektrisch warmhoudplaatje, bokkenpoot en een pannetje bijenwas zijn we de molen van boven naar beneden door geweest. Al met al ben je daar zo een hele ochtend met z'n tweeën mee bezig. En op blijven letten want hete was op je hoofd of vingers doet gewoon zeer.



We waren zo lekker bezig dat we ook het smeermiddel van de taats (wat is dat nu weer?) van de koningspil hebben ververst. Dat was geen moment te vroeg. Een taats is een hardstalen pen die rust op een hardstalen schoteltje of kommetje, daartussen zit een oliefilmje. Dit is een soort lager. Onderaan de grote houten as, die van de kapzolder naar de steenzolder loopt, zit zo'n taats. Als u naar de molen komt, wijzen we hem graag aan. Ik noem het smeermiddel, want de zwarte pasta, met een dikte van tandpasta, die er tussenuit kwam had zijn beste tijd echt wel gehad. Het is eigenlijk gewoon een open kommetje dus er valt allerlei stof en vuil in.

### Het bedrijfsrestaurant.

Dit is onze naam voor de keuken, die ooit bij de restauratie geplaatst is in de molen. U heeft hem vast wel eens gezien. Met die knalgele Bruynzeel deurtjes waarvan de randjes inmiddels loslieten. We waren er blij mee hoor, maar het paste niet echt bij de molen. Nu hadden we een mazzeltje, een van onze “vrienden” doneerde ons een mooi partijtje eikenhouten planken. Na wat puzzelen en rekenen bleek dat er genoeg eikenhout gedoneerd was om er met wat creativiteit nieuwe deurtjes van de te maken. Ging dat helemaal vlekkeloos, nee natuurlijk niet! U heeft het natuurlijk vast direct gezien aan de “voor” foto. Het middelste kastje boven wijkt qua breedtemaat af ten opzichte van de andere kastjes. Dit had ik zelf ook gemeten, maar in mijn gestructureerde dat het dezelfde maat



brein was ik ervan uitgegaan middelste onderkastje zou hebben.

Dat bleek niet zo te zijn. Een prachtig deurtje was het gevolg met een ventilatiesleuf. Geen gezicht natuurlijk en allemaal vrijwilligers op de molen die mij er fijntjes op wezen dat je altijd twee keer moet meten. Iets met “de beste stuurliu,” zal ik maar zeggen. Desalniettemin was ook dit klusje redelijk snel weer hersteld. Om het helemaal af te maken heeft onze academische meester builer Henk, hoogstpersoonlijk in zijn schuurtje nieuwe appelhouten deurknoppen gedraaid. Alles in de gekookte lijnolie gezet zodat het er niet alleen mooi uitziet, maar ook goed beschermd is en lekker ruikt. Meteen, de al een paar maanden lekkende, kraan vervangen door een mooi klassiek modelletje (voor weinig via marktplaats). Wij zijn in onze nopjes met het eindresultaat. En nogmaals heel erg bedankt Flip Scherbijn. Voor het opruimen van je schuur.:-) en het gedoneerde hout.



## Molenbrood

Na het wegvallen van de broodbakworkshops bij Jan de Koning had ik een poging gedaan om bij een van de andere warme bakkers in de Hoeksche Waard iets degelijks van de grond te krijgen. Door allerlei heel legitieme oorzaken gaat dat niet meer lukken. Wel kwam Bakkerij Boender met het tegenvoorstel om eenmalig, met meel van Windlust in een winkelactie een paar weken lang “molenbroodjes” te verkopen. Als kers op de taart zegde men ook toe de winst terug te laten vloeien naar Windlust en de andere molens in de Hoeksche Waard. We waren voortvarend met malen begonnen en ruim voor de actie hadden we 200 kilo volkoren Zeeuwse Vlegel geleverd aan de bakkerij.. Het blijft een gok, is het genoeg, moeten we meer gaan malen? Ik kan u zeggen, we hebben 2x tientallen kilo's volkorenmeel na moeten leveren. Het liep als een trein. In alle acht winkels van Bakker Boender vonden de handgebakken molenbroodjes gretig aftrek. Ik snapte dat wel want het was natuurlijk een hartstikke lekker broodje. Ik geef meteen toe dat ik wat gekleurd ben in mijn mening. En als klap op de vuurpijl is de bakker zelf is ook nog even komen buurten op de molen. Altijd leuk als de maker van de broden zelf komt kijken waar zijn meel vandaan komt. En als hij dan verteld dat hij het heel fijn meel vond om mee te werken, dan krijg je toch bevestigd dat je met z'n allen toch iets goed doet.



Ik wens u, mede namens alle vrijwilligers van Windlust, een prachtig voorjaar

Bob van der Hee (1<sup>e</sup> molenaar)