

# NIEUWSBRIEF NO.2 FEBRUARI/MAART 2009



## Wiekstanden:

Zoals beloofd zou ik nog wat vertellen over het gebruik van de wiekstanden door de molenaar in vroeger tijden en op welke

manier die traditie nog in ere wordt gehouden. Toen de mensen in welke dorp of stad altijd naar de molen moesten gaan om hun graan te laten malen, had die molen ook een hele belangrijke plaats in die gemeenschap. Haast iedereen moest daar regelmatig naar toe, zodat de molen ook een plek was van een komen en gaan. Met paard en wagen kon men de molen inrijden; lossen in de molen en wachten tot het graan gemalen was. Soms duurde dat wat langer soms wat korter. Dat was het gevolg of Jan de wind de molenaar goed gezind was of niet. Tijdens dat wachten vertelden alle klanten over allerlei wat ze in hun omgeving hadden meegemaakt. Er was geen telefoon, televisie, krant of radio. Zodoende was je gelijk weer op de hoogte! Als alles klaar ("wie het eerst komt, wie het eerst maalt") was reed de



door de uitrit uit. Maar dagelijkse molenaar ook van de stand

wagen weer de de molen behalve de praatjes liet de door middel van de wieken

aan iedereen in de verre omtrek weten/zien wat er aan de hand was of wat er gebeurd was. Natuurlijk moesten de mensen wel weten wat een bepaalde stand betekende. De meest gebruikelijke standen wist iedereen, maar sommige standen waren uitsluitend voor "insiders". Bij dit alles moet iedereen wel weten dat de wieken van voren bekeken moeten worden en dat ze tegen de klok indraaien! En... de wiekstanden worden altijd gebruikt na het werk natuurlijk!

**1. Recht=korte rust/werkstand**(de molenaar komt binnen een dag of binnen een week weer terug)

**2. Topwiek vóór de hoogste stand**(voor ons: vijf over twaalf)=vreugde stand/komend (bij geboorte, trouwerij, feest)

**3. Topwiek na de hoogste stand**(voor ons: vijf voor twaalf)=rouw stand/gaand (bij overlijden, verdriet, slechte oogst)

**4. Wieken in een X-vorm=overheksing/lange rust**(betekent geen werk of op de "bil" dwz de molenaar is de molensteen aan het scherpen; met uitbundige versiering voor trouwerij)

**5. Speciale standen voor ingewijden:**

-speciale stand voor de timmerman

-speciale stand voor mijn vriendin

- om te waarschuwen dat de vijand op de loer ligt

## Februari/maart 2009

De Odin groente- en fruitpakketten waarvan de verkoop begin februari op de donderdag gestart is loopt prima! (wilt u ook een pakket

U ontvangt hierbij de tweede uitgave van deze nieuwsbrief die elke maand zal verschijnen. Aan de hand van uiteenlopende onderwerpen zal u op de hoogte worden gehouden over: nieuwe producten, aanbiedingen, tips, activiteiten, onderhoud, wetenswaardigheden, zoekfoto van de maand, recept van de maand bijzondere bezoekers, kinderverhalen, vragen/verhalen/recepten van lezers.

Heeft u zelf wat te melden: laat het mij dan weten!

Bedankt voor alle reacties op het verschijnen van de eerste uitgave! Inmiddels hebben zich al achttien personen aangemeld om deze nieuwsbrief digitaal te willen ontvangen. Natuurlijk heb ik achter de schermen gewerkt aan verbeteringen en de lay-out van de nieuwsbrief. Ik hoop dat er al wat van te merken is.

### Raadsel van de maand:

*Waar komt de naam Bente vandaan?*

Het antwoord op het raadsel uit de vorige nieuwsbrief moet luiden:

**"Van onderen!"**

### Recept van de maand:

**Bulgur-ovenshotel (voor twee personen)**  
**ongeveer 25 minuten**

100 gram bulgur, 200 ml water, 1 eetlepel bouillonpoeder, 1 ui, 1 teentje knoflook, 1 eetlepel olie, 1 kleine courgette, 1 theelepel pizzakruiden, 100 ml crème fraîche, 2 vleestomaten, 2 eetlepels geraspte kaas.

**Kook de bulgur in het water met bouillon in 15 minuten gaar. Verwarm de oven op 200 graden. Snipper de ui en pers het knoflookteentje uit. Verwarm de olie in de pan en bak hierin de ui en de knofkook glazig. Snijd de courgette in kleine stukjes en bak deze 10 minuten mee. Voeg de pizzakruiden toe en laat ze even meebakken. Schep het ui-courgette mengsel door de gare bulgur, samen met de crème fraîche. Snijd de tomaten in kleine stukjes en schep ze eveneens door de bulgur. Doe het bulgurmengsel in een ingevette ovenshotel en bedek het met de geraspte kaas. Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!**

**Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!**

**Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!**

**Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!**

**Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!**

**Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!**

**Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!**

### Nieuwe producten:

-biologische thee soorten

-zeezout

-wijnsteenbakpoeder

-biologische bloemenhoning

bestellen?informeer en kijk ook op  
www.Odin.nl)De klanten zijn blij dat ze bij mij  
terecht kunnen en ...begin maart ben ik begonnen  
met de verkoop van **biologisch brood op de  
donderdag en op de zaterdag**.Op de proefdagen  
van 5 en 7 maart kwamen  
veel mensen af en ze vonden  
het er heerlijk website is te  
uitzien.Op de zien welke broden bestellen  
zijn.Er is maar een klein deel in de losse verkoop.



Begin februari heb ik bezoek gehad van een meisje  
dat Bente heette samen met de hele familie .Ze  
vierden het 45 jarig trouwfeest van opa en oma hier  
in de buurt.Zondag 8 februari heb ik een  
ochtendlezing gehouden in De Voorde te  
Coevorden voor een groep vrijwilligers van  
Humanitas.Dat was erg leuk en ze vonden vooral de  
materialen erg interessant.De **zoeklichtspeuravond**  
op vrijdagavond 20 februari was een groot  
succes.Er namen wel 17 kinderen aan deel!Ze  
hadden allemaal een zaklantaarn meegenomen en  
ook voldoende wind!Ze maakten mee wat de  
molenaar moet doen om te kunnen malen in het  
donker als er overdag geen wind was geweest.En



ook..hoe hij wakker bleef  
als de wind weer ging  
blazen.Tijdens de  
voorjaarsvakantie heb ik  
ook nog bezoek gehad van  
een Belgische molenaar

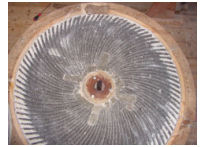
met zijn gezin.(Wevelgem).ook op diezelfde dag  
kwam een gezin uit Parijs op bezoek en ik  
natuurlijk in mijn schoolfrans een rondleiding  
gegeven...want ze spraken geen andere talen.Het  
duurde wel wat langer dan anders(omdat de Franse  
taal niet zo vaak voorkomt en daardoor krijg ik er  
ook niet veel oefening in),maar ze verstonden me  
wel en...ze kwamen de volgende weer terug voor  
die lekkere confiture!Begin maart heb ik mijn broer  
op bezoek gehad met drie jonge dames(docenten)  
die ongeveer een half jaar aan verschillende  
middelbare scholen in Maastricht,Goes en Wolvega  
binnen het Comeniusproject bij het taalonderwijs  
assisteren.Ze kwamen uit Duitsland,Polen en  
Finland.De voertaal was Engels.Ze hebben alles  
meegemaakt wat ik als molenaar allemaal moet  
doen om graan te kunnen malen tussen de  
molenstenen.

\*Zo,dit was het tweede nummer!Ik hoop dat ik u zo  
op de hoogte houd van allerlei  
wetenswaardigheden.Mocht u leuke verhalen /foto's  
hebben die met Molen De Bente te maken  
hebben;laat dat weten ,wellicht kan daar in een  
volgende nieuwsbrief aandacht aan besteed  
worden!Suggesties, opmerkingen zijn van harte  
welkom.

**Tip van de maand:**Er staat altijd op de verpakking  
een houdbaarheidsdatum vermeld.(ten minste

houdbaar tot)Dat wil niet zeggen dat het na die  
datum weggegooid zou moeten worden als dat nog  
in  
huis hebt.Als u het daarna nog wil gebruiken dan  
kunt u bij opening altijd eerst ruiken of het nog  
goed  
de vriezer bewaard(het bevriest niet daar er haast  
geen water in zit) worden en zelfs na een jaar nog  
gebruikt worden!! Dit geldt voor voor alle  
meelsoorten zowel uit de winkel als uit de  
molenwinkel.

**Zoekfoto van de maand:**De  
molensteen die hier op de foto staat  
is dat de onderste of de bovenste ?



### **Agenda:**

**\*Bezoek van enkele (katholieke)  
scholen ivm voorbereiding van de eerste  
communie.**

**\*Op een zondag in maart bezoek van een Duitse  
familie met kennissen van de Polynesische  
eilanden.**

**\*de eerste april(dag(woensdag) is er 's middags  
om 2 uur het zogenaamde "Wiekblazen" ;alle  
deelnemers worden dan met een goede conditie  
bij de molen verwacht met een goed volgeblazen  
windzak en voldoende lucht in de longen om de  
wieken op gang te brengen.Iedere deelnemer  
krijgt na afloop een leuke herinnering!**

**Molenwinkel geopend:**woensdag van 13-17 uur/  
donderdag van 10-18 uur/zaterdag 10-17 uur

**Rondleidingen:**zaterdag om 11uur,13.30u. en om  
15 uur.Buiten deze tijden op afspraak.(volw.€4  
/kind.12j.€2,50)

**Activiteiten voor kinderen** tijdens

bezoek:rondleiding met

wegen,spreekwoordentocht,trap-je-eigen-meel-bij-  
elkaar,meelzakknoodiploma,kinderverjaardagsfees  
tje.(alleen op afspraak)**Neem altijd een zak wind  
mee!!**

**Op afspraak:**groepsbezoek(ook in andere talen) en  
eventueel koffie en molenaarskoek na,  
lezing/power-point presentatie op locatie met  
entertainment.

**Een leuk geschenk?**Denk dan eens aan een leuk  
ingepakte **baktas**,een **speculaaspakket**,een  
**ingevroren**

**molenaarskruidkoek**,molenkniepertjes,molenkaa  
skoekjes of een leuk boek(je).

**Molen De Bente,De Bente 40,7751 GM Dalen  
tel.0524-553047**

**Molenaar Hans Petit,EEGLaan 71 ,7742 EC  
Coevorden tel.0524-**

**516515(privé+fax+antw.app)**

**Email:molendebente@home.nl**

**website:www.molendebente.com**