# "M I D W I N T E R P R A O T"

"Midwinterpraot" is een uitgave van de ver.
" Oud-Vorden te Vorden en verschijnt jaarlijks in december.

No 1 - december 1984.

Vereniging "Oud-Vorden"
Secr.: Mv. Vreeman-Dekker,
Zutphenseweg 10, tel 1253.

Vorden, dec. 1984.

Aan onze leden,

Voor het goed functioneren van een vereniging is het belangrijk dat er regelmatig contact is tussen het bestuur en de leden. Gelukkig hebben we op de georganiseerde avonden niet over gebrek aan belangstelling te klagen. Daarnaast voorziet de "Kronyck" in de, veelal historische informatie die de leden dienen te ontvangen.

Graag zou het bestuur u tweemaal per jaar een "Kronyck" aanbieden maar dat is, gezien de kosten, in deze uitvoering niet mogelijk.

Vandaar deze "Midwinterpraot" in een wat eenvoudiger uitvoering waarvan we hopen dat dit in de toekomst een regelmatige verschijning in de december-maand mag worden.

Uw speciale aandacht vragen we voor het onderzoek dat door de heer J.W.v.d.Broek over de bakovens en het bakken daarin in onze gemeente is verricht en waarvan u een verkorte weergave in dit nummer vindt.

N.a.v. de lezing van de Hr.Krosenbrink vonden we de sagen van " Den Bramel" en de " Decanije" belangrijk genoeg om in dit nummer te plaatsen. Het gedicht over de stendertmolen is de moeite waard om behouden te blijven, vandaar de opname hiervan.

Naast veel leesplezier wenst het bestuur u prettege feestdagen en een goed 1985 waarin we u gaarne begroeten op onze nieuwjaarsbijeenkomst op dinsdag 8 januari in het "Pantoffeltje".

Het bestuur.

# De vordensche Standaardmolen.

In I584 werd van krachtig eikenhout,
de vordensche Standaardmolen gebouwd.
Toen Willem van Oranje viel door moordenaarshand,
verrees deze molen boven het vordensche land.
Geslachten van molenaars, klein ende groot,
verdienden door hem hun dagelijks brood.
Met zijn oude gezicht naar de windkant gekeerd,
heeft hij fier de loeiende storm getrotseerd.
Stormen noch vuur konden ter aarde hem krijgen,
toen kwam de bijl van de sloper bedreigen.
Angstig "blikten" zijne wieken in het rond,
huiverend verbeidde hij zijn stervensstond.
Maar vordensche burgers, met de grijsaard begaan,
hebben het schrikbeeld van slopen voorbij laten gaan.
En in Sylvesternacht, toen zich van de toren,
de twaalf slagen in het ronde deden horen,
Toen zijn er de wieken van de trouwe veteraan,
dankbaar voor immer ter ruste gegaan.
Rust zacht oude molen, gij werkt nu niet meer,
gij zijt een monument nu geworden,
siert lang nog ons landschap, kijk jaren nog neer,
op een vredig en bloeiend dorp Vorden.

---

Bij het buiten-bedrijfstellen op 3I december I920
voorgedragen.

(Weergave van de heer J.W.kl.Lebbink in I964.)

B R O O D  B A K K E N

in vrijstaande bakovens

I N  D E  A C H T E R H O E K .

Het bakken van brood in vrijstaande bakovens

in de Achterhoek.

- - -

Vroeger was het gebruikelijk dat, vooral op boerderijen, zelf brood werd gebakken.

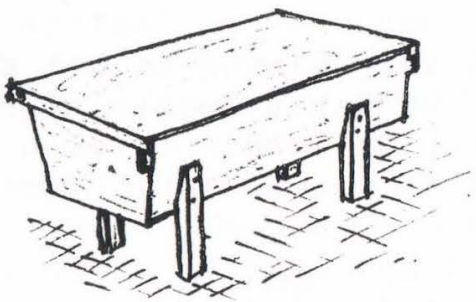
Het bakken gebeurde in zogenaamde bakovens, gemetselde gebouwtjes voorzien van een binnenbekleding van zachte steen.

De oventjes stonden op enige afstand van andere gebouwen in verband met het brandgevaar. De stookopening was veelal op het oosten gericht; àls een andere richting werd gekozen was de opening aan de kant van de boerderij geplaatst.

Als regel werd op boerderijen éénmaal per week brood gebakken; vaak werd daarvoor de Vrijdag of de Zaterdag uitgekozen.

Het bakken gebeurde meestal door de boerin, die daar 's morgens om een uur of negen òf direct na de middag mee begon.

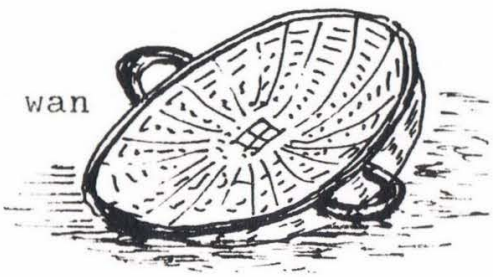
Eerst werd het deeg klaargemaakt, gewoonlijk in het bakhuis, dat bij de boerderij lag. Daarvoor werd een trog gebruikt van ongeveer 1,50 m lang, 0,30 m hoog en 0,50 à 0,60 m breed. De trog was iets taps en stond op houten poten of had een stenen ondersteuning.



kneed - trog
met deksel

In de trog werd ongeveer 25 pond weitemeel (= tarwemeel) gedaan, dat bij de kruidenier was gehaald. In een emaillepan werd vervolgens een hoeveelheid van 2½ ons gist en 1 liter lauwe melk opgelost.

Die oplossing werd dan in een emmer met nog eens 4 à 5 liter melk vermengd. Dat mengsel werd nu aan het deeg in de trog toegevoegd en het geheel werd gekneed. Als daarbij bleek dat het mengsel nog te dik was, werd wat water toegevoegd.
Het geknede deeg werd vervolgens in een wan gedaan, waarin tevoren een laken was gelegd. Dat laken werd over het deeg toegeslagen en het geheel werd bij de kachel geplaatst om het te laten rijzen. Daarvoor was ongeveer drie kwartier nodig.

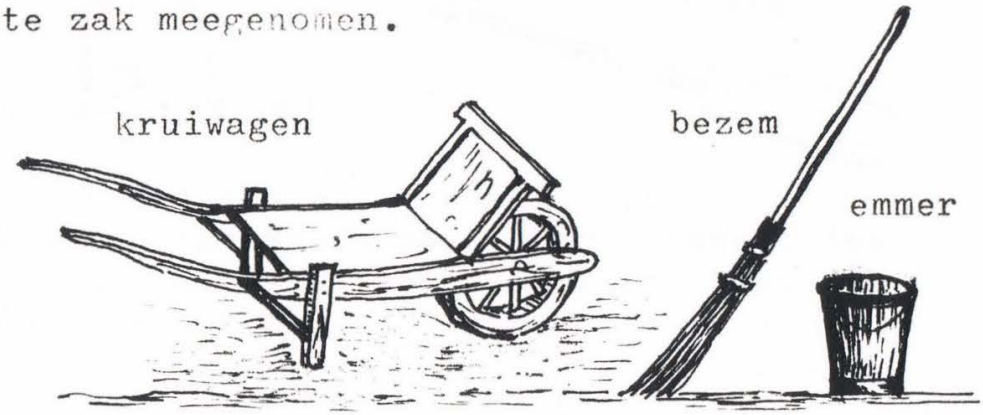



Een wan was een ondiepe mand van gevlochten twijgen met een doorsnede van ongeveer 1 meter.

Tijdens de rijsperiode van het deeg werd de oven gestookt. Dat gebeurde door middel van takkenbossen, die elk minstens 4 à 5 dikke takken moesten bevatten van ongeveer 5 cm doorsnede om voldoende hitte te waarborgen. Voor het warmstoken werden drie takkenbossen gebruikt, die na elkaar in de oven werden gebracht. De stookopening was tijdens het stoken niet gesloten. Als een takkenbos bijna was opgebrand werd het vuur in de oven verspreid om de hitte gelijkmatig te verdelen; dat gebeurde na elke takkenbos.
Alles bij elkaar was met het stoken ongeveer een uur gemoeid.

Zodra het vuur voor de laatste keer was gespreid ging de boerin naar binnen om het deeg verder te verwerken. Het werd dan "opgeslagen", d.w.z. het werd vanuit de wan op de schone tafel uitgespreid en door middel van een mes verdeeld in porties, die dan tot broden gevormd werden.
Dat waren dan zogenaamde vloerbroden, ongeveer 15 x 35 cm groot. Uit de hiervoor genoemde hoeveelheid deeg konden 8 à 10 broden worden gevormd van ongeveer 2½ pond elk.

De broden werden dan weer, omhuld door het laken, in de wan gelegd, die met een platte kruiwagen naar de oven werd gereden. Daarheen werd dan ook nog een emmer water, een berke-bezem en een jute zak meegenomen.




Alvorens nu de broden in de oven te plaatsen werd die goed schoongemaakt. Dat gebeurde eerst door met een ijzeren krabber het vuur uit de oven te trekken. Vervolgens werd de oven met de, in de emmer natgemaakte berkebezem uitgeveegd en tenslotte werd de natgemaakte jute zak om de bezem gedaan en daarmee werden de laatste resten, vooral het houtskoolstof, uit de oven verwijderd.

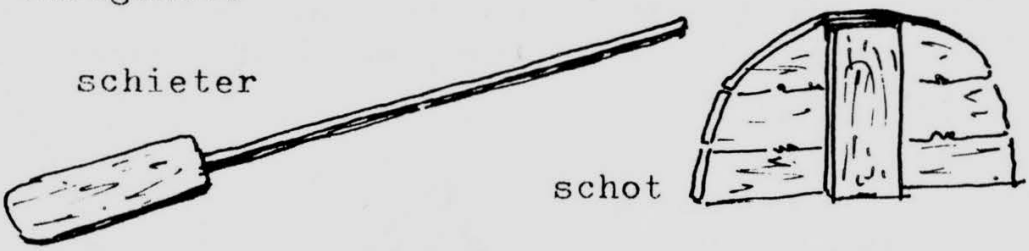
Hierna kon worden gezien of de oven voldoende heet was; de vloer moest dan geheel wit zijn. Als er nog zwarte vlekken te zien waren duidde dat op onvoldoende hitte. Omdat opnieuw stoken het gehele bakproces in de war zou sturen, was dat wel een erg grote ingreep; meestal werd daarom wel enig hitterisico aanvaard.

De broden werden nu door middel van een langwerpige schuifplank, een zogenaamde "schieter", in de oven gebracht; meestal twee rijen van 5 broden, die zover mogelijk naar achteren werden geschoven in de richting loodrecht op de voorzijde van de oven.

Voor de kinderen werden soms kleine bolletjes van overgeschoten deeg meegebakken; ze vonden deze kleine "kadetjes" heerlijk.

Vervolgens werd de oven gesloten door een houten schot, waarover aan de binnenzijde een natte jute zak werd gedaan.

Dit schot werd in de stookopening geplaatst en door middel van een houten stok of stalen beugel vastgezet.




Na ongeveer een uur was het brood gaar. Als bij het openen van de oven bleek dat de broden nog niet genoeg doorbakken waren (hetgeen aan de kleur te zien was) dan kon het bakken nog even worden voortgezet.

Soms werd het brood direct nadat het uit de oven was gehaald met water besprenkeld, waardoor een mooie bruine bovenkorst ontstond.

Als regel werd wit brood gebakken. Alleen bij feestelijke gelegenheden, zoals Pasen, Kerstfeest enz, werd ook krentenbrood in de oven gedaan. Omdat het maken van kleine hoeveelheden deeg bezwaarlijk was, werd dan de halve oven met dat brood gevuld, dus 4 á 5 broden. De rest was wit brood.

Na het bakken werd het brood in de wan gedaan en per kruiwagen naar de boerderij gebracht, waar het in de kelder of in de melkkamer werd bewaard tot het tijdstip waarop het werd gegeten. Om uitdrogen te voorkomen werd het soms in een melkbus gedaan. Als het tòch nog erg droog was geworden kon het worden natgemaakt en verwarmd om het zachter te maken.

Het bakken van eigen brood was vóór de laatste wereldoorlog al meer en meer in onbruik geraakt en werd omstreeks het jaar 1940 definitief beëindigd toen weitemeel niet meer verkrijgbaar was.
Na de oorlog is het bakken van brood in eigen ovens niet meer in gebruik gekomen.

- o - o -

# Een spokende burgemeester te Vorden.

Er bevindt zich hier in Vorden een huis dat vroeger door een burgemeester werd bewoond, doch nadien tot herstellings-oord is verbouwd.

Volgens betrouwbare personen moet het meermalen voorkomen dat tussen II en 12 uur 's nachts een persoon, geheel in 't zwart, met geklede jas, hoge hoed en zwarte handschoenen het bovenvermelde huis verlaat. Ook het gelaat van de man is zwart, vandaar dat men hem de bijnaam geeft van " het zwarte spook".

De gestalte begeeft zich dan door weiden en bossen, regelrecht naar het kasteel Hackfort. Daar aangekomen gaat het zwarte spook regelrecht naar een bepaald vertrek van het kasteel. Deze kamer wordt nooit door iemand, zelfs niet door de eigenaar, bezocht.

Het meest eigenaardige van deze geschiedenis is dat niets het zwarte spook kan tegenhouden. Hekken, muren en ijzerdraad- omrasteringen zijn voor het spook geen belemmeringen, het gaat er eenvoudig zo doorheen. Zelfs vertelden de reeds eerder genoemde (betrouwbare) personen dat het spook door hen zelf was heengagaan. Zij voelden een eigenaardige luchtstroming en toen zij omkeken, liep het spook rustig achter hen aan, als van niets wetend. Men kan zich de ontroering van het tweetal voorstellen. Deze verschijnselen geschieden voor het merendeel bij lichte maan. Groet men het spook dan verneemt men nooit enig antwoord. Volgens overlevering moet het de geest van de overleden oud-burgemeester zijn.

Men vermoedt hier te doen te hebben met de geest van: Johannes Hermanus Gallee, bugemeester van Vorder ( 1853-1892), die destijds het herenhuis "de Decanije" bewoonde.

---

# Romantiek rond Den Bramel.

Al is kasteel Den Bramel geen romantische burcht waar ridders toernooien hielden of overwinningen op de vijand luidruchtig vierden, toch heeft het landgoed nog wel enkele verrassingen in petto.

Den Bramel bezit namelijk iets, dat men veeleer bij een middeleeuwse burcht zou verwachten. Het heeft n.l. een onvervalst spook. Lach niet ongelovig want een ieder, die iets met Den Bramel te maken heeft gehad (en daar zijn heel nuchtere en sceptische mensen onder), kan u verzekeren dat het bestaat. De bewoners van het huis zijn gewend aan hun "Fenneken". Iedere avond precies om twaalf uur kraken de treden van de trap in het kasteel. Dan daalt Fenneken naar beneden, zo gaat dit al eeuwen lang. Niemand twijfelt aan haar bestaan, zij is er, zij hoort er en zij doet niemand kwaad. Zij loopt alleen maar die trap af.

Volgens de overlevering was Fenneken omstreeks het einde van de zestiende eeuw een onwettig kind afkomstig uit de buurt van het Onstein. Het meisje heeft op Den Bramel een liefderijk thuis gevonden en is daar opgevoed. Later ging zij naar Indie, waar zij een ongelukkige liefde beleefde en onder allerakeligste omstandigheden moet zijn overleden. Haar geest echter keerde terug naar Den Bramel.

Fenneken is niet het enige bovennatuurlijke dat Den Bramel oplevert. Het verhaal van de zilveren kogels is niet minder wonderlijk.

Op de hoeve Klein Bramel woonde vroeger een heks. Zij was in staat zich te veranderen in een haas en zij vond dit kunstje blijkbaar zo opwindend, dat zij deze stunt zo vaak zij maar kon uithaalde.

Jagers hadden geen vat op haar, want alleen met een zilveren kogel zou het mogelijk zijn haar te treffen en te doden.

De heks had wonderlijk genoeg een kleinzoon, die van de streken van zijn grootmoeder volledig op de hoogte was. Hij had er het grootste plezier in en mogelijk ook wel een beetje materieel voordeel van zijn landheer, die een bijzonder slecht schutter was, telkenmale op de betoverde haas opmerkzaam te maken, vooral wanneer het dier in zijn leger zat en dus gemakkelijk moest zijn te raken.

Hoe de landheer ook zijn best deed, hij trof het dier nooit en dat verbaasde hem. Hij wist wel dat hij geen feilloos schot had, maar zo slecht was zijn schieten nu ook weer niet, zo meende hij.

Eindelijk ging hem een licht op. Hij besefte in een geniaal ogenblik dat de haas niets anders kon zijn dan een betoverde heks. Onmiddellijk organiseerde hij een grootse jachtpartij, noodde vrienden uit Zutphen uit, en zorgde voor de ononrbeerlijke zilveren kogels.

En ziet, de arme haas bleek nu machteloos en met een enkel schot werd zij geraakt. Gelukkig echter niet dodelijk. De haas zag kans om weg te komen en schoot met een vaart Klein Bramel in. De kleinzoon, die het avontuur gevolgd had en de jagers en de honden hoorde aankomen, gilde verschrikt: " Bestemoer, bestemoer, de winden". Maar de grootmoeder, minder van streek dan je van zo'n oude dame zou verwachten, toverde zichzelf, om zo te zeggen, als een haas, weer om.

Toen de jagers Klein Bramel binnen kwamen stuiven, omdat zij de haas daar naar binnen hadden zien gaan, troffen zij daar alleen maar een allervredigst tafereeltje aan: een jongen die met zijn oude grootmoeder eendrachtig bij het vuur zat. Het oude vrouwtje had een wond aan haar hoofd, maar daar sloeg niemand acht op.

---

# Kerstavond.

Om het huis heen is alles opgeruimd. Geen ploeg of egge mag buiten blijven. De tuurpalen en tuurhouten worden van de spurrie-akkers gehaald en in de schöppe opgeborgen. De landhekken aan bouwkamp en weide en die de brink afsluiten van de landwegen, moeten alle dicht zijn. Alles binnen en op zijn plaats, daar hecht vader aan, maar vooral op den heiligen avond. Vannacht rijdt " Derk met den Beer", had zijn vader altijd gezegd, en alles wat nog buiten slingerde zou hij vernielen of meevoeren.

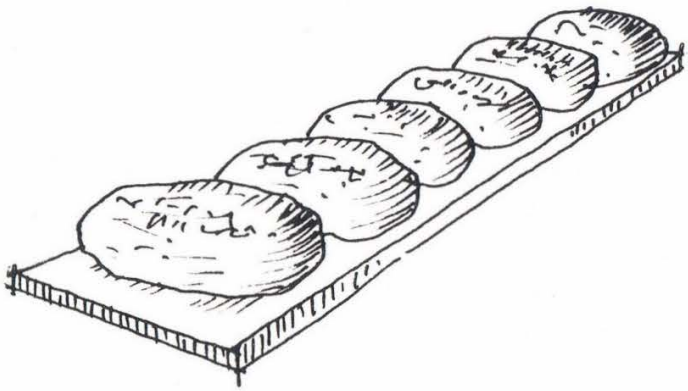
Onze buurman, die uit het Ruurlosche komt, praat van " Derk met de höndekes". Wij dachten dat het maar zo'n loos praatje was, maar later hebben we 't uit de boeken vernomen dat het de oud-Germaanse god Fraho was die in de tijd der zonnewende over de velden reed op een ever met gouden borstels, welke licht uitstraalden in den duisteren nacht en dat hij de akkers met vruchtbaarheid zegende.

's Avonds zijn we allen bijeen in de keuken waar het vuur een helder licht verspreidt. Moeder, die straks gaat bakken, heeft in 't bereursleupen 't beslag gereed en vader snijdt harsjes spek en pläkskes worst, die ik in de pannekoeken mag leggen, als moeder aan 't bakken is. We mogen zoveel van die lekkere pannekoek eten als we maar willen. 't Is immers "dikkevretsaovund".

Moeder vond het onfatsoenlijk om "den boek zo duchtug op de leeste te zetten", zoals onze Jan zegt. Onder Markelo, vertelt hij, eten ze op midwintersaovund altijd aardappels met "zat vleis" er bij en in andere streken is het bakken van jaarskoeken in zwang en gaan meiden en knechts naar "hun volk" (ouderhuis) "hen kooken".

---

Uit: Oud-Achterhoeksch Boerenleven, het hele jaar rond, door H.W.Heuvel.



Vereniging " O U D  V O R D E N "
p/p J.v.d.Broek de Steege 39 Vorden tel. 05752 - 1375