

De Bonte Hen

El molino de aceite De Bonte Hen se construyó en 1693. El fabricante de aceite Crok & Laan, una empresa que, como parte de Unilever y después de IOI, todavía existe, compró el molino en 1846.

El molino estuvo en funcionamiento hasta el año 1927. En 1935, después de estar muchos años parado, se procedió a demoler el cuerpo del molino y el portador de las palas. El granero y la parte inferior del molino se conservaron y se utilizaron para el almacenamiento de todo tipo de mercancías.



En 1973 la asociación De Zaansche Molen compró los restos del molino. El molino De Bonte Hen se restauró totalmente en un proyecto de varias fases que, en total, duró seis años. Algo único del molino De Bonte Hen son sus dos bodegas de aceite, ambas del siglo XVII.

Actualmente, De Bonte Hen todavía produce aceites vegetales. La fundación Stichting De Windmolen Compagnie se ocupa de la adquisición de materias primas y de la venta de los productos terminados.

El molino tiene un ático auténtico climatizado, adecuado para acoger a grupos de hasta treinta personas. Puede obtener más información en De Zaansche Molen.

¡Atención! Visita el molino bajo su propia responsabilidad. Mantenga a sus hijos cerca de usted y no los pierda de vista. En el molino está prohibido fumar. ¡Gracias por su colaboración!



De Bonte Hen es propiedad de la asociación Vereniging De Zaansche Molen. La asociación fue fundada en 1925 y ahora posee trece molinos y el Museo del molino. Su objetivo es mantener en buenas condiciones los molinos industriales que quedan, así como mantenerlos funcionando y abrirlos al público. El Museo del molino (Molenmuseum) fue inaugurado en 1928 y exhibe una colección única de pinturas, maquetas de molinos y objetos utilizados en los molinos: un mundo enteramente dedicado a los molinos.

La asociación De Zaansche Molen funciona, principalmente, gracias a la ayuda de voluntarios. Los voluntarios se ocupan de que los molinos sigan funcionando, se ocupan del mantenimiento y apoyan a los molineros. Gracias a su visita, usted está colaborando con De Zaansche Molen.



For all information about our mills and mill museum, opening hours, group visits and entrance fees:

www.zaanschemolen.nl

Molino de aceite De Bonte Hen

Kalverringdijk 39, 1509 BT Zaandam Tel. +31 (0)75 6217452, correo electrónico: bontehen@outlook.com

DE BONTE HEN

Molino de aceite en Kalverringdijk, Zaanse Schans, Zaandam



Anno 1693





La región del Zaan

El río Zaan es el elemento vital de la región del Zaan, una antigua zona industrial situada al norte de Ámsterdam. En los siglos XVII y XVIII, esta zona presentó un gran auge económico. Las numerosas vías de agua facilitaban el transporte y, en el terreno llano, siempre soplaba el viento. Era algo lógico que surgieran molinos de viento en esta zona. En algún momento, más de 1.100 molinos movían sus aspas al son del viento. Así nació la zona industrial más antigua de Europa Occidental. Los molinos procesaban materias primas y las convertían en productos semiterminados o terminados. Había aserraderos, molinos de cebada y arroz, molinos de aceite (o almazaras), molinos de pintura, molinos de papel, molinos de tabaco, molinos de mostaza, molinos de cacao y batidores de cáñamo. Todos procesaban materiales a gran escala.

La mayoría de las mercancías llegaban a través de Ámsterdam y, a su vez, la mayor parte de los materiales procesados volvían a comercializarse en Ámsterdam.

Alrededor de 1850, la máquina de vapor cambió la escena industrial, ya que permitía producir ilimitadamente sin depender del viento. La máquina de vapor significó que los molinos industriales ya no fuesen necesarios. Estos desaparecieron rápidamente. Alrededor de 1880 todavía había 280 molinos en funcionamiento, en 1920 aún quedaban 40 y en la actualidad, en la zona de Zaandam, solo quedan 17 molinos.

Los molinos de aceite

Desde 1600, una serie de molinos se convirtieron en almazaras o molinos de aceite. En estos molinos se prensaba aceite de linaza, aceite de colza y aceite de cáñamo a partir de semillas. El aceite de linaza se usa en pinturas y barnices, el aceite de colza es adecuado para los quinqués y para cocinar, mientras que el aceite de cáñamo es la base del jabón (verde). En siglos anteriores, los molinos producían millones de litros de aceite al año, principalmente de aceite de linaza. Alrededor de 1650 la demanda de aceite presentó un gran crecimiento. Los molinos se hicieron más grandes, el número de bancos de prensado pasó de uno a dos. De los 1.100 molinos de viento industriales, doscientos eran molinos de aceite. Con la aparición de la máquina de vapor, el papel de los molinos de aceite fue perdiendo importancia y después de 1900, con motivo de la aplicación nuevas técnicas en la industria de la pintura, la demanda de aceite de linaza se redujo.

El proceso de prensado de aceite

A través de un ingenioso proceso, las semillas de plantas se aplastan bajo las pesadas muelas giratorias. Así se crea harina que, a continuación, se calienta en el llamado vuister, un horno de molino. Bajo una gran presión, en el banco de prensado se prensa el aceite.

El proceso de prensado de aceite proporciona dos productos: el aceite y las semillas prensadas en la forma de una torta. Esta última forma se vende como alimento para ganado. El aceite se filtra y se almacena en el granero del molino.

Del 100% de las semillas solo queda, aproximadamente, un 30 a un 35 % de aceite. El resto se procesa en la forma de torta de ganado.

En la prensa, la harina de semillas es prensado hasta obtener aceite.





Los molineros

Trabajar en un molino de aceite no era un trabajo divertido. Los molinos de aceite funcionaban día y noche, y solo se paraban el domingo. En el molino siempre había un equipo de cuatro prensadores de aceite y estos trabajaban 16 horas al día. Solo podían ir a casa en su tiempo libre. Los beneficios eran bajos, ya que los prensadores de aceite obtenían sus salarios por trabajo a destajo: es decir, les pagaban dependiendo de lo producido. Por lo tanto, los períodos de poco viento eran tiempos de pobreza.

Debido al ruido presente en los molinos, los prensadores de aceite se quedaban sordos a muy temprana edad. Esta enfermedad profesional era conocida como "haaidoof". Por lo tanto, De Bonte Hen no solo es un monumento a la industria y la técnica, sino también un monumento a los cientos de personas que se han esforzado durante siglos.

