



Мельница  
De Bonte Hen  
сегодня

## Мельница De Bonte Hen

Маслобойная мельница De Bonte Hen («Рябая курица») построена в 1693 году. В 1846 мельница была куплена производителем масла Crok & Laap. Компания существует и по сей день, сначала в качестве части Unilever, а сегодня в качестве дочерней компании IOI.

Мельница проработала до 1927 года. Сильно обветшавший за годы неиспользования шатёр – опора для крыльев мельницы – был снесён в 1935 году.

Однако мельничный амбар и основание самой мельницы сохранились и использовались для хранения различных товаров.



В 1973 году останки мельницы приобрело Общество заанской мельницы. В течение 6 лет De Bonte Hen была поэтапно полностью восстановлена. Уникальной особенностью мельницы De Bonte Hen являются два погреба 17-го века для хранения масла.

Сегодня мельница De Bonte Hen по-прежнему производит растительные масла. Закупка сырья и продажа готовой продукции производится фондом De Windmolen Compagnie.

Аутентичный отапливаемый верхний шатёр мельницы может вмещать группы до 30 человек. Дополнительную информацию можно получить в Обществе заанской мельницы.

**Обратите внимание!** Вы посещаете мельницу на свой страх и риск. Не отпускайте детей далеко и не теряйте их из виду. Курение внутри мельницы запрещено. Благодарим Вас за содействие!



## DE ZAANSCHЕ MOLEN

Мельница De Bonte Hen («Рябая курица») принадлежит Обществу заанской мельницы (Vereniging De Zaansche Molen). Общество было основано в 1925 году. На сегодняшний день ему принадлежат 13 мельниц и Музей мельниц. Его целью является поддержание оставшихся промышленных мельниц в хорошем состоянии, управление мельницами и открытие их для посещения. Музей мельниц был открыт в 1928 году. В нём представлена уникальная коллекция картин, моделей мельниц и предметов, использовавшихся снаружи и внутри мельниц, составляющих подлинный микрокосм ветряных мельниц. Движущей силой Общества заанской мельницы являются волонтеры. Они поддерживают мельницы в рабочем состоянии, занимаются ремонтом и техническим обслуживанием, оказывают поддержку мельникам. Средства от вашего посещения используются для поддержки Общества заанской мельницы.



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

**[www.zaanschemolen.nl](http://www.zaanschemolen.nl)**

**Маслобойная мельница De Bonte Hen**  
Kalverringdijk 39, 1509 BT Zaandam  
Тел.: +31 (0)75 6217452, эл. почта: [bontehen@outlook.com](mailto:bontehen@outlook.com)

# DE BONTE HEN

Маслобойная мельница на Кальверрингдйк,  
Заансе-Сханс,  
Заандам



## DE ZAANSCHЕ MOLEN

**1693 год н.э.**



Мельница De Bonte Hen  
в 1894 году



## Район Заанстрек

Река Заан – это аорта, проходящая через Заанстрек, старый промышленный район к северу от Амстердама. Период бурного расцвета этого района пришёлся на XVII и XVIII века. Многочисленные водные пути облегчали перевозки, а равнинная местность означала постоянное наличие ветра. Так что это было логичным местом для строительства ветряных мельниц.

В своё время в Заанстрек величественно вращались крылья более чем 1100 ветряных мельниц. В результате он стал старейшим промышленным районом в Западной Европе.

Мельницы перерабатывали сырьё в полуфабрикаты или готовую продукцию. Здесь были пильные мельницы, мельницы-крупорушки для переработки ячменя и риса, маслостружечные и краскомольные мельницы, мельницы для размола нюхательного табака, горчичных семян, какао-бобов, валковые мельницы для обработки конопли. На всех этих мельницах сырьё перерабатывалось в промышленных масштабах.

По большей части сырьё поступало через Амстердам. Большая часть полуфабрикатов и готовой продукции также продавалась на рынках Амстердама.

Приблизительно в 1850 году на авансцену вышла паровая машина. Это изобретение обеспечило возможность неограниченного производства без использования энергии ветра.

В результате промышленные мельницы потеряли свое былое значение и стали быстро исчезать. В 1880 году всё ещё работало 280 ветряных мельниц. К 1920 году их количество сократилось до 40. Сегодня в Заанстреке осталось всего лишь 17 мельниц.

## Маслостружечные мельницы

Начиная с 1600 года, многие мельницы строились в качестве маслостружечных. Они использовались для производства льняного, рапсового и конопляного масла из семян.

Льняное масло используется в красках и олифах, рапсовое масло используется в качестве лампового и пищевого масла, а конопляное масло является основным ингредиентом для приготовления (зеленого) мыла. В прошлые времена на мельницах ежегодно производили миллионы литров масла (главным образом льняного).

Примерно в 1650 году спрос на масло возрос. Мельницы увеличились в размерах, в них стали устанавливать уже не один, а два пресса. 200 из 1100 промышленных мельниц в районе были маслостружечными. Значение маслостружечных мельниц снизилось с появлением паровой машины, а новые технологии в лакокрасочной промышленности привели к падению спроса на льняное масло после 1900 года.

## Процесс отжима масла

Семена растений перемалываются под тяжёлыми вращающимися жерновами в ходе оригинального процесса. В результате получается мука, которую затем нагревают на подогреваемой мешалке. Здесь масло отжимается под действием огромной силы пресса.

В результате процесса получается два продукта: масло и прессованные семена в виде жмыха. Последний продавали в качестве корма для скота. Масло фильтровали и хранили в погребах мельницы. Жмых хранили в мельничном амбаре. От 30 до 35 процентов загруженных семян перерабатываются в масло. Остальное приходится на жмых.

*Для получения масла муку из семян отжимают в прессе.*



## Мельники

Работа на маслостружечной мельнице вовсе не была приятным времяпрепровождением. Маслостружечные мельницы работали круглосуточно и останавливались только по воскресеньям. На мельнице всегда была бригада из 4 работников; они работали по 16 часов в день и уходили домой только после окончания своей смены. Зарплаты были низкими, так как работникам платили сдельно, в зависимости от выработки. Поэтому периоды маловетреной погоды были временами бедности.

Шум внутри мельницы вызывал необратимое повреждение слуха работников с самых молодых лет. Это профессиональное заболевание называлось “haaidoof”.

Мельница De Bonte Hen – это памятник не только индустриальной эпохе и технологии, это также памятник сотням людей, трудившихся на ней на протяжении веков.



Внутри мельницы  
De Bonte Hen