



## Moulin à peinture De Zoeker

L'histoire de De Zoeker remonte à avril 1676, quand ce moulin est cité pour la première fois.

Ce moulin à huile, construit à Zaandijk, est tombé en désuétude avec l'émergence des usines fonctionnant à la vapeur.

En 1891, le moulin avait triste mine : le mécanisme d'entraînement avait disparu et le moulin avait été transformé en moulin à peinture.

En février 1925, le moulin a été endommagé par une tornade. Il a été restauré grâce à des dons.

En 1940, le moulin a cessé d'être utilisé.

En 1950, De Zoeker a été repris par l'autorité locale de Zaandijk.

Le 1er août 1968, le moulin a été déplacé, de manière spectaculaire, de Guisveld (à Zaandijk) jusqu'à son site actuel de Zaanse Schans.

Pendant cette opération, le corps du moulin a été soulevé par une grande grue pour passer au-dessus des caténaires de chemin de fer.

Le moulin a dû quitter sa position dominante familière en raison de projets d'urbanisation.

Après son déplacement, De Zoeker a été donné à la Société des Moulins à vent de Zaan (Vereniging de Zaanse Molen).



## DE ZAANSCH E MOLEN



Sur près de 1 000 moulins à vent qui ont fait du district de Zaan la plus ancienne zone industrielle du monde, seuls 20 restaient aux environs de 1920.

Afin de les préserver pour la postérité, la Société des Moulins de Zaan (Vereniging De Zaanse Molen) a été fondée le 17 mars 1925. Elle compte maintenant treize moulins industriels, qu'elle maintient dans un état optimum et qu'elle fait tourner régulièrement.

En 1928, cette association a ensuite créé un musée de moulins unique, qui vaut vraiment la peine d'être visité. Il contient tout ce qu'on voudrait savoir sur le fonctionnement et l'historique des moulins (industriels). Il organise régulièrement des expositions temporaires.



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

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

### Moulin à peinture De Zoeker

Kalverringdijk 31, Zaanse Schans, 1509 BT Zaandam  
Tél. +31 (0)75-6287942

# DE ZOEKER

Moulin à huile  
sur la Kalverringdijk, Zaanse Schans,  
Zaandam

**Anno 1676**

### Remarque

*Vous visitez ce moulin à vos risques et périls.  
Ne franchissez pas les barrières et n'arrachez pas les roseaux.*

*Merci de votre coopération !*



## DE ZAANSCH E MOLEN

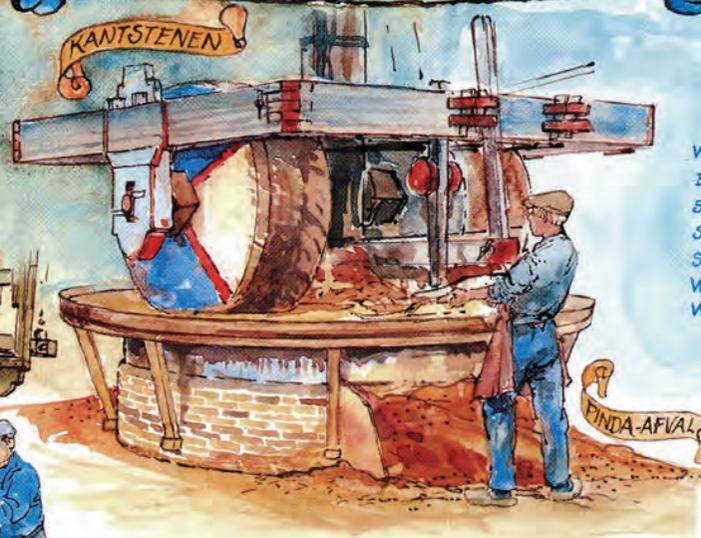


Frans

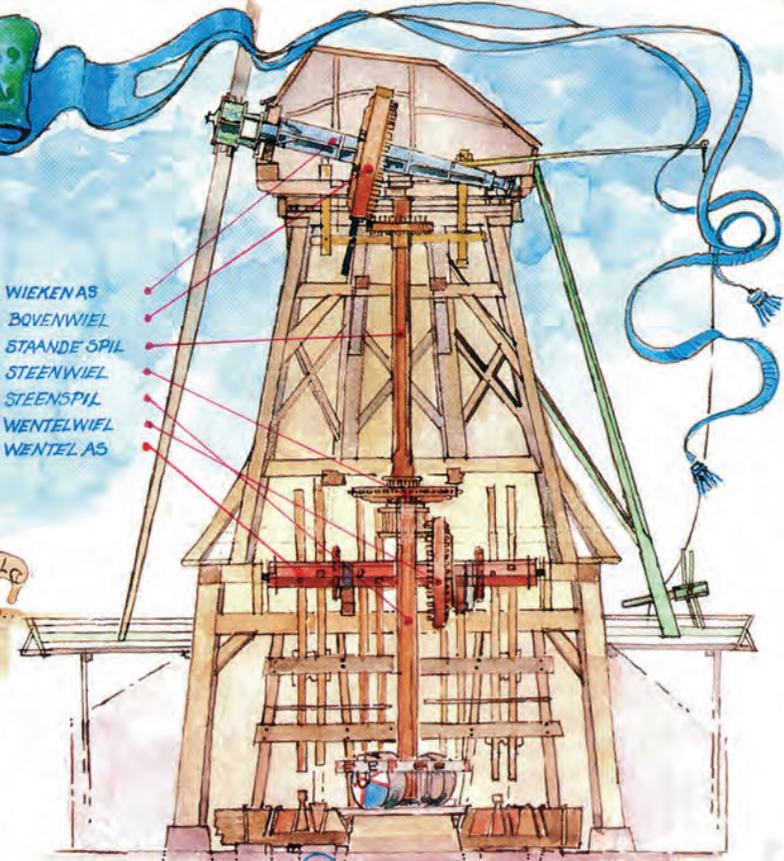
Pendant plus de trois siècles, les moulins à huile de Zaan ont pressé de l'huile à partir de toutes sortes de graines riches en matières grasses. Au cours des siècles, le mécanisme des moulins s'étant amélioré, la production a augmenté. Pendant longtemps, le lin et le colza étaient les matières premières des moulins à huile.

Depuis le développement des moteurs à vapeur - où des centaines de moulins industriels sont devenus obsolètes - les quelques moulins restants ont transformé toutes sortes de déchets provenant des moulins à huile tels que les coques de cacao, les enveloppes de cacahuètes, la poudre de cacahuètes, etc. Les déchets de cacahuète - comme à De Zoeker - sont ensuite broyés sous les meules (poids de chaque meule :  $\pm 2\ 400$  kg), puis la farine est chauffée sur un foyer en pierre (agitateur chauffé) à environ  $80\ ^\circ\text{C}$ . Le but est de retirer les matières grasses présentes dans la farine. Un fer de brassage rotatif veille à ce que la farine ne brûle pas.

# OLIEMOLEN 'DE ZOEKER'



WIEKENAS  
BOVENWIEL  
STAANDE SPIL  
STEENWIEL  
STEENSPIL  
WENTELWIEL  
WENTELAS

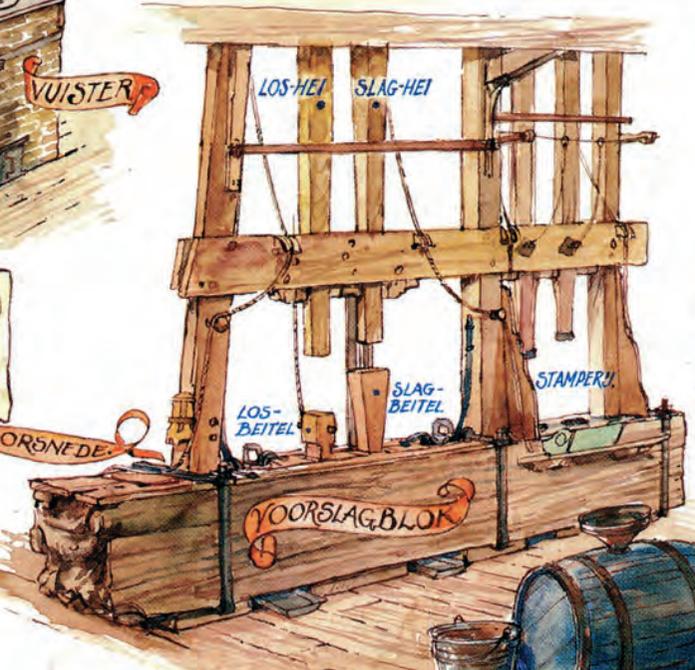


DOORSNEDE - OLIEMOLEN

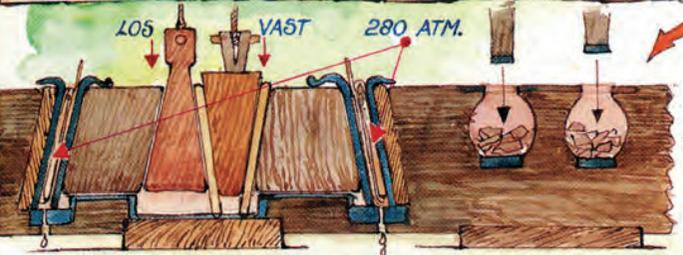
**Avertissement**  
Vous visitez ce moulin entièrement à vos risques et périls.  
Défense de fumer. N'arrachez pas les roseaux.



La farine chauffée est poussée d'un coup dans une trémie avant de finir dans deux sachets en laine appelés sacs. Le sac rempli est placé entre un tapis tissé spécifiquement, le *crin*, et un couvercle en cuir résistant. Le tapis était avant tissé avec du crin de cheval (d'où le nom), alors que, par nécessité, il est maintenant fabriqué en fibres de sisal. Le tout est placé dans le *bloc* (la presse à huile elle-même), entre deux plaques en acier aussi épaisses que le poignet.



Dans la *mâchoire*, la farine, compressée pour former un tourteau dur comme de la pierre, est extraite du sac. Le *tourteau* est ensuite coupé en morceaux pour être utilisé comme aliment pour les animaux. Le bord inférieur, qui contient encore de la graisse, est à nouveau broyé et pressé. L'huile comestible obtenue est utilisée, une fois raffinée, dans les vinaigrettes et les mayonnaises.



Le meunier actionne alors le *bélier*. Cette pile lourde ( $\pm 200$  kg) est soulevée par les rayons de l'*arbre à cames* - qui se trouve au premier étage. Le *bélier* qui tombe va, à son tour, frapper le *ciseau de frappe* en forme de cale. Après environ 80 coups, une énorme pression latérale est exercée sur le bloc : 280 atm. ! Lorsque l'huile est ainsi extraite de la farine et qu'elle passe par les trous situés dans le fond du bloc, la tension est relâchée par le *ciseau de déclenchement*, une contre-cale frappée par un autre *bélier*.



Ce processus était impossible autrefois, lorsqu'on extrayait toute l'huile de lin ou de colza de la farine en une seule opération. Les tourteaux tassés étaient ensuite écrasés dans le *moulin à pilons*, puis broyés et réchauffés. Les derniers résidus d'huile étaient alors éliminés et coulaient dans le *dispenseur* sous une pression encore supérieure (300 atm.).



Le *lin* est utilisé dans l'industrie de la peinture, ainsi que dans la fabrication du fameux *linoléum*. L'*huile de colza* est utilisée comme huile comestible, dans l'industrie du savon et, par le passé, pour les lampes à huile.