



Oliemolen Het Pink

Molen Het Pink is één van de vier overgebleven werkende oliemolens in de Zaanstreek.

De molen werd in 1620 gebouwd als oliemolen, in die tijd nog aangeduid als hennepkoeksmolen. Men perse namelijk hennepzaad uit voor de koeken en de olie.

In 1751 werd de molen verbouwd van wipmolen tot een achtkante bovenkruier met een dubbel oliewerk, één voor de voorslag, de ander voor de naslag.

Tot rond 1880 werden uitsluitend plantaardige zaden, zoals lijnzaad, raapzaad en koolzaad als grondstof gebruikt. Door de opkomst van de met stoom gedreven oliefabrieken raakten de molens uit de gratie. Het Pink is toen ingericht om uit cacaoafval cacao boter te winnen. Hiervoor werd, onder andere, een stoomketeltje in de molen geplaatst op de plek waar u nu de molen binnenkomt.

In de jaren twintig raakte de molen buiten bedrijf. Zijn einde leek nabij. Maar in 1939 werd de sterk in verval geraakte molen aangekocht door Vereniging De Zaanse Molen.

Dank zij een grondige restauratie werd Het Pink weer in oude luister hersteld. Tijdens de winter van 1944, toen er geen stroom meer was, heeft de molen twee drukpersen aangedreven om kranten en bonkaarten te drukken.

In de jaren tachtig deden zich problemen aan de fundering voor, waardoor de molen scheef zakte.

Het kostbare herstel daarvan nam vele jaren in beslag. Sinds 1996 is de molen weer in vol bedrijf en wordt er regelmatig olie geslagen door een maalploeg van vrijwilligers.



DE ZAAISCHE MOLEN

Van de bijna 1.000 windmolens, die de Zaanstreek tot het oudste industriegebied ter wereld maakten, waren er rond 1920 amper twintig over.

Om deze voor het nageslacht te bewaren werd op 17 maart 1925 Vereniging De Zaanse Molen opgericht, die nu dertien industriemolens bezit, in optimale staat houdt en regelmatig laat draaien.

Daarnaast stichtte deze Vereniging in 1928 een uniek, zeer bezienswaardig Molenmuseum, waarin u alles over de werking en geschiedenis van (industrie)molens aan de weet kunt komen en waarin regelmatig wisselexposities worden gehouden. Zie ook op internet: www.zaanschemolen.nl



Voor alle inlichtingen over onze molens en molenmuseum, openingstijden, groepsbezoek en entreegelden:

www.zaanschemolen.nl

Oliemolen Het Pink

Pinkstraat 12, 1541HD Koog aan de Zaan, telefoon 075 6160429, internet: <http://pink.molen.org> - www.facebook.com/molenhetpink

HET PINK

Oliemolen aan de Pinkstraat
te Koog aan de Zaan

Anno 1620

Attentie!

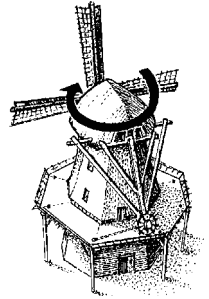
Een molen is onveilig: het is in feite een houten fabriek, waarin men tussen de bewegende onderdelen loopt. Kijk daarom goed uit, houdt kinderen aan de hand en daal alleen af met uw gezicht naar de trap. Stap ook niet over afzettingen, trek niet aan touwen of aan het riet en volg de aanwijzingen van de molenaar altijd stipt op! Huisdieren niet toegestaan, roken verboden!



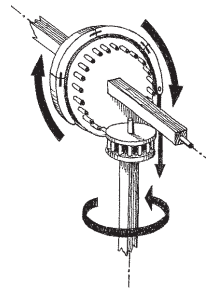
DE ZAAISCHE MOLEN



Molenstenen van 3.500 kilo



Deze molen is een bovenkruier: alleen de kap met de wieken wordt in de wind gezet door middel van het kruirad onderaan de staartbalk.



De draaiende horizontale beweging van de wieken wordt door het bovenwiel en de bovenbonkelaar omgezet in een verticale roterende beweging voor aandrijving van de werktuigen onderin de molen. Om het bovenwiel zit de vang, een houten rem, waarmee de molen stilgezet kan worden.

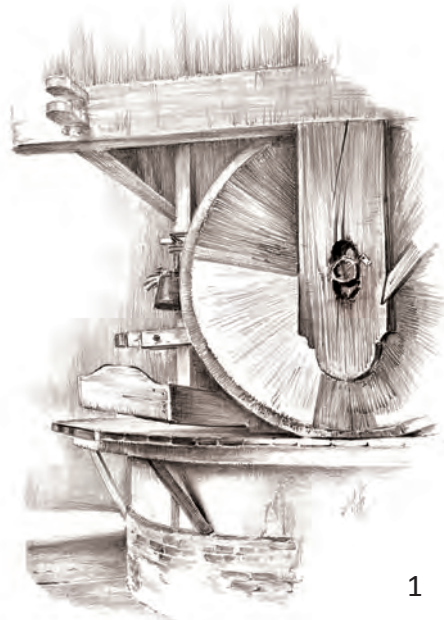
In oliemolens springen vooral de twee kolossale molenstenen in het oog, die onverstoord rondraaien. Door hun gewicht en door hun wringende beweging wordt het oliehoudende raap-, kool- of lijnzaad geplet en opengebroken. Het is de eerste stap in het oliewinningsproces (zie tekening 1). Omdat ze op hun kant staan worden ze *kantstenen* genoemd. Deze kantstenen, de grote zo'n 3.500 kilo en de kleinere 2.500 kilo zwaar, worden bewogen door een raamwerk dat wordt aangedreven door het molenmechaniek. De kantstenen draaien hun rondjes op een vlakke steen die *legger* wordt genoemd. Op deze zware steen, die nogal snel sleet, is later een gietijzeren slijtplaat bevestigd.

Als de stenen draaien werpt de molenaar een hoeveelheid *maalgoed* (zaad) met een *schepel* op de *legger*. Om het maalgoed los te woelen van de *legger* en weer goed voor de kantstenen te brengen draaien er tussen de stenen twee zogeheten *strijkers* mee.

De kantstenen zijn aan de zijkanten beschilderd in de kleuren blauw en wit. Dat is bedoeld als veiligheidsmaatregel, zodat men ook 's nachts in de schaars verlichte molen in één oogopslag kon zien dat de stenen in beweging waren.

Is het zaad onder de kantstenen eenmaal voldoende geplet en bevochtigd, dan laat de molenaar het *meel* in een bak lopen. Het meel is dan klaar voor het persen, maar moet eerst nog worden verwarmd. Dat gebeurt op een gemetseld fornuis dat we *vuister* noemen (zie tekening 2). In de ring op de ijzeren plaat van de vuister wordt het gemalen zaad al roerend verwarmd. Het werkvolk gebruikte de met turf gestookte vuister ook om de koffie warm te houden of een pannetje eten op te warmen.

Tekeningen:
Hinne Terpstra



1

grote kracht op een houten *wig* (c) die de inhoud van de pers, via het *vulstuk* (d), klap na klap onder steeds grotere druk zet en daarmee de olie uit het zaadmeel perst. Tijdens het persen vloeit de olie uit de bulen en loopt via gaten aan beide zijden van de pers in een onder de pers geplaatste opvangbak, een *bekken* genaamd. Na het persen wordt de hoge druk uit het persblok gehaald door de *loshei* (e) op de *losbeitel* (f) te laten vallen.

Het onophoudelijke heien en stampen zorgde voor veel lawaai in de molen. Vooral het gestamp van de slaghei op de houten wig bezorgde het molenvolk de nodige gehoorproblemen. Die beroepskwaal werd onder olieslagers 'heidooft' genoemd.

Als de olie uit het zaad is geperst, blijft er in de buul een stevige 'koek' over. Deze koek is nog redelijk vet. Om niets verloren te laten gaan, krijgen de koeken een tweede behandeling. Daartoe worden ze uit de buul gehaald en weer tot meel gestampt.



2

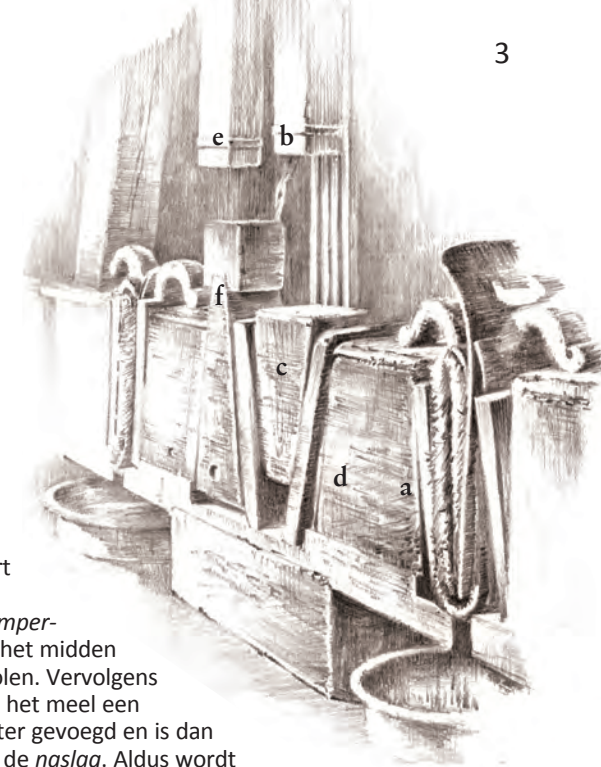
Olie slaan

Het opgewarmde zaad wordt vervolgens in een filterzak, de zogenoemde *buul* geschoven. Deze buul was vroeger van wol, omdat dit zeer sterk is, maar nu van filterdoek. De buul krijgt in de pers flink wat klappen te verwerken. Daarom krijgt de buul nog een soort *jas* aangemeten van paardenhaar en leer. Deze noemen we de *haar* (zie tekening 3, bij a). Dat geheel wordt in de pers gestopt waarna de molenaar met de *voorslag* begint: de *slaghei* (b) valt met

Dit gebeurt in één van de zes *stamperpotten*, in het midden van de molen. Vervolgens wordt aan het meel een beetje water gevoegd en is dan klaar voor de *naslag*. Aldus wordt de laatste olie uit het meel geperst. Een arbeidsintensief karwei, maar het loon van het molenvolk was vroeger erg laag en dit, samen met de goede prijs die men voor de *naslagkoeken* kreeg, maakte de naslag, lonend.

Van olie naar veekoeken

Op tekening 4 is het *koekenhok* te zien waar de buul wordt ontdaan van zijn uitgeperste inhoud. Dat gebeurt zowel na de voorslag als de naslag. De langwerpige dunne koeken van de naslag werden in het koekenhok keurig op maat gesneden met behulp van een *koekenmes*. Deze koeken werden per dertien stuks aan de boeren verkocht als veevoer.



4