



Meel- en pelmolen De Koker

De Koker is de enige overgebleven molen in Wormer. In vroeger tijden had Wormer er aanmerkelijk meer. Veel van die molens leverden het meel voor de bakkerijen van de befaamde scheepsbeschuiten die als proviand dienden voor de zeelieden die ter walvisvaart trokken.

Op de plaats van De Koker stonden in 1544 en 1574 reeds andere molens. Beide molens waren geen lang leven beschoren. Ze werden in de Spaanse tijd (1570-1576) door de bezetter vernield.

De geschiedenis van De Koker gaat terug tot 1592. In dat jaar wordt hij voor het eerst vermeld in een akte. Op 8 augustus 1840 ging de molen echter in vlammen op. Hij werd daarna herbouwd als wipmolen. In 1866 verbrandde de molen opnieuw, maar werd herbouwd met een uit Graft afkomstige bovenkruier. Deze was oorspronkelijk van Zaanse origine: in 1679 gebouwd in Zaandijk als papiermolen De Hoop.

In 1848 verhuisde De Hoop naar Graft en kreeg daar een bestemming als korenmolen. En in 1866 verhuisde De Hoop nogmaals, dit keer naar Wormer om daar als De Koker door het leven te gaan. Het kan verkeren.

In 1928 raakte de molen buiten bedrijf. Na jaren van verval werd De Koker in 1944 gekocht door Vereniging De Zaanse Molen en grondig gerestaureerd. Een tweede restauratie volgde in 1988 en daarna is begonnen met het voltooiën van het binnenwerk.



DE ZAANSCH E 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

Meel- en pelmolen De Koker

Oosteinde 14, 1531 KD Wormer
Tel.: 075 - 628 33 31, E-mail: symonvdmeer@gmail.com

DE KOKER

Meel- en pelmolen
aan het Oosteinde te Wormer

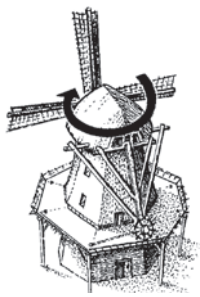
Anno 1866

Hartelijk welkom op De Koker!
U bezoekt deze molen op eigen risico.
U helpt ons bijzonder door niet te roken,
niet over afzettingen te stappen
en geen riet uit te trekken.
Dank voor uw medewerking!

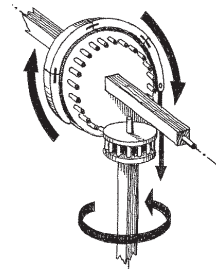


DE ZAANSCH E MOLEN





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



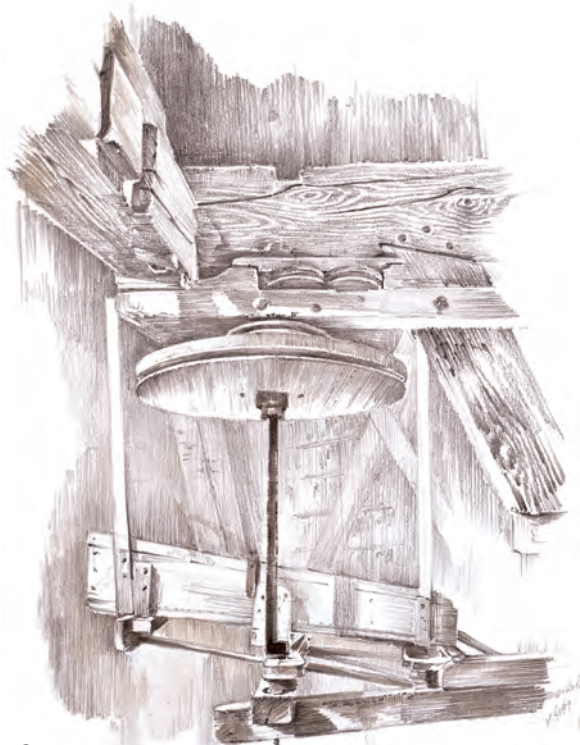
De draaiende horizontale beweging van de wieken wordt door het bovenwiel en de bovenbonkelaar omgezet in een verticale roterende beweging voor aandrijving van de werktuigen onderin de molen. Om het bovenwiel zit de vang, een houten rem, waarmee de molen stilgezet kan worden.

Zowel gort als meel

De Koker is van de aanvang af primair een meelmolen geweest maar kreeg er in de negentiende eeuw een tweede functie bij door de plaatsing van een pelsteen voor het pellen van gerst en rijst.

Als je gerst pelt krijg je gort. Gort, rijk aan calcium en kalium, was ooit volksvoedsel nummer één, maar kwam in de verdrinking door de opkomst van de aardappel.

In de bloeiperiode telde de Zaanstreek niet minder dan 121 pelmolens die stuk voor stuk zo'n vierhonderd ton gort per jaar produceerden. Die tijden zijn lang voorbij, al zweren sommige liefhebbers nog steeds bij een portie gort, aangelengd met karnemelk en een flinke scheut stroop.



2

Het hart van de pelmolen bevindt zich op de maalzolder, de plek waar het eigenlijke pellen plaatsvindt. Dat gebeurt in een houten kuip waarin een door een spil aangedreven pelsteen ronddraait langs een met geperforeerd blik beklede wand (zie tekening 1). Het blik heeft veel weg van de trommel van een wasautomaat waarin honderden gaatjes zijn geslagen. De scherpe karteltjes van al die gaatjes fungeren als een rasp waarmee de gerstkorrels van hun doppen ontdaan. De gerst wordt in de smalle ruimte tussen de pelsteen en het blik gegoten. Omdat het pelproces met veel stofontwikkeling gepaard gaat, kan de kuip worden afgesloten met twee maanvormige houten deksels.

De koude harp

Om een hoge kwaliteit gort te krijgen werd de gerst vaak tot zesmaal toe gepeld. De korrels gingen als het ware zes keer 'door de molen'. Een vast onderdeel van dit hele proces was het zeefwerk. Door een schuif stroomt de te pellen gerst via een schuine goot naar beneden. De korrels komen vervolgens terecht in een aantal zeefbakken die door een drijfstaaf heen en weer worden geschud.

Tekeningen:
Hinne Terpstra

Op deze manier wordt de nog te pellen gerst ontdaan van 'vuil' als kleine stukjes stro, takjes, zanddeeltjes en stof. Het zeven van de ongepelde gerstkorrel werd op de z.g. kleine of 'koude' harp gedaan (zie tekening 2).

Meel malen

In tegenstelling tot het pellen van gerst zijn voor het malen van graan tot meel twee stenen vereist. Deze stenen liggen horizontaal op elkaar in een houten kuip (zie tekening 3). Bij het malen draait de onderste steen, de legger, niet mee. Die steen ligt vast. Alleen de bovenste steen (de looper) draait, aangedreven door de steenspil. Afhankelijk van de kracht van de wind kan de ruimte tussen de beide stenen worden vergroot of verkleind.

De maalstenen zijn voorzien van een patroon van groeven. Die groeven werden er door de molenaar met een z.g. bilhamer ingehakt. Het aanbrengen van die groeven, een lastig en precies karwei, wordt billen genoemd. Na het malen komt het meel via de meelpijp op de laagste zolder in zakken terecht. Een alternatief vormt het opvangen van het meel in de buil (een ander type zeef dan de harp), waardoor bloem (wit meel) en zemelen gescheiden kunnen worden.



3

1

