

Museale molenvondst Mooie molenvondsten in het Behouden Blik in Uithuizermeeden

Het is vast wel eens opgevallen dat op heel veel chocolade- of cacaoblikken een mooie molen staat afgebeeld als kenmerkend verschijnsel in het Hollandse landschap. Veel van deze molens stonden langs de rivier de Zaan.



Amsterdam was toen, en is nog altijd, de grootste cacaohaven ter wereld. Al in het begin van de 18e eeuw ontstaan in Nederland de eerste cacao-fabriekjes. Deze fabriekjes bevonden zich bijna allemaal in de Zaanstreek en in en rond Amsterdam. De eerste chocolade is overigens niet de drank zoals wij die nu kennen. De drank was erg vet en korrelig en moest met honing en veel suiker worden gezoet om te kunnen worden gedronken. Als Casparus Johannes van Houten in 1815 de eerste cacao-bonen vermaalt in zijn (tred)molen in Amsterdam wordt een belangrijke bijdrage aan de ontwikkeling van de cacao-bereiding geleverd. In 1840 of 42 verplaatst zijn zoon Coenraad van Houten het bedrijf naar Leiden (windmolen De Eendracht) en in 1850 naar Weesp, naar een fabrieksgebouw dat De Adelaar werd genoemd, maar dan is er geen sprake meer van een molen maar van stoomaandrijving. Vanaf dat moment wordt duidelijk dat de cacao-boter van de fijn gemalen cacao-poeder kan worden gescheiden. De cacao-poeder wordt minder vet en lichter verteerbaar. Door alkalisering, het uitbalanceren van de zuurgraad in de cacao-massa, wordt vervolgens de smaak verbeterd, de kleur aangepast en wordt de oplosbaarheid in water vergroot. Een proces dat Van Houten vanaf dat eerste moment verder ontwikkelt en dat tot op de dag van vandaag wereldwijd wordt aangeduid als het 'Dutchen van de cacao' of kortweg 'Dutching'. Van Houten ontvangt er in 1828 patent voor van Koning Willem I en het is niet verwonderlijk dat het beeld van de Adelaar



tot de jaren dertig van de vorige eeuw op de producten stond afgebeeld.

Er ontstond op grote schaal een mooie nieuwe invulling voor de vele molens die zich langs de Zaan bevinden en die door het voortschrijden van de industriële revolutie stilgevallen zijn. Ook toentertijd betekende stilstand immers achteruitgang. Met name die molens die zich eerder bezighielden met de fabricage van blauwsel, potas (grondstof voor onder andere glas en zeep) of specerijen stapten massaal over op het malen van cacao bonen.

Het feit dat het water rondom de molens, dat ook als bluswater kon worden ingezet, de aanvoer van de grondstoffen en de afvoer van het eindproduct vergemakkelijkten waren niet onbelangrijke bijkomende voordelen.

De eerste ondernemers die het aandurften om deze nieuwe kleinschalige vorm van bedrijvigheid op te starten waren:

- Hendrik de Jong in Wormerveer, in 1790 opgericht en vanaf 1809 werkend met de molen De Zaanstroom
- W.J. Boon (1813) in Wormerveer met de molen de Boonakker
- Gebroeders D & M Grootes in Westzaan (1825) met de molen de Jonge Dirk, later de Paradijsvogel. Ook in Amsterdam zijn al vroeg in de tijd cacaofabriekjes in oprichting.
- Frederik Korff (1811) in Amsterdam
- Cornelis Blooker (1814) in Amsterdam

Deze kleinschalige bedrijvigheid werd het begin van een aanzienlijke industrie en een grote collectie blikverpakkingen die met recht 'een blik waardig' zijn!

Carin van de Wal