





De Bisschopsmolen

In het centrum van Maastricht, in het Jekerkwartier, ligt de Bisschopsmolen. Het is nog de enige werkende watermolen in het centrum. Ooit lagen er ruim twintig binnen de muren. Ze zijn allemaal onttakeld of afgebroken.

Er zijn drie typen watermolens, afhankelijk van waar het water tegen de schoepen komt:

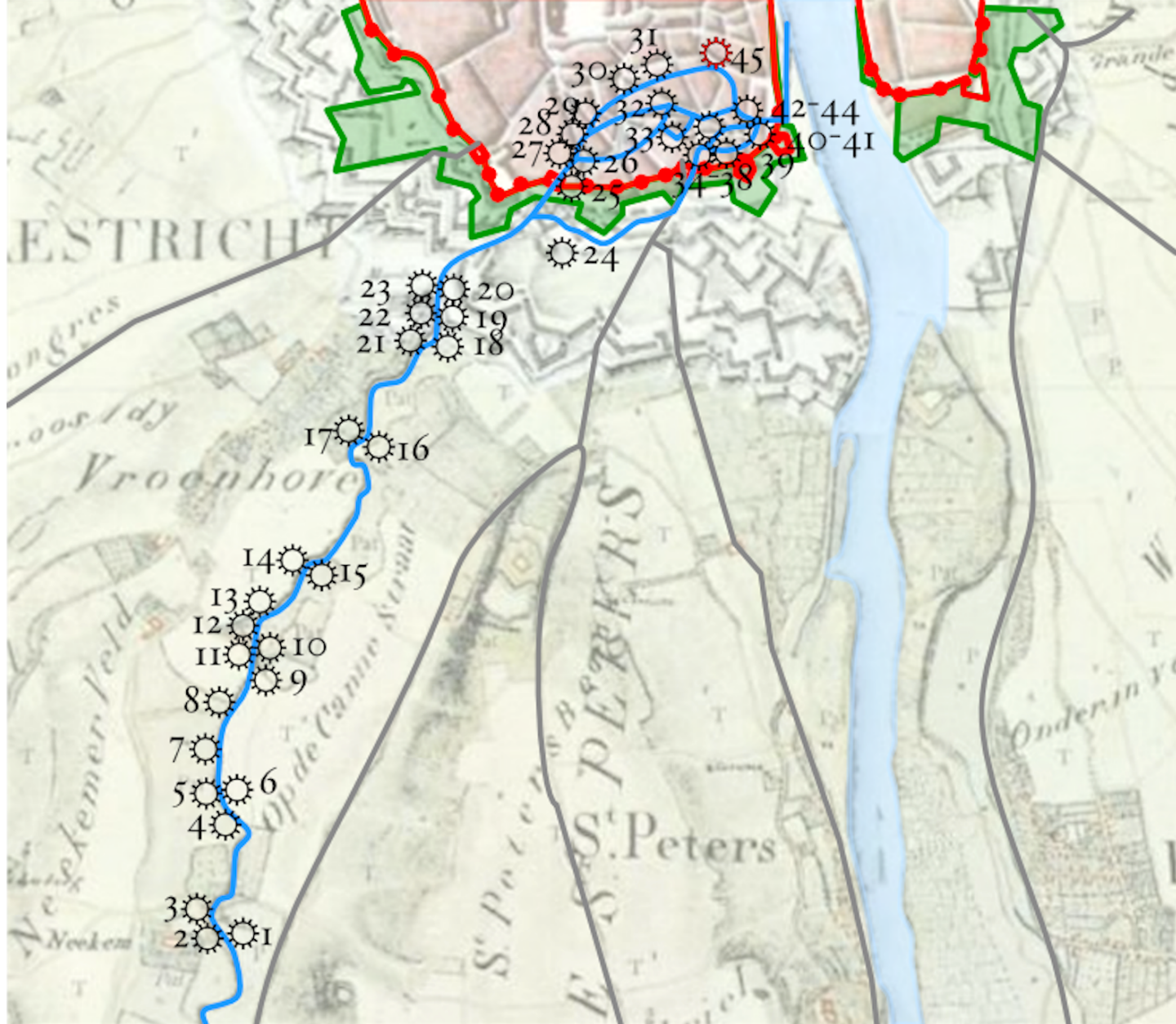
- de bovenslag,
- de middenslag
- de onderslag

De Bisschopsmolen is van het type middenslag. (Er is nog een vierde type, de turbinemolen, maar die komt langs de Jeker niet voor.)

Hoe oud de molen is, is onduidelijk. 7e eeuw? 11e eeuw? In ieder geval middeleeuws. In 1442 werd de molen vermeld in een eigendomsakte. De molen is genoemd naar de bisschop van Luik die de molen in eigendom heeft gehad.

Adres: Stenenbrug 3

Wikipedia: [wikipedia.org/wiki/Bisschopsmolen_\(Maastricht\)](https://wikipedia.org/wiki/Bisschopsmolen_(Maastricht))



De Jeker is een kleine rivier die met een nogal grote stroomsnelheid tamelijk veel water vervoert, zeer geschikt voor het aandrijven van watermolens. Over een afstand van ongeveer vijf kilometer, van de huidige Belgische grens tot de monding in de Maas, stonden er wel 45. Het is alleen zo, dat de meeste niet meer

bestaan. De nummers in de kaart verwijzen naar een lijst van watermolens. Voor die lijst is hier geen plaats, die is te vinden in het boek Josua de Grave & Valentijn Klotz in Maastricht, twee tekenaars en twee collega's. Zie: <https://scheelpj.home.xs4all.nl/Site/> Daar staat ook de verwijzing naar de molendatabase.



De Jeker stroomt langs de molen. Er zijn schuiven om het water te sturen. Als de rechter schuif hoog staat, is er weinig water voor de aandrijving. Maar met de rechter schuif laag, stroomt er veel water, genoeg om het waterrad te laten draaien. Het teveel aan water stroomt links weg. De doorsnee van het rad: 5,90 m.

De foto hieronder laat zien dat de draaiende beweging van het rad via de as door de muur naar binnengaat.

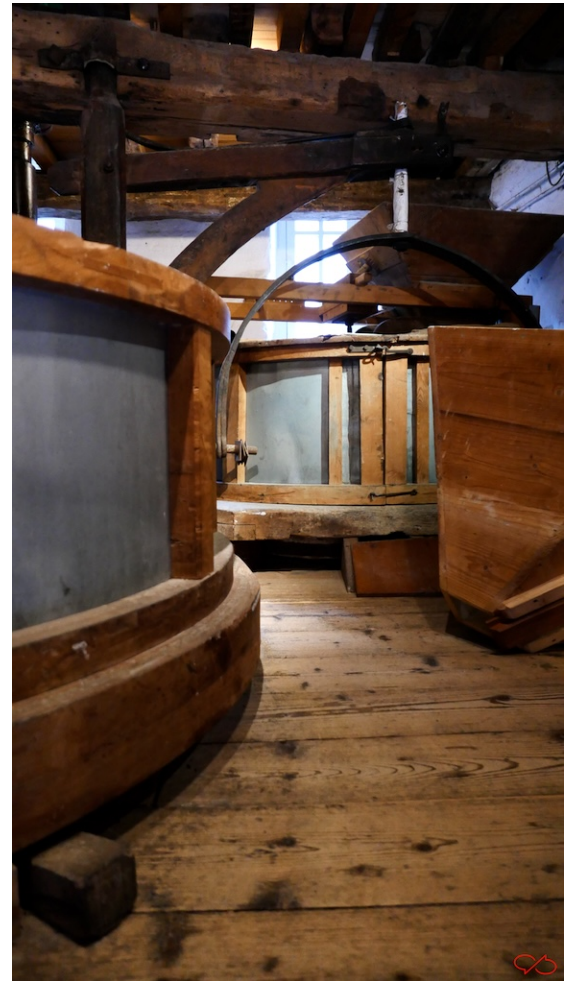




Net achter de molensteen is de as zichtbaar die van buiten naar binnenkomt. Er is een groot tandwiel op gemonteerd. De draaiende beweging van de as wordt voortgezet op het tandwiel. Op dat grote verticale wiel is een kleiner horizontaal wiel aangesloten. De horizontale draaiende beweging wordt nu omgezet in een verticaal draaiende beweging. Het grote wiel achter het touwtje draait nu mee. Maar de voorste as nog niet. Dat drijft de maalstenen aan.

Er zijn twee etages. Beneden is het mechanische deel dat we net gezien hebben, boven zijn de twee maalkoppels. Er zijn dus twee plaatsen waar gemalen kan worden. De koppels zijn ingepakt in trommels, want malen levert meel, maar ook zeer veel stof. Ieder koppel bestaat uit twee stenen. De onderste ligt stil (ligger), de bovenste draait (loper). De draaiende beweging van de as moet dus de bovenste steen aandrijven.



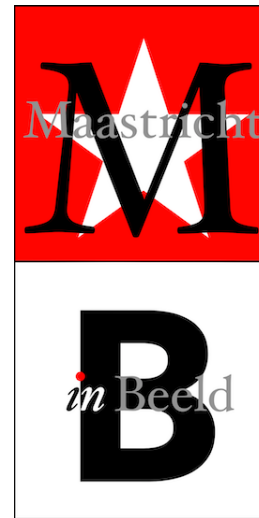
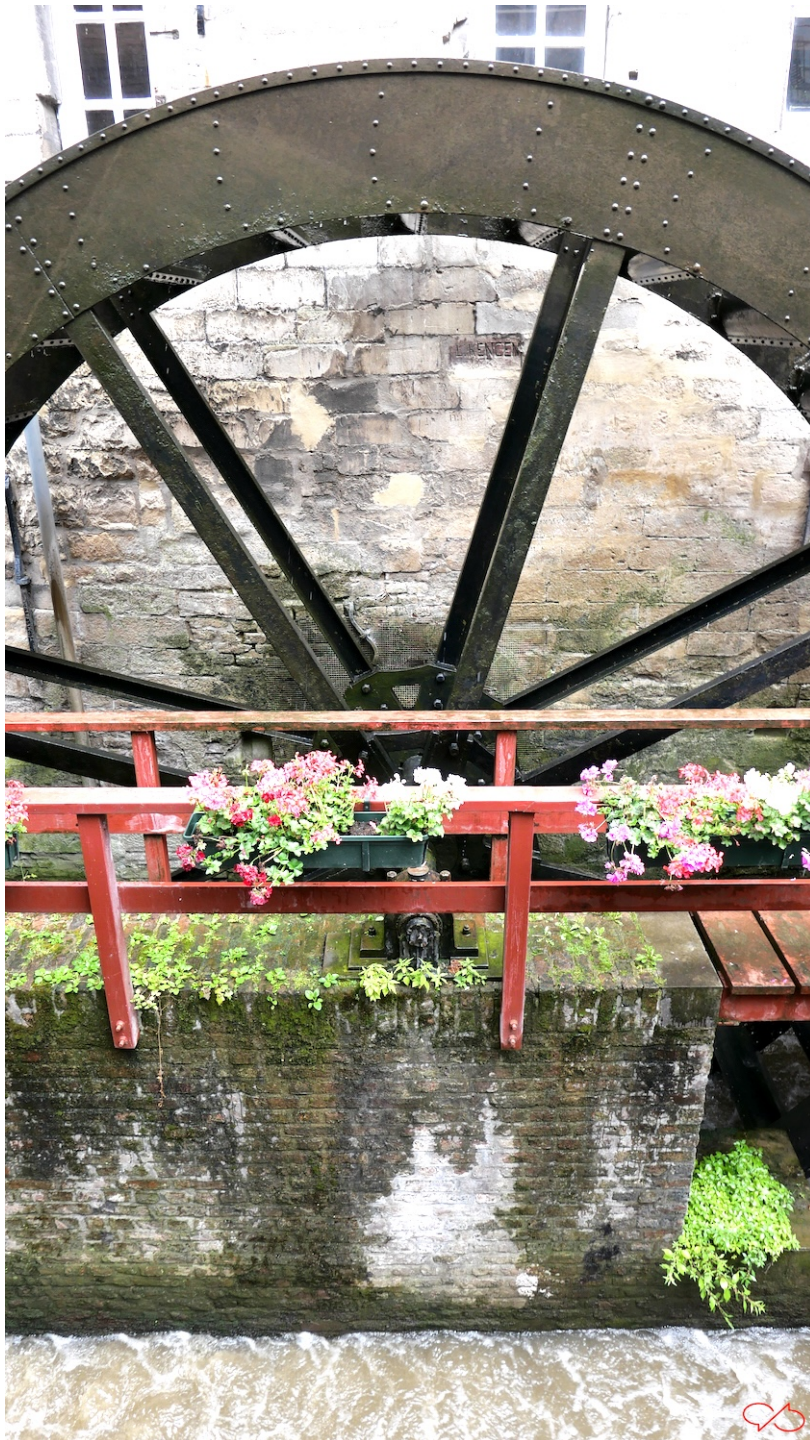


De Bisschopsmolen is een graanmolen. Er wordt spelt gemalen dat in de omgeving verbouwd wordt. Spelt is een wat primitievere tarwesoot. Die is op minder belastende wijze te kweken. Spelt kan gebruikt worden voor het brouwen van bier (Korenwolf) en voor het maken van meel voor brood en banket. Ook kunnen er pasta's van gemaakt worden. Naast de molen is een bakkerij en een restaurantje. Er wordt enkele dagen per week gemalen. De molen kan bezocht worden.



Op de bovenste foto zien we een vierkante trechter. Daar wordt het graan in gestort. Dat 'druppelt' tussen de maalstenen en door de draaiende beweging en de ruwte van de stenen wordt het gemalen. Het meel komt aan de buitenkant van de stenen weer tevoorschijn en kan verzameld worden. En dan kan men er in de bakkerij mee aan de gang. Brood, broodjes, vlaaien, koeken, zelfs pizza's. Er zijn rondleidingen mogelijk, net als zelf vlaai of brood bakken.





Maastricht in Beeld
kortweg MiB

MiB is een
fotomagazine voor
liefhebbers van de
stad Maastricht.
De opzet is simpel:
interessante
onderwerpen,
behoorlijke foto's,
korte stukken tekst
met wat uitleg en
achtergronden en
een nette layout.

Dit magazine is gratis en komt uit de
Boekenkast van Peter Scheele:
<https://scheelpj.home.xs4all.nl/Site>

Ik wens u veel kijk- en leesplezier.

Peter Scheele 



Colofon

Camera: Panasonic Lumix LX100, Make II

Bewerking: Adobe Lightroom 6.14

Opmaak: Apple Pages 11.1

Foto's, tekst en opmaak: Peter Scheele