**Zuid Holland - Plaats = Rotterdam (ZH) De Ster (Stellingmolen)**

* In 1829 werd aan de Korte Kade een windkorenmolen gebouwd door Isaac Hioolen, op dat moment ook eigenaar van De Lelie.
* De oorspronkelijke naam was De Nieuwe Star, later verbastert tot De Ster.
* Op 16 augustus 1865 brandde op de plaats van de huidige molen de korenmolen "De Ster" af.
* In de loop van 1866 werd op de fundering van de verbrande korenmolen een snuif- en specerijenmolen gebouwd op een nieuwe stenen voet en met gebruikmaking van onderdelen van de in dat jaar gesloopte snuif- en specerijenmolen "De Stier", gelegen aan de Trekvliet te Rijswijk, die in 1842 nieuw was gebouwd.
* Nadat de bezittingen van de Hioolens aan de Kralingse Plas in 1916 onteigend werden voor de aanleg van het Kralingse Bos, werden de molen verhuurd aan de meesterknechts.
* De Ster brandde op 13 juli 1962 af en is in 1969, m.u.v. de bovenas, geheel met nieuwe materiaal herbouwd.
* Toen in 1962 de molen De Ster verbrandde, kwam er een einde aan meer dan tweehonderd jaar snuiftabak-fabricage in Rotterdam; ook de specerijenmaalderij verdween toen aan de Plaszoom.
* In de tweede helft van de negentiende eeuw fabriceerden de gebroeders Hioolen aan de Kralingse Plas niet alleen snuiftabak maar maalden zij bovendien specerijen.
* Uit de bedrijfsboekhouding, die nog gedeeltelijk bewaard is gebleven, blijkt, dat de Hioolens hun producten leverden, maar ook grondstoffen kochten bij bedrijven als Silvo en Van Nelle.
* Hoewel Silvo en de tabaksfabriek van Van Nelle niet meer in Rotterdam zijn gevestigd, zijn sinds kort de historische banden met deze bedrijven weer aangehaald. Dat heeft geresulteerd in een herleving van oude productiemethoden in de molens aan de Kralingse Plas.
* Nadat er enige tijd is geëxperimenteerd, kunnen er nu met de kollergang van De Ster weer specerijen worden gemalen.
* In de toekomst zullen er behalve het malen van specerijen op de kollergang ook met de 2 koppels maalstenen specerijen worden gemalen.
* Mede dankzij de welwillende hulp van Silvo BV, dat de nodige kruiden ter beschikking stelde, en Imperial Tobacco Nederland BV, vroeger D.E.-Van Nelle, dat de benodigde tabak voor het snuiftabakexperiment ter beschikking stelde, kan De Ster weer specerijen malen en komt een bijna vergeten tak van de tabaksindustrie na 40 jaar weer terug in Rotterdam.
* De productie van snuiftabak kan op twee manieren plaatsvinden en levert verschillende producten op: de rapesnuif en de stelensnuif.
* Voor het maken van rapesnuif worden de tabaksbladeren eerst gesausd. De samenstelling van deze saus verschilde per soort snuif en werd door de fabrikant geheim gehouden.
* Veel gebruikte ingrediënten waren bijv. keukenzout, potas, rozenwater, dropwater en jeneverbessensap. Na gesausd te zijn worden de tabaksbladeren in linnen doeken gewikkeld en omwonden met een strak aangetrokken touw.
* Dit proces wordt na een week of twee herhaald. Daarna worden het touw en de doeken verwijderd.
* De karot, zoals de bundel tabaksbladeren nu wordt genoemd, wordt opnieuw opgebonden, maar nu met dun bindgaren.
* De karotten gaan vervolgens in opslag om te fermenteren.
* Dit proces kan enkele jaren duren. Na te zijn gefermenteerd worden de karotten fijn geraspt of gehakt. Dat fijnhakken gebeurt in de molen.
* Bij het bereiden van stelensnuif wordt het karottentrekken en het fermenteren overgeslagen en worden de tabaksstelen en soms ook wel de hele tabaksbladeren gesausd tijdens het fijnhakken.
* Op elke 2e zaterdag van de maand wordt met deze molen en de naburige molen De Lelie specerijen en snuiftabak gemalen. In de molenwinkel is zelf gemalen kaneel te koop