

De Klapperman



100 jaar bakkerij Beszelsen/Schimmel

Bijdragen tot de geschiedenis van Woudenberg - december 1995

Geschiedenis van het brood

Voor meer dan de helft wordt de behoefte van de mens aan voedingsmiddelen door tarwe gedekt. Niet alleen vandaag de dag, maar ook de mens van de vroege, ontwikkelde culturen zag in, hoezeer zijn leven afhankelijk was van graan. De bewoners van het vroege Egypte, Indië en China tot en met de Maya- en Inca-culturen - kenden de graanbouw.

Het is zo dat de akkerbouw aan het begin staat van de eerste ontwikkeling van de menselijke cultuur. Het begrip cultuur is afgeleid van het Latijnse woord 'cultura', dat akkerbouw betekent. Pas wanneer de mens de zekerheid had over dagelijks voedsel te beschikken, kon hij zich met andere zaken bezighouden, met cultuur.

Graan betekende leven, omdat het voordelen bood die bladerplanten, groenten en fruit op verre na niet hadden.

Naast de onvergelykbare hoge voedingswaarde bood graan bovendien het voordeel dat men de korrels als voorraad kon bewaren. Groene planten en weke vruchten - relatief snel aan bederf en verrotting onderhevig -

waren uiteraard een welkome aanvulling van het basisvoedsel.

Hoewel men de goden dankbaar was voor een goede oogst, brood bakken moest de mens zelf leren. Het graan werd dan ook niet op die manier gegeten zoals wij dat kennen, bijvoorbeeld in de vorm van brood. Men ontdeed het koren van baard, naalden en kaf en at het zo op. Omdat ruwe graankorrels erg moeilijk verteerbaar zijn, zal men ze zelden in grote hoeveelheden gegeten hebben.

In het oude Mesopotamië werden geroosterde korrels gegeten, wat veel smakelijker en makkelijker verteerbaar is. Tot op vandaag de dag is bij sommige volkeren het roosteren een voorstadium van een verdere bewerking van het graan. Bovendien loste men door het roosteren een tweede probleem op omdat geroosterd graan zeer geschikt is om als voorraad bewaard te worden.

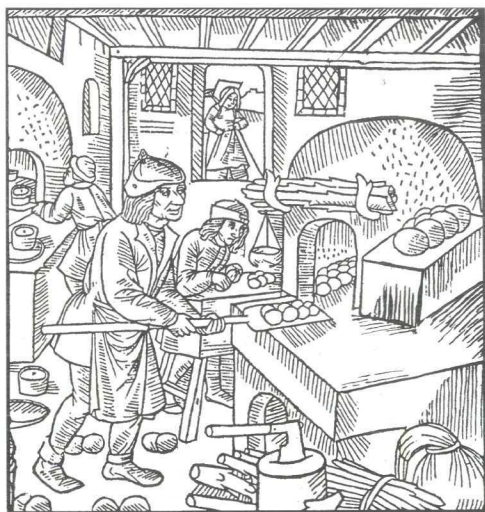
Een lange weg van koren tot brood

Pas toen men van de granen een brij wist te maken had men een volwaardig voedsel. Als basis voor een brij zijn alle graansoorten, zowel gerst, rogge, haver, gierst, rijst, mais als tarwe geschikt. Om een brij te verkrijgen stampte men de korrels fijn in een vijzel, zoals dit nog gebeurt bij sommige stammen in Afrika.

Wie bakte het eerste brood?

Door zijn observatievermogen heeft de mens het brood ontdekt. Harde, ongedesemde, waterarme gist- of tarwebrij wordt door roosteren of bakken tot een vla of koek. Wie gewoon is brij te maken ontdekt vanzelfsprekend de broodkoek. Dit kan dus gebeuren bij zowel een open vuur in het steentijdperk als in de hoek van de moderne keuken. De brij werd ook wel gebrand (koek) en zo leidt het direct naar het brood.

Toch stelt het bakken van brood enkele belangrijke eisen. Allereerst moeten bepaalde soorten graan worden gebruikt: tarwe, eenkoren, emer, spelt of rogge. Ten tweede moet het principe van het desemen of gisten in



Naar een oude houtsnede van een Franse bakkerij uit de 15e eeuw

Foto afkomstig van het Nederlands bakkerijmuseum te Hattem.

noodzakelijk verband worden gebracht met het ontstaan van luchtig, gebakken brood. Gisting is een natuurlijk proces en kan zich zonder tussenmenging van de mens voltrekken. De in de lucht aanwezige gistschimmels veroorzaken dan de gisting. Tarwedeege dat men eenvoudigweg laat staan begint reeds na zes uren vanzelf te gisten. Verder heeft men een bakoven nodig zodat er tijdens het bakken processen plaats kunnen vinden die nodig zijn om een goed brood te krijgen.

De hamvraag is dan: wie bakte het eerste brood? In principe kan men in elk gebied, waar tarwe in zijn vroegere, wilde vorm groeide, erin geslaagd zijn brood te bakken. In 1983 ontdekte men bij opgravingen bij Twann in Zwitserland een uit fijn tarwemeel gebakken en gedeseemd brood dat bij een dorpsbrand 5500 jaar geleden was verkoold.

Ruim 6000 jaar geleden hebben de Egyptenaren de kunst van het broodbakken uitgevonden.

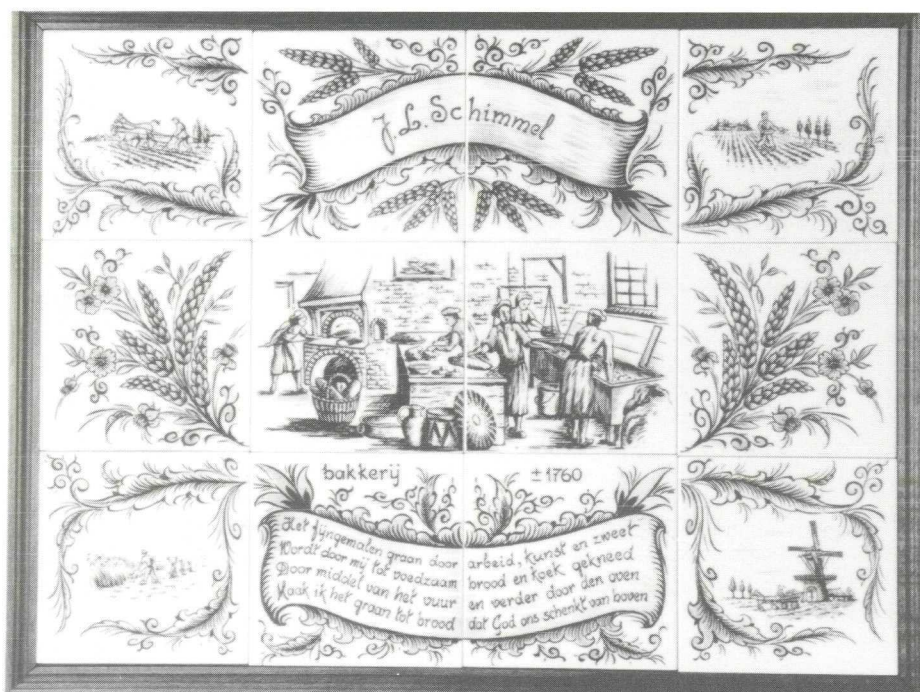
Langzame weg

Het brood heeft zich slechts langzaam als basisvoeding in alle sociale lagen van de bevolking doorgezet. De voeding in de kloosters en op het platteland bestond uit de brij. Pas in de 13e eeuw schakelde men in de steden in West- en Midden-Europa over op brood. Maar op het platteland bleef men bij de brij. In de noordelijke landen bleef het zo tot in de 19e eeuw. Er waren tenslotte niet alleen verschillen tussen stad en land, maar ook van streek tot streek.

De ploeg

Van alle gebruiksvoorwerpen of hulpmiddelen die de mens in de loop van de geschiedenis heeft ontworpen, is de ploeg het belangrijkste.

Aan de eerste ploeg die voren kon trekken gaat een lange ontwikkeling vooraf. De ploeg diende immers te worden ontwikkeld uit



Tegelplateau uit de bakkerij van Schimmel. Op de afbeelding: ploegen, zaaien, korenaren, oogsten, malen van het graan tot meel en daarna het bakken van het brood. Deze bakkerij dateert van omstreeks 1760.



Korenmolen „De Trouwe Hulp” aan de Zeisterweg, bekend bij (Oud) Woudenbergers als de molen van Dorrestein en van Harten. Foto uit 1913.

Bakker Beszelsen en later bakker Schimmel hebben in deze molen graan laten malen tot meel.

Collectie: Stichting Oud Woudenberg.

eenvoudig gereedschap dat diende om de bodem te bewerken.

Er wordt aangenomen dat de pootstok of het planthout het eerste gereedschap was dat bij de bodembewerking werd gebruikt. Daarmee werden gaten in de aarde geboord, het zaad werd erin gelegd en met aarde aangedrukt. De graafstok, waaruit zich de spade ontwikkelde, maakte de aarde reeds heel wat losser. Wie de ploeg heeft uitgevonden weten noch de Grieken, noch de Romeinen. De ontwikkeling hiervan is afhankelijk van een aantal voorwaarden; een gunstig klimaat, een niet al te vaste bodem, het leven van de mens in vaste nederzettingen en ervaring met graanbouw en veeteelt. Afgezien van enkele kleine verbeteringen werd tot in de Europese Middeleeuwen niets aan de ploeg veranderd!

Zaaien

Zaaien was voor de boer in de oudheid een kunst. Men hield zich zeer stipt aan vastliggende data of men observeerde de wind en de windrichting en ook de loop van de ster-

ren. Veel boeren steunden echter op eigen ervaring, rekening houdende met het klimaat, de bodemgesteldheid en het zaaigoed.

Bij het telen van het graan diende de landman door de eeuwen heen heel wat in het oog te houden. Hij moest zaaien vóór het regenseizoen begon, in verband met verrotting van de graankorrel. Te vroeg zaaien was evenmin goed. Het invallen van de winter kon te welige planten ernstige schade toebrengen. In elk geval moest in september worden gezaaid, wilde men niet worden geconfronteerd met vroege nachtvorst.

Te allen tijde hebben boeren beseft dat hun oogst in grote mate bepaald werd door de kwaliteit van het zaaigoed. Men lette dus vooral op grote kiemkracht, groeikracht, zuiverheid, bemesting en men liet het zaaigoed niet te lang liggen.

Reeds in de oudheid probeerde men door allerhande zonderlinge praktijken het zaaigoed gunstig te beïnvloeden. Tarwe werd een tijdje in wijn gelegd of in een sap van allerlei kruiden als bijvoorbeeld huislook dat op het dak groeit.

Men dacht dat het besprenkelen met olie-schuim of salpeter het kiemen bevorderde. Soms liet men het aanraken door een mol of zaaide men bij nieuwe maan om het tegen de wormen te beschermen. Ook werd het koren met de in water gedrenkte as van een verbrande kat of wezel besprenkeld. Men kookte ook katten of wezels om met het afkooksel het zaad te bevochtigen.

De zaaimachine

Voordat de zaaimachine kwam werd het koren breedwerpig gezaaid. Zaaïen eiste concentratie. Slechts indien men erin slaagde de korrels op gelijke diepte aan de bodem toe te vertrouwen waren de voorwaarden om te kiemen gunstig. Men kon de korrels echter ook wat aandrukken. De diepte waarop het zaad moet komen te liggen hangt af van de grootte van de korrel.

Verbeterde ploegen en ploegtechnieken maakten dat de grondstructuur beter en fijner werd. Het gebruik van rijzaaimachines die gunstiger groeivoorwaarden schiepen voor de planten, lieten ook het gebruik toe van schoufelmachines die een betere zorg voor het gewas mogelijk maakten en het bestrijden van het onkruid vergemakkelijkten.

Vandaag de dag beschikt men over tractoren met een enorme trekkracht. Bepaalde ploegmachines trekken niet minder dan 18 voren in één beurt. Rotatieploegen verpulveren de aarde die ze uit de akker snijden, zij trekken voren, zaaïen, mesten en eggen gelijk.

Samen met de mechanisering van het zaaïen en de verbeterde zorg voor het zaaigoed ontstond ook het telen en cultiveren van het zaaigoed. Het is duidelijk dat degelijk zaaigoed een grotere opbrengst per hectare waarborgt.

Oogsttijd door de eeuwen heen

In elke historische periode was de oogsttijd de bekroning van het werk van de landman. Nu werd bewezen of men al dan niet het gehele jaar door goed gewerkt had en of de goden goedgunstig waren geweest. Maar de oogsttijd bracht veel en hard werk met zich mee. De eerste landbouwers van het stenen tijdperk sneden het koren met sikkelvormige messen uit vuursteen. In het midden van de bronzen tijdperk (rond 1500 voor Christus)

heeft men reeds sikkels uit brons gegoten.

De sikkel was lange tijd het oogstwerktuig bij uitstek. Toen kwam de zels. Het is bewezen dat de Kelten die het eerst gebruikt hebben. De ontwikkeling van de landbouw was bij hen overigens het verst gevorderd. Zo vermelden Romeinse bronnen dat zij niet alleen hun velden bemestten maar ook met mergel en kalk bestrooiden. En in de Romeinse tijd gebruikten de Galliërs - zo noemden de Romeinen de Kelten - reeds oogstmachines op grotere hoeven en landerijen. Op een chassis met twee wielen werd een soort bak aangebracht die van voren een richel had, voorzien van een reeks sikkelvormige tanden. Op het veld werd de maaimachine door ossen of muilezels getrokken. De tanden klemden de aren samen en rukten ze af. De aren vielen in de bak die regelmatig geleegd werd.

Na het maaien werden de schoven geborgen. Na het binnenhalen van de oogst wachtte de boer een niet gemakkelijke taak. Nu kwam het erop aan de graankorrels uit de aren te krijgen. De eenvoudigste vorm bestond erin de graankorrels uit de aren te slaan met stokken en stangen. Men spreidde de aren in dikke lagen uit op een aangestampte vloer en dreven er zolang ossen en ezels over heen, totdat de korrels kwamen bloot te liggen.

Later kwam de dorsslee in gebruik, waarschijnlijk afkomstig uit het Oosten. De dorsslee bestond uit een zware grote houten plank, die onderaan voorzien was van stenen of ijzeren tanden. Iemand zat op de slee die meestal door ossen werd getrokken. Door de aldus uitgeoefende kracht en wrijving op het in een kring uitgespreide koren werden de graankorrels uit de aren gedrukt. De dorsslee is ook nu nog in Spanje en Noord-Afrika in gebruik.

Vanaf de middeleeuwen tot in de moderne tijd werd het koren met dorsvlegels bewerkt. Ook de dorsvlegel heeft een eigen geschiedenis. Men dorste tenminste met zijn tweeën of in kleine groepjes. Om er het ritme in te houden werden luidop bijzondere spreuken opgedreund. Dorsen was een zwaar werk dat veel kracht vereiste. Het aldus gedoste koren moest ook nog gezuiverd worden. Dit gebeurde onmiddellijk na de oogst of in de loop van de winter.



*Een ouderwetse bakkerij uit de 19e eeuw.
Collectie: Het Nederlands bakkerijmuseum te Hattem.*

Het wannen van het koren gebeurde met een soort schop of met grote platte korven. Om het kaf van het koren te scheiden wierp men het nog niet gezuiverd koren omhoog tegen de wind in. De zware korrels vielen neer en kaf, onkruidzaad en andere stofdeeltjes werden door de wind meegevoerd.

In het midden van de 19e eeuw kwam de stoommachine in gebruik. Al in 1841 werd in Duitsland de eerste, door stoom aangedreven dorsmachine in gebruik genomen. Hoe belangrijk de stoommachine bij het dorsen was, wordt het duidelijkst geïllustreerd door de kolonisatie van Amerika.

De grote grassteppen, thans de korenschuren van Amerika, werden als bouwland in gebruik genomen toen er vooruitgang werd geboekt met de technische hulpmiddelen. Eerder was het ontsluiten en het bebouwen van het land in het midden-westen van Amerika niet mogelijk. Het verbouwen van graan op grote schaal kon enkel gebeuren nadat spoorwegen het land doorkruisten en dorsmachines konden

worden aangevoerd. Wat ooit prairie was, is nu rijke zwarte aarde. Zonder de technische vooruitgang, waar men nu soms kritisch-argwanend tegenover staat, zou de geschiedenis van Amerika ongetwijfeld een andere wending hebben genomen.

Het was altijd al moeilijk om koren en meel gedurende het gehele jaar te bewaren. Ongedierte, muizen en vochtigheid waren de grootste vijanden. Op het kleine landbouwbedrijf bleef het ongedorste koren op de bodem van de schuur liggen. De graankorrels werden in zakken op zolder, het meel in de meelzak of meelkast bewaard. Op grotere landerijen werden al in de tijd van de Romeinen speciale voorraadschuren gebouwd.

Over de gehele wereld neemt graan nu de eerste plaats in onder de landbouwproducten. Onvoorstelbare hoeveelheden worden opgeslagen en gedroogd. In alle grote landbouwcentra en wereldhavens vindt men silo's en speciale ventilatie-installaties.

Van graankorrel tot meel

De granen behoren tot de familie van de grassen die samen met de wouden onze planeet deels tot een groene aarde maken.

Sprak men van koren dan dacht de mens daarbij te allen tijde aan de meest verbouwde en uitgelezen graansoort. Zo betekende koren voor de oude Sumeriërs tarwe, voor de Babyloniërs gerst. Hammurabi sprak in zijn wetboek van "de broodvrucht, het leven van de mens" en iedereen wist waar hij het over had. Bij de Hethieten en de Grieken was het gerst.

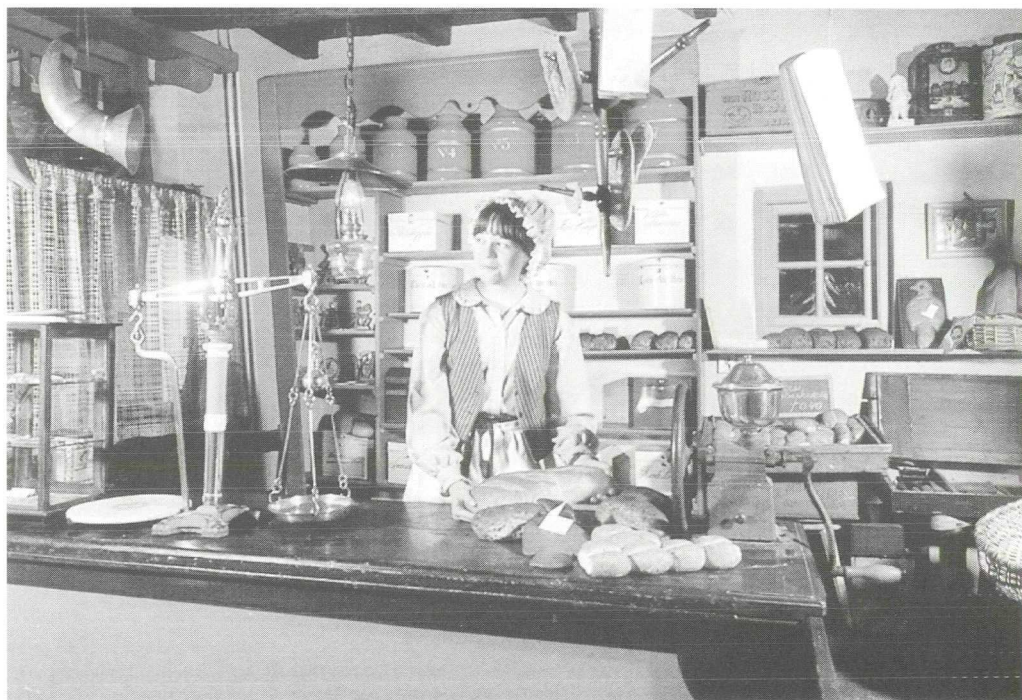
De oude Germanen daarentegen prefereerden haver. Voor de Fransen stond koren gelijk met tarwe, voor de overgrote meerderheid van de Duitsers in het noorden en in het oosten met rogge. 'Corn' staat voor de Amerikanen gelijk met mais.

'Voorhistorische granen'

Toen de mens uit het stenen tijdperk die reeds het stadium van jager voorbij was, vruchten plukte en 'verzamelaar' werd, kende men reeds een veelvoud van graansoorten. Bepaalde minder bekende graansoorten zouden wij als dusdanig niet meer herkennen: strandhaver, strandrogge, mannagras, bloedgerst, pluimgierst. De eerste landbouwers kenden gerst, eenkoren, spelt, harde en dwergtarwe.

Belangrijke granen

Nu zijn voor de mensheid van belang: gerst, haver, rogge, rijst en tarwe. Van dit rijtje wordt alleen rijst niet in ons land verbouwd. Als broodgranen komen in ons land vrijwel alleen rogge en tarwe in aanmerking en dan ligt de nadruk heel sterk op tarwe. Roggebrood,



Interieur van een bakkerswinkeltje uit de 19e eeuw.
Collectie: Het Nederlands bakkerijmuseum te Hattem.

vroeger algemeen volksvoedsel, is nu een delicatessse geworden, die we in kleine hoeveelheden nuttigen. Gerst wordt gebruikt als brouwersgerst voor de fabricage van mout, ten behoeve van bier. Haver is geen broodgraan; een deel wordt genuttigd als haver-mout en de rest gaat naar het vee.

Tarwe werd, althans tot 1972, in Nederland in steeds toenemende mate geteeld, maar voor ons brood zijn we in hoge mate aangewezen op geïmporteerde tarwe. Dat hangt onder andere samen met de bakkwaliteit, waarover later meer.

Chemische samenstelling van de graankorrel

De graankorrel bestaat voor het grootste deel uit zetmeel en aanverwante koolhydraten. Het vetgehalte daarentegen bedraagt 1,8 tot 2,5 %. Van belang is het eiwitgehalte, en wel om twee redenen. Op zich is het eiwitgehalte (13-16%) niet hoog, maar hoog genoeg om een goede bijdrage te leveren voor de voeding bij een vleesarm dieet. De andere reden is dat de structuur van het eiwit maakt dat tarwe het broodgraan bij uitstek is. Deze graaneiwitten bevatten niet alle belangrijke voedingsstoffen die nodig zijn voor de opbouw van het menselijke lichaam in evenwichtige verhouding, maar als bron van voedingsstoffen zijn ze als aanvulling op dierlijk eiwit niet te versmaden.

Tenslotte nog de mineralen, vitamines en onverteerbare vezels. Het gehalte aan mineralen bedraagt 1,5%. Het zijn in hoofdzaak kalk en ijzerverbindingen, met sporen ijzer. Het gehalte aan vitamines wisselt sterk, ook binnen de soort.

Dan zijn er nog de onverteerbare vezels, vooral afkomstig van de zemelen. Als voedingsstoffen spelen zij geen rol, maar ze bevorderen in sterke mate de dampassage. Bovendien bevatten ze een stof die sterk de groei van gisten en ander micro-organismen bevordert en is dus waardevol om een goede darmfunctie te onderhouden.

Zomer- en wintertarwe

We onderscheiden winter- en zomergranen. Dus granen die vóór de winter gezaaid worden en kiemen en granen die in de voorzomer in cultuur gaan. Bij de wintertarwe is het zo,

dat als we die in het voorjaar zouden zaaien, we wel planten krijgen, maar geen halmen en dus ook geen bloemen en zaad. De wintergranen hebben een koudeperiode nodig om tot volle bloei te komen. Dat brengt als tweede eis mee dat het ras weerbaar moet zijn tegen koude, maar dat weerstandsvermogen is beperkt. Al te strenge vorst doodt de jonge planten van de wintergranen in de bodem. Hieruit volgt dat wintergranen niet verbouwd kunnen worden in een vastelandsklimaat met extreme koude (hoewel in Canada en de Verenigde Staten wintertarwes toch wel opgang maken). De wintergranen vragen dus een gematigd klimaat en in het algemeen hebben ze een betere opbrengst per hectare dan de zomergranen, die aangewezen zijn op een warme zomer. In Europa is ongeveer 85% wintertarwe.

Als de graankorrel sterft en het kiemplantje ontluikt

Nadat de graankorrel in de vore is gevallen, begint een ingewikkeld en boeiend proces. Het eerste wat er met het zaad gebeurt is het weken. Gelijktijdig vinden er twee processen plaats: het kiemplantje zwelt door wateropname en breekt door de zaad- en vruchthuid naar buiten. Ondertussen begint ook de werking van de in het zaad aanwezige stoffen, die het zetmeel in de korrel afbreken tot oplosbare suikers die als voedingsstof dienen voor het ontluikende kiemplantje.

In de wortelvorming is er iets bijzonders te zien. In het vruchtbeginsel was een hoofdwortel aanwezig alsmede de aanleg van twee andere wortels, die van belang zijn voor de voeding- en wateropname uit de bodem. Een plant bestaat in hoofdzaak uit water.

Dit eerste wortelstelsel is vooral van belang zolang de jonge plant uit het donker van de aarde naar het licht groeit. Hierbij ondervindt ze weerstand en ze is nog erg teer. Maar nu groeit het weefsel uit tot de zogenaamde halmheffer, die steviger is dan het eerste plantje en het helpt door de aarde te breken. Is het oppervlak van de grond eenmaal bereikt dan vormt zich in de jonge halm een knop waaruit de secundaire stevigere en grotere wortels ontstaan, waarboven meerdere halmen groeien.

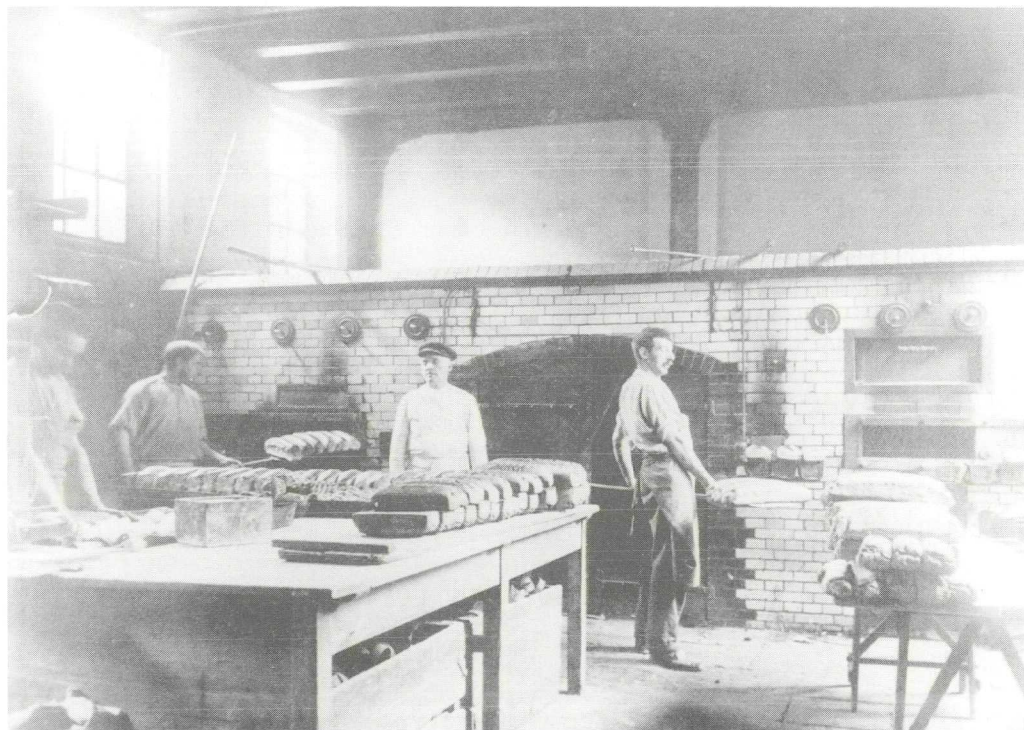
Als de plant volwassen is, komt de aar tevoorschijn. De tijd die verloopt tussen het opkomen van het gewas en de ontwikkeling van de aar is zeer verschillend en sterk afhankelijk van de weersomstandigheden. In een droog voorjaar verloopt de stengelstrekking veel sneller, maar de aarvorming vindt pas plaats wanneer de gemiddelde etmaaltemperatuur ruim boven 5 graden Celcius komt.

Oogsttijd

Granen leveren, althans in onze streken, één oogst per jaar en daarmee moeten we het dan doen. We moeten het graan na de oogst bewaren. Dit is helemaal geen modern idee. Archeologen hebben diverse inrichtingen gevonden waar het graan bewaard werd. Denk ook maar aan het verhaal in de Bijbel van Jozef - de onderkoning van Egypte - die het overschot van graan van de vette jaren opsloeg en verkocht en distribueerde in de

magere jaren. Nu is het bewaren van graan in een droog klimaat geen probleem als men vraat door insecten en ratten buiten beschouwing laat.

In ons klimaat is dit moeilijker. Het graan komt in het algemeen in vochtige toestand beschikbaar en vocht maakt de houdbaarheid geringer. Is het graan erg nat, dan zal het gaan kiemen en onder andere zijn bakeigenschappen verspelen. Bij een lager vochtgehalte zal het kiemen wel uitblijven, maar schimmels en bacterien kunnen woekeren en het graan muf, slap en onbruikbaar maken. Dat kan men voorkomen door graansilo's te luchten en het graan te bewegen, maar het is een lapmiddel. De oplossing is natuurlijk het drogen van het graan totdat het goede vochtgehalte is bereikt. Maar ook hierbij is het oppassen geblazen. Drogen we te snel en/of bij te hoge temperatuur, dan verliest het graan zijn kiem-



Bakkerij omstreeks 1910.
Collectie: Zeelandia te Zierikzee.



*Bakkerswinkel omstreeks 1910.
Collectie: Zeelandia te Zierikzee.*

kracht en zijn bakeigenschappen. Een extreem voorbeeld van te snel drogen is wel het poffen van mais!

‘Schottige’ tarwe

Langdurige regenperiodes in de oogsttijd brengen een bijzonder gevaar mee voor het welslagen van de oogst. De rijpe korrel bevat alle stoffen en enzymen (zoals we hiervoor konden lezen) die nodig zijn voor het kiemen en vormen van de nieuwe plant. De kans bestaat dus dat de korrel in de aar vóór de oogst gaat kiemen. Men noemt dat ‘schot’ en bijvoorbeeld schottige tarwe geeft slecht, klef brood. In een wisselvallig klimaat als het onze is het daarom zaak schotvaste rassen te verbouwen.

Meel en bloem

Zoals we al zagen heeft de mens al vroeg in de (pre)historie zaden geschikt gemaakt voor consumptie.

Het begin was het stampen van de korrels. Daarmee maakte men kaf los en de zaadkorrel werd zo gekneusd dat het meellichaam toegankelijk werd voor de verteringszappen. Uit oude opgravingen is gebleken dat duizen-

den jaren geleden al gemalen werd. Op een steen met een ruw oppervlak werd een tweede, eveneens ruwe steen rondgedraaid door middel van een paar houten handvaten, die in holtes in de steen staken. Het graan werd zo verpulverd tot een soort grof ‘volkorenmeel’. Men draaide heel vaak herhaaldelijk hetzelfde maalgoed door de molen, totdat de gewenste fijnheid bereikt was. Dit principe heeft eeuwenlang gedomineerd, al werden geleidelijk aan verbeteringen aangebracht.

Toen de mensen geleerd hadden zeven te maken (van bijvoorbeeld paardehaar) kon men na elke maalgang de fijnste (en witste) fracties afzeven.

Maar toen was men ook al begonnen de menselijke of dierlijke drijfkracht te vervangen door wind- of waterkracht. We kregen windmolens, watermolens en dergelijke.

Het bleef echter vlakmalerij: de draaiende looper rustte op de stilstaande looper, en het was een kunst om de stenen scherp te houden en door de snelheid van de looper het maalproces te beheersen.

Maaltechniek

In de achttiende eeuw kwam vooral in Frankrijk en Oostenrijk een nieuwe manier van malen op. Malen met op elkaar rustende stenen noemt men vlakmalerij, waarbij in principe het maalgoed in één arbeidsgang verpulverd wordt. Bij de nieuwe methode regelde men de afstand tussen de stenen: ze rustten niet meer op elkaar, maar de looper kon in de hoogte versteld worden, zodat de maalwerking veel beter beheerst kon worden. Men kon zo een maalproces ontwikkelen waarbij de korrel niet ineens verpulverd wordt, maar in kleine stukjes verdeeld, geschroot. Op die manier werd het mogelijk om de (witte) bloem en de (gekleurde) zemelen beter te scheiden. Het is duidelijk dat blanke bloem duurder was dat het ouderwetse meel. De fabricage er van had alleen zin als er afnemers waren die er voor konden en wilden betalen. In de feodale achttiende eeuw, en in de negentiende eeuw met haar opkomende welgestelde burgerij, was dat het geval.

Voortdurend werd gezocht naar middelen om het maalproces te rationaliseren. Men liet de stenen niet meer draaien om een verticale as

maar om een horizontale. Ook begon men stenen te vervangen door metaal, eerst door ijzer, later door staal. Deze metalen zijn minder aan slijtage onderhevig, zodat minder onderhoud nodig is. Bovendien zijn ze hygiënischer doordat geen steenslijpsel in het maalprodukt voorkomt.

Dit alles voerde tot een ingrijpende verandering in de maaltechniek. De vlakke maalschijven werden vervangen door walsen. Dat zijn rollen met een middellijn van ongeveer 25 cm. en een lengte van ongeveer één tot anderhalve meter. De toepassing van metalen walsen bleek vele voordelen te bieden, en deze wijze van malen wordt tot op heden toegepast.

Meelfabrieken

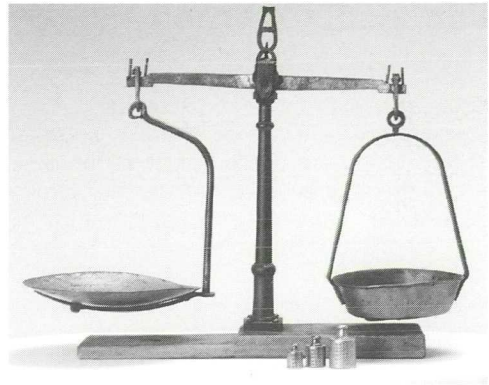
In de moderne meelfabriek kennen we twee families van walsen: de schrootwalsen en de maalwalsen.

Een schrootwals heeft in de lengterichting groeven die één steile en één schuine kant hebben. Wat dan tussen de groeven blijft staan, noemt men riffels (riffelwalsen). Het profiel van zo'n riffel lijkt op dat van een houtbijtel. De steile kant kan snijden, de andere zijde drukt en wrijft.

Deze walsen hebben ten doel de korrels open te breken en de zemellagen en de kiem zo goed mogelijk van het meellichaam te scheiden. Hierbij wordt er naar gestreefd het maalgoed niet te verpulveren maar in brokjes te verdelen, zodanig dat zemel- en kiemdelen zoveel mogelijk gespaard worden. De bedoeling is duidelijk: te fijn verpulverde zemeldeeltjes kunnen door middel van zeven niet worden afgescheiden van fijne bloemdeeltjes.

De maalwalsen zijn niet geriffeld, maar ook niet helemaal glad. Het oppervlak is iets geruwd. Ze hebben tot doel de stukjes maalgoed fijn te wrijven.

Tijdens het fabricageproces wensen we een scheiding van de drie hoofdbestanddelen van de graankorrel: zemelen, kiem en meellichaam. Men wil immers een fraaie, blanke bloem hebben, zonder zemel- of kiemstippen. Het verwijderen van de kiem is ook belangrijk omdat die olie bevat die ranzig kan worden en



Uit de bakkerij van Schimmel: oude weegschaal.

aan de bloem, respectievelijk het meel, een onaangename geur en smaak kan geven.

De moderne meelfabriek levert tal van producten die moeten voldoen aan eisen van verschillende verwerkers. Het zal wel duidelijk zijn dat voor cake een andere bloem nodig is dan voor brood, dat biscuitfabrikanten een heel andere bloem verwerken dan de broodbakker. Zo worden bij de vermaling van een broodtarwemelange veelal de volgende bloemtypen gemaakt: de zeer blanke patentbloem voor luxe broodjes en dergelijke; de gebruikelijke broodbloem (W-bloem) en de grauwere zogenaamde regeringsbloem (A-bloem). Voor de fabricage van volkorenmeel wordt alle bloem met de verkregen maalaafvallen (zemelen e.d.) tezamen gevoegd. Voor de bereiding van bruinbrood wordt dit volkorenmeel in een bepaalde verhouding opgemengd met A-bloem.

Van meel tot brood

Er wordt weleens gezegd dat het bakken van brood niet moeilijk is. Men neemt tarwebloem of tarwemeel, een beetje gist, water of melk, een beetje zout en deze ingrediënten worden door elkaar gemengd. Men laat het rijzen, brengt het in de juiste vorm en stopt het deeg in de hete oven.

Inderdaad, wanneer er één of twee broden tegelijk voor een gezin worden gebakken, hoeft dat ook niet zo moeilijk te zijn. In dit hoofdstuk wordt het bakken van brood behandeld zoals dat vroeger gebeurde in de bakkerij van de bakkers Beszelsen en later Schimmel tot ongeveer de jaren 1950. Het principe van broodbakken is daarna nauwelijks veranderd. Wel begon na 1950 het proces van meer machinaal bakken.

Het beroep van bakker

Het beroep van bakker is echter verre van eenvoudig. De bakker moet bepalen hoe groot de hoeveelheid brood dagelijks moet zijn en daarop zal hij zijn deeg moeten afstemmen. De klanten aan wie de bakker zijn brood zal moeten slijten hebben speciale wensen. Gevraagd wordt een groot brood en klein brood, wit of bruin, melk of water in allerlei variëteiten. Het moet allemaal voorradig zijn, want als er in de bakkerswinkel te vaak 'nee' wordt verkocht, verloopt de zaak.



Uit de bakkerij van Schimmel: koekjestrommel.



Foto uit omstreeks 1920.

Links boven: Jakob (Job) Schimmel, bakker. Rechts boven: Sander van Ee, bakkersknecht, de vader van de huidige eigenaar van de Supermarkt in Woudenberg. De namen van de andere personen zijn niet bekend.

Om dat 'nee-verkopen' te voorkomen moet er voldoende brood van allerlei variëteiten voorradig zijn, met natuurlijk het risico dat niet alle broden worden verkocht. In een vakantieperiode wordt er minder gekocht, tenzij het bakkersbedrijf is gevestigd in een toeristen-centrum. Maar hoeveel minder?

En als de eerste Kerstdag op een maandag valt, moet er veel meer brood gebakken worden en wel voor drie dagen. Maar hoeveel meer?

Brood bakken: ingewikkeld proces

Het bakken van brood is een ingewikkeld proces. Er gebeuren tijdens de broodbereiding merkwaaardige dingen. Laten we dat eens bekijken.

Terwijl de meel of bloem onderweg is naar de bakker gebeurt er veel. Door temperatuursverschillen en de luchtvochtigheid kan de bloem gaan klonteren. Van geklonterde bloem kan geen luchtig brood worden gebakken. De zak kan tijdens het transport vuil zijn geworden en dat vuil mag niet in het brood komen. Vroeger vond transport van de bloem plaats in jute zakken van 50 kg.

Tijdens de opslag konden vroeger ratten en ander ongedierte zich tegoed hebben gedaan aan de bloem en soms hadden ze hun visitekaartje achtergelaten. Meel of bloem moest worden gezeefd om ze los te maken en eventuele verontreinigingen kwijt te raken. Losse bloem of meel gaat daarna in de kneedkuip. Vroeger gebeurde het kneden met de voeten of handen, maar tegenwoordig gebruikt de bakker daarvoor een machine. Hoewel sinds geruime tijd de wet het kneden met de voeten niet meer verbiedt (dus vroeger wel) is die methode niet meer gebruikelijk en uit de tijd. Daarna worden de andere ingrediënten toegevoegd in een bepaalde volgorde. Er moet aan worden gedacht dat de gist niet in aanraking komt met hoge zoutconcentraties. Via de kneedmachine vindt er vermenging van de ingrediënten plaats. Het deeg komt nu in een kruimstadium. Daarna voegt men de crème toe. Er vindt een intensieve kneding plaats en tevens wordt het deeg "afgekneed".

Er komt samenhang in het deeg en het begint los te laten van de kuip. Het krijgt een droger aanzien en het geheel wordt tenslotte stevig en elastisch. Als er verder wordt gedraaid dan wordt het deeg weer minder stevig en elastisch, maar het wordt bewegelijk en rekbaar en het aanzien wordt zijdeachtig. Als de kneedmachine nu niet wordt stilgezet wordt het deeg 'kapotgedraaid' (overgekneed). Het wordt slap en kleverig en dan is de deeg moeilijk te bewerken. Een ietwat slap deeg van een goede kwaliteit bloem stijft vrij snel weer op, vooral wanneer er voldoende eiwit-

ten aanwezig zijn. Een goed gekneet deeg kan tot dunne, doorschijnende vliezen worden uitgerekt.

Rijsproces

Nu moet het deeg rusten. De rijs komt geleidelijk op gang door de werking van de gist. Daarbij wordt uit het zetmeel eerst maltose (moutsuiker) en verder glucose (druivesuiker) gevormd, die weer worden omgezet in koolzuur en in alcohol. Dit is van invloed op de smaak en het aroma van het brood. Er gaat nu wel een kleine hoeveelheid zetmeel verloren.

Tijdens de voorrijs wordt het deeg nog één of meermalen doorgeslagen. Daarbij wordt koolzuur uit de grovere gascellen gedreven. Het aantal gasbelletjes van ongeveer gelijk formaat neemt echter toe. Zo maakt de bakker het deeg uiteindelijk luchtiger. Het proces van de voorrijs of bulkrijs duurt volgens conventionele methodes ongeveer 30 à 50 minuten, afhankelijk van de deegsoort.

Het opmaken van het deeg

Daarna wordt het deeg verdeeld in stukken van het juiste (wettelijk) gewicht, opgebold en in een zodanige vorm gebracht dat het opmaken in de juiste vorm gemakkelijker wordt. Deze deegbollen laten we nu een half uur rijzen. Daarna komt het opmaken.

Bij het gebruikelijke busbrood (broodvorm) worden de punten tot een plak geslagen, die vervolgens weer wordt opgemaakt tot een worstvormig deegstuk, dat in de bus (brood-



Uit de bakkerij van Schimmel: koekjestrommel.

vorm) past. Meestal kon men bij nuttigen van het brood de sporen van deze bewerking ontdekken. Er is dan een duidelijk cirkelvormige structuur te zien. Nu volgt de narijs, en in ons geval de busrijs, die ongeveer één uur duurt.

Omgevingstemperatuur en vochtigheidsgraad

Gedurende de bewerkingen, die aan het eigenlijke bakken vooraf gaan, spelen de vochtigheid en de omgevingstemperatuur een belangrijke rol.

Zolang het deeg nog een grote massa is, zijn die invloeden gering. Door de grote massa deeg zal de temperatuur maar weinig beïnvloed worden en door het relatief kleine oppervlak zal de eventuele uitdroging niet veel betekenen. Anders wordt dit tijdens de bol-, punt- en de busrijs. Dan is de massa geringer en het oppervlak groter. Als de temperatuur niet goed beheerst werd dan kon men de sporen van verdroging terugvinden in het brood.

In de ouderwetse bakkerij werd, evenals bij huishoudelijk bakken, de temperatuur geregeld door het openen of sluiten van vensters. De vochtigheid hield men in de hand door de deegstukken te bedekken met natte doeken of de gebruikte meelzakken. In de moderne bakkerij - zoals bij bakker Schimmel - vindt de bolrijs en de busrijs plaats in rijskasten, waarvan men temperatuur en vochtigheid kan regelen. In de bolrijstkast mag het deeg noch gaan kleven door te vochtige lucht, noch gaan korsten door te droge lucht.

In de narijskast is het vooral belangrijk om korstvorming te voorkomen, want het deeg met een droge korst zal in de oven een lelijk oppervlak krijgen en daardoor minder aantrekkelijk worden om te verkopen. Een goed produkt is voor de bakker, maar zeker voor de klant belangrijk.

Broodsoorten

Nu is steeds gesproken over busbrood, stukken van ongeveer 900 gram. Er wordt echter ook vloerbrood gebakken dat door het grotere oppervlak een andere verzorging eist. Voor kleinbrood, zoals kadetjes, zijn de eisen nog weer anders. Ook de kleur kent variaties.

Witbrood wordt gebakken van uitsluitend bloem. Wordt bloem vermengd met een beetje meel, dan spreekt men van een lichtkrop. Als de verhouding van meel en bloem gelijk wordt, dan noemt men dat een halfomkrop. Bij gebruik van weinig bloem en meer meel luidt de vakterm: zwaarkrop. Gebruikt de bakker uitsluitend volkorenmeel dat spreken we van volkorenbrood.

Bakken van het brood

Tot nu toe is er alleen gesproken over de deegbehandeling. Over het bakken kunnen we kort zijn. Het gebeurt in ovens bij een temperatuur van 260-270 graden Celsius. Het is wenselijk dat bij het begin van het bakken stoom in de oven aanwezig is. Er condenseert zich dan water op het koude deeg, zodat er een goed bakproces plaats kan vinden en er een goede korstvorming ontstaat. Groot brood bakt men af in ongeveer 30 tot 45 minuten al naar gelang de broodsoort; klein-goed in kortere tijd, ongeveer tien minuten.

Roggebrood

Naast brood bereid uit tarwebloem of tarwe-meel kennen we in ons land ook nog diverse soorten roggebrood. Dit brood is in te delen in twee typen:

A Het met behulp van gist en/of zuurdeeg bakken van Limburgs, Brabants en Gelders roggebrood. Dit type wordt bereid van roggemeel en heeft een baktijd van circa twee uur. Het brood is licht van kleur. De smaak is, wanneer het met een zuurdeegpreparaat of met zuurdeeg is bereid, wat zurig.

B Ongerezen roggebrood als Gronings, Fries en Amsterdams roggebrood. Dit brood wordt bereid zonder gist of zuurdeeg en is daardoor vaster van structuur dan het gerezen brood. Meestal wordt het bereid van gebroken roggekorrels, waardoor het korrelig van aard is. De baktijd varieert van zes tot vierentwintig uur. Men kan eigenlijk niet meer van bakken spreken, het is meer broeien op hoge temperatuur. Hoe langer de baktijd, des te donkerder wordt de kleur van het brood en des te zoeter wordt de smaak.

Soms wordt extra stroop toegevoegd aan



Bakker Beszelsen op de broodkar. Het brood werd met paard en wagen bij de klanten bezorgd. Omstreeks 1910.

het deeg om het brood zoeter en donkerder te maken.

In het begin van de 20e eeuw werd in duizenden bakkerijen bijna uitsluitend roggebrood gebakken. Attributen als een broodstempel, een roggebroodvorm, een schop en een deegspitter waren onontbeerlijk.

Roggebrood uit Groningen

Een aantekening uit een Groningse bakkerij in 1910 vertelt ons het volgende:

Een zak gebroken rogge in de houten trog werd overgoten met kokend water en een paar handen vol zout. Met een houten schop werden de ingrediënten gemengd.

Na enige afkoeling werd het deeg met de voeten taai getrapt.

Tenslotte werd het roggedeeg met de voeten geheel gelijkmatig over de trog verdeeld.

Met een ijzeren deegspitter werd het deeg in stukken gestoken van ongeveer het gewenste gewicht van acht pond in de afmeting van de houten roggebroodvorm.

Op een natte bank en met natte handen werd het deeg glad in de vorm gestreken, van zemelen voorzien en tenslotte rechtop geplaatst. De bovenkant van de deegstukken

werd bestreken met een papje van roggebloem en water. Daarna werd het roggedeeg gestempeld met gewichtsaanduiding en initialen. In 1910 werden er nog achtponders roggebroden gebakken, daarna maakten de bakkers meest vijfponders broden.

Geen Woudenbergse roggebrood meer

Ook de Woudenbergse bevolking at vroeger veel roggebrood. De rogge werd vaak zelf verbouwd, gemalen op de korenmolen en daarna bij de bakker gebracht om er brood van te bakken. De boerenbevolking bakte de roggebrood ook wel zelf in het bakhuis. Roggebrood was niet duur en dat kwam de toch al niet zo royale portemonnaie ten goede. Ook al bakte men het roggebrood niet zelf, dan was dit brood nog veel voordeliger dan bij voorbeeld witbrood. Roggebrood vulde de maag vrij snel. Bakker Schimmel bakt sinds jaren geen roggebrood meer. Er is maar weinig vraag naar en de in de winkel aanwezige kleine voorraad wordt betrokken van een bakker uit de regio. In sommige delen van ons land wordt nog regelmatig roggebrood gebakken door de 'warme' bakkers, onder andere in het noorden en in het oosten.



Kneden van het deeg met de voeten omstreeks 1910.

Collectie: Zeelandia te Zierikzee.

Beschuit

Tussen brood en beschuit bestaat een nauwe verwantschap. Het bakken van beschuit is toch een apart vak. De meeste bakkers maken geen beschuiten meer. Beschuiten worden tegenwoordig gemaakt in fabrieken met moderner machines. Vroeger gebeurde dit handmatig.

Oorsprong van de beschuit

De beschuiten dateren uit de Romeinse tijd. Toen de Romeinse legers rondzwierven merkten ze dat hun gebakken brood onderweg bedierf en dat vocht de oorzaak was van dat bederf. De soldaten sneden hun brood toen in sneedjes en stopten het weer in de oven om er op deze manier het vocht aan te onttrekken. Dit was de oorsprong van de beschuit.

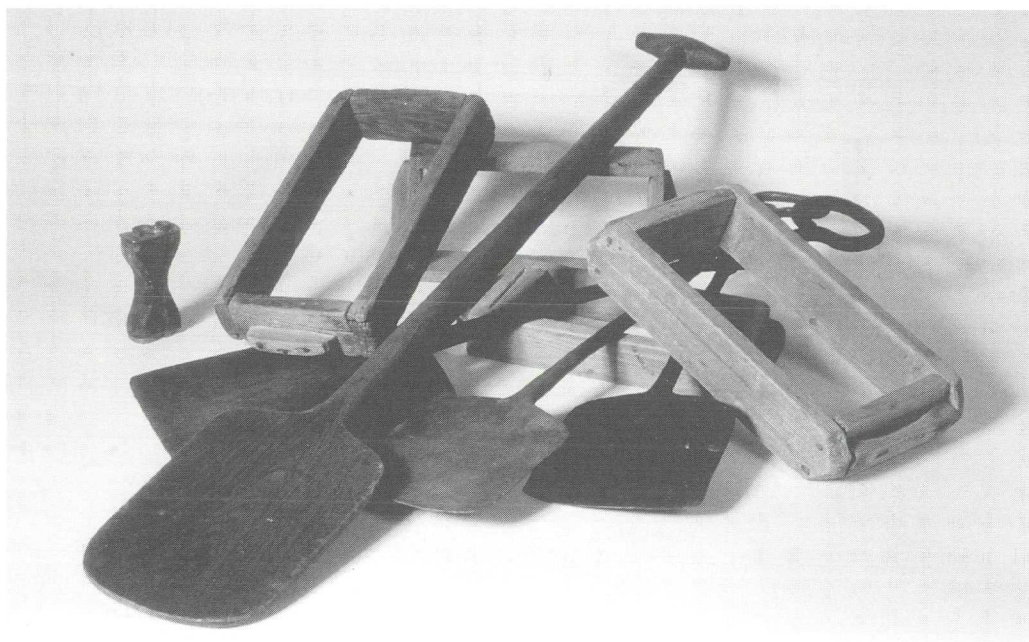
Er kleefde echter een groot bezwaar aan deze methode, het brood brokkelde namelijk ontzettend af. Na een week had een soldaat alleen nog maar broodkruimels over. Toen

werd de cirkelvorm bedacht met een gat in het midden. De ronde vorm werd uitgekozen omdat de militair de beschuiten gemakkelijk om zijn hals of rug kon hangen. De bemanning van schepen at vroeger ook veel beschuit omdat deze droge vorm van brood heel lang kon worden bewaard. Men bakte voor de zeelieden het zgn. scheepsbeschuit.

In de eerste wereldoorlog 1914-1918 werd aan de soldaten dezelfde grootte en vorm van de beschuit uitgereikt, maar nu zonder gat. De verpakking was toen veel beter want ruim tweeduizend jaar geleden kende men nog geen karton of blik.

Grondstoffen voor beschuit

Eén van de voornaamste grondstoffen van de beschuit is bloem. De voorkeur gaat uit naar bloem met veel eiwitten, de zgn. beschuitbloem.



*Oude bakkerijgereedschappen: roggebroodmallen, roggescheppen en stempel.
Collectie: Zeelandia te Zierikzee.*

Als tweede grondstof dient het honingzoet of de beschuitgelei. Vroeger maakte de beschuitbakker dit gelei zelf. Hij klopte wat zeep op, nam een stuk vet met wat blanke stroop en de honingzoet was klaar.

Als derde grondstof dient de gist. Bij de beschuitbereiding kan melk of water worden gebruikt. Uiteraard geniet de deegbereiding met melk of melkprodukten uit kwaliteitsoverweging de voorkeur.

Aan lekkere beschuiten liggen eendeneieren ten grondslag. In een later stadium werden eendeneieren verboden omdat ze een voor de gezondheid schadelijke bacterie bevatten. Tenslotte wordt suiker aan het deeg toegevoegd.

Bakken van beschuit

Het bakken vond plaats in beschuitdoppen. Er werd een stukje deeg in een beschuitdop gelegd en zo ontstond er in de oven een

beschuitbol. Het eerste baksel werd in een beschuitplank geplaatst en met een mes gehalveerd. De halve beschuitbollen werden gedroogd in de oven om tot een echte beschuit te komen. Per keer konden er tegelijk twee beschuitbollen worden gesneden, zodat er in één handeling vier beschuiten op de ovenplaat konden worden gelegd om te drogen. Later kwamen er beschuitsnijmachines, welke handmatig konden worden bediend dan wel motorisch werden aangedreven.

Bewaren van beschuiten

Beschuiten zijn lang houdbaar en moeten droog worden bewaard. Dit gebeurde in een ton. De beschuitton stond in de bakkerswinkel. Bij bakker Schimmel werd de zelfgebakken beschuit vroeger verkocht uit een met koperbeslag belegde houten beschuitton, welke nog in de familie aanwezig is.



Oude bakkerijgereedschappen. Uit de bakkerij van Schimmel: beschuitton, waarin de beschuiten droog konden worden bewaard.

Oude bakkerijgereedschappen

Als een vakman geen goede gereedschappen bezit kan het vak niet goed worden uitgeoefend.

Dit geldt voor vele beroepen en ook de bakker heeft zijn gereedschappen nodig om het gevraagde brood, het gebak of de koekjes te kunnen fabriceren. Een aantal van de gereedschappen, welke ook in de bakkerij van de familie Schimmel werd gebruikt, wordt beschreven.

Koekplanken en suikervormpjes

Voor de koekplanken en de suikervormen moest hard hout worden gebruikt, met een fijne nerf. Eikehout is bijvoorbeeld niet geschikt, omdat de donkere nerf veel harder

is dan de lichter gekleurde, waardoor de vorm onregelmatig zou slijten. Men gebruikte hout van bomen, welke de mens direct dienstbaar waren. Vruchtbomen, zoals peer, appel, kers en noot, leverden heel wat hout voor de vormen. Daarnaast werd het hout gebruikt van bomen, die huis en erf beschermden. Genoemd worden lindehout en het hout van iepen.

De vormen werden gemaakt door vormsnijd-ers, meestal zeer bekwame vaklieden. De meeste snijders waren rondtrekkende lieden, die niet alleen de bakkerijen, maar ook de boerderijen bezochten. Ze waren vaak naast vormsnijder ook 'rademaker', dat wil zeggen



Oude bakkerijgereedschappen: speculaasplanken, suikerplanken en chocoladevormen.
Collectie: Zeelandia te Zierikzee.



*Oude bakkerijgereedschappen: tulbandbanden met spuiten.
Collectie: Zeelandia te Zierikzee.*

ze maakten en repareerden spinnewielen (spinnerad).

De vormsnijdiers hielden er in het algemeen voorbeelden-boeken op na, waaruit de bakker zijn keuze kon maken. De maker van de vorm wist alles van de moeilijkheden van het bakkersambacht. Hij moest de vorm zo snijden dat:

- de pop op het juiste gewicht kwam
- de figuur gemakkelijk losliet van de vorm
- het verschil in dikte niet te groot was om een egaal baksel te bereiken.

Er bestonden vormen, die slecht van model waren gemaakt. De leerling-bakker moest kunnen aantonen, dat hij een vorm kon snijden en dat lukte niet altijd even goed. Heel wat bakkers hebben uit zuinigheid zelf vormen gesneden en dat gebeurde niet altijd vakkun-

dig. We onderscheiden als vormen koekplanken, speculaasplanken en suikerplanken.

Met de vormen werden vaak beroepen aangeduid, zoals lantaarnopstekers, bijbelse voorstellingen, fruit, zeemeerminnen, schepen, wapens, ridders, vissers, hooggeplaatste personen, kinderen, krijgslieden, dieren, enz.

Belangrijk waren ook de plankvormen van een vrijster en een vrijer. Het komt thans nog voor dat bakkers op verzoek een 'Abraham' of een 'Sara' maken bij het bereiken van de 50-jarige leeftijd. Bakker Schimmel levert ze op bestelling.

Door de mechanisatie in de bakkerij werden de koekplanken en suikervormpjes als niet meer te gebruiken verouderd gereedschap opgeruimd en niet zelden verbrand in de bak-



Oude bakkerijgereedschappen. Uit de bakkerij van Schimmel: koperen margriet spritsspuit.

kersoven. Wat nog bewaard is gebleven bevindt zich in bakkersmusea of in bakkersfamilies. Er zijn nu ook nog wel speculaas- en suikerplanken in de handel. Deze planken zijn niet met de hand gemaakt, maar machinaal gefabriceerd. Oude planken zijn nog wel verkrijgbaar bij antiquairs.

De spritsspuit

De spritsspuit is een zeer oud stuk gereedschap in de bakkerij. De spuit is bedoeld voor het spuiten van een platte sprits, die na het bakken werd voorzien van een laagje waterglazuur.

Sommige spritsspuiten werden ook gebruikt om gebak te versieren.

Als de bakker een carré-spritsspuit gebruikte dan werd de deeg in de bus gedaan en door de aanstamper op de bakplaat aangebracht. Er was heel wat inspanning voor nodig om het taaie deeg te kunnen spuiten.

Bij gebruik van een margriet-spuit werd het deeg in een linnen spuitzak gedaan en met de hand op de bakplaat gespoten. Er ontstond een baksel naar het model van een bloemetje, de margriet.

Tulbandvormen

Tulbandvormen zijn er in allerlei soorten en vormen. Er is ook veel verschil in het materiaal, waarvan de tulband is gemaakt. Stenen vormen zijn de oudste. Daarna maakte men ze van koper.

Vroeger gebruikte men de tulbandvorm voor het bakken van luxe brood, gevuld met krenten, rozijnen, biggareaus (franse vruchtjes) en amandelspijs. Later werd er in deze vormen ook cake gebakken.

Thans maakt bakker Schimmel met de feestdagen nog kleine brood- en caketulbandjes in uiteraard ook kleine vormen.

Roomhoornpen

Een puntvormig opgevuld stukje blik, gewoon iets over elkaar heen gerold zonder te solderen. Dat is vaak te zien aan de naad. De open - niet gesoldeerde - naad moest het loslaten van de roomhoorn van de pen vergemakkelijken. Roomhoornpenen getuigen van een stukje bakkerijhistorie uit het begin van de



Oude bakkerijgereedschappen: diverse bakkerij-attributen.

Collectie: Zeelandia te Zierikzee.

20ste eeuw. Toen werd het bakken van luxe koekjes en gebak vooral overgelaten aan de speciale banketbakker.

De broodbakker bakte alleen roggebrood of tarwebrood, afhankelijk van de regio waar de bakkerij was gevestigd.

Eerst in de steden, maar later ook op het platteland zagen broodbakkers ook 'brood' in het bakken van banket, o.a. een roomhoorn.

Boterwafels

Vormen om boterwafels te bakken waren naar keuze ovaal of rechthoekig. Deze vormen dateren uit de tijd, dat de bakkersovens nog voor het grootste deel direct werden verhit met behulp van turf of takkenbossen.

Voor het bakken van boterwafeltjes werd heel simpel een stukje boterdeeg tot langwerpige pillen uitgerold, in stukken gesneden van ongeveer 20 gram en in de wafelvormen plat gedrukt. Daarna werden ze afgebakken in de oven.

De moderne bakker zal denken: "Waarom geen uitgestoken deegplankjes, dat gaat toch veel sneller?" In beter ingerichte bakkerijen zal dat wellicht ook gebeurd zijn. Bedenk echter dat aan het eind van de vorige eeuw toen bakker Beszelsen met zijn bakkerij in Woudenberg begon, er alleen maar een trog was, misschien - als er voldoende ruimte aanwezig was - ook een werkbank. De deksels van deze trog dienden tevens om het deeg af te werken. Deze deksels waren echter lang niet naadloos. Moeilijk om daar een stukje boterdeeg gelijkmatig op uit te rollen.

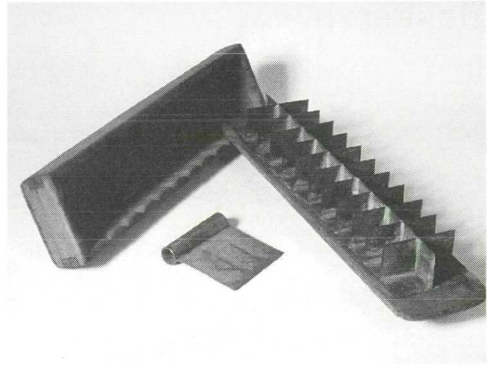
Stukjes deeg snijden uit boterdeeg leverde bij die primitieve trog of werkbank geen moeilijkheden op.

Misschien staat er ergens in een bakkerij nog wel een dergelijke trog. Het deksel is dan veelal wel voorzien van een harde ondergrond om deeg gelijkmatig uit te kunnen rollen.

Er zijn dan ook geen naden meer te zien waar restantjes deeg achterbleven, hetgeen uit een hygiënisch oogpunt niet aan te bevelen is. In de bakkerij van Schimmel is geen authentieke trog meer aanwezig.

Verdeelbak en glaceermes

De oude verdeelbak heeft intussen nagenoeg



Oude bakkerijgereedschappen: verdeelbak voor kleinbrood met deegsteker.

Collectie: Zeelandia te Zierikzee.

in alle bakkerijen plaats gemaakt voor de gecombineerde verdeel-opbolmachine voor het maken van diverse soorten klein brood.

Jongere bakkers hebben nog nauwelijks weet van de oude hulpmiddelen. Meestal zijn ze tientallen jaren oud en de houten modellen zijn vermoedelijk nog gemaakt door een plaatselijke timmerman, op aanwijzing van de bakker.

Als een glaceermes kon praten zou het kunnen vertellen over de ontwikkeling van tientallen soorten gebak in diverse vormen en smaken.

Bakkersovens

Brood moet worden gebakken en dat is in de loop der eeuwen met verschillende soorten ovens gebeurd.

De ouderwetse oven

De zogenaamde ouderwetse oven is de oudste bakkersoven, welke men in ons land kent. Van welke tijden deze oven dateert is niet bekend. Uit opgravingen, welke zijn gedaan in de oude Romeinse steden Pompeï en Herculanium, die in het jaar 79 door een geweldige uitbarsting van de vuurspuwende berg Vesuvius onder een dikke laag as en lava zijn bedolven, is gebleken dat toen reeds sprake was van bakkersovens.

De ouderwetse oven is geheel gebouwd van steen. De vloer, de zijanten en de kruin van de bakruimte zijn gemetseld van vuurvaste steen, terwijl de ruimte boven de oven opgevuld werd met zand om als isolatie van de warmte dienst te doen.

Het stoken geschiedde in de bakruimte. Men spreekt in dat geval van directe verhitting. Als brandstof werd hout in de vorm van takkebossen, krullen (afval van timmerfabrieken) of turf gebruikt. Later werd olie verhitting toegepast. De olie werd in platte ijzeren bakken in de oven geschoven en af en toe verplaatst om een gelijke verhitting te verkrijgen. Ook werd er wel steenkool gebruikt voor de verhitting van de bakkersovens. Deze brandstof is

echter minder geschikt gebleken omdat steenkool nogal wat zwavel bevat. Bij verbranding ontstaat er zwaveldamp, welke zich in de oven afzette en de smaak van het brood beïnvloedde.

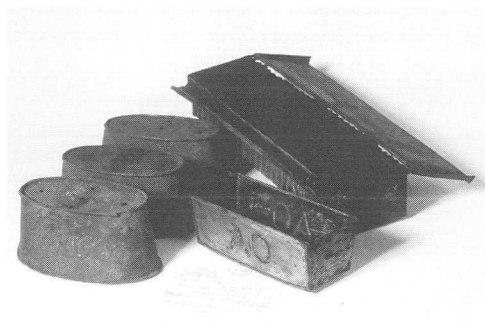
De ouderwetse oven leende zich bijzonder voor verhitting met olie door middel van een oliestook-inrichting. De warmte werd door verhitting in de oven geblazen. Deze manier van stoken werd zeer veel toegepast. Onder de oven bevond zich nog een ruimte, welke werd gebruikt als rijskast van het deeg of voor het drogen van hout, enzovoort. De schoorsteen bevond zich met een brede opening voorin de oven boven de ovendeur. Hierin bevond zich dikwijls nog een schuif om de trek van de schoorsteen te regelen.

De oven moest bijna voor ieder baksel weer opnieuw worden opgestookt. Dat is dus niet erg economisch in gebruik, terwijl de hygiëne bij hout- en turfverbranding ook wel eens wat te wensen overliet. Hiertegenover stond dat de aanschaffingsprijs van deze ovens laag was en de bakaard goed kon worden genoemd. De goede bakaard van deze ovens vond zijn oorzaak in de afname van de temperatuur tijdens het bakken. Men noemt dit in vaktermen 'een afnemende hitte'. Deze afnemende hitte is zeer gunstig voor het bakken van roggebrood.

De heetwateroven

Oorspronkelijk werd de heetwateroven van steen gebouwd evenals de heteluchtoven. Later werden deze ovens uitgevoerd in de zogenaamde staalbouw. Deze ovens bestonden uit een geraamte van metaal met geëmailleerde platen of van geperst isolatieplaat. De open ruimten werden opgevuld met isolatiemateriaal, meest stukken wol. Bij de heetwaterovens vond de verhitting indirect plaats door geleiding en uitstraling van stalen buizen, gevuld met water.

De techniek staat niet stil. De heetwateroven werd later verfijnd tot uitrolheetwaterovens en



*Oude bakkerijgereedschappen: bakblikken.
Collectie: Zeelandia te Zierikzee.*

'heetwaterovens met een hefoven' (de HENA-oven). Met minder arbeidsuren kon er een nog beter produkt worden geleverd. De investeringen werden groter, maar er kon economischer worden gewerkt.

De roosteroven is een andere vorm van een heetwateroven. Deze oven was speciaal geschikt voor het kleinbedrijf omdat die economisch in gebruik was. Vooral de brandstofbesparing was belangrijk. Het eigenlijke bakproces vond plaats in een zware stoomdichte kast met drie of vier bakruimten.

Vloeistofoven

Na de roosteroven komt de vloeistofoven. Achter de oven is een tank geplaatst waarin zich een zoutmengsel bevindt, hetwelk door middel van een vuurtje op temperatuur wordt gebracht. Wil men nu gaan bakken dan kon de bakker met behulp van een pomp de buizen met het mengsel vullen.

Wanneer de temperatuur op de juiste hoogte was, zette men de pomp af en kon men gaan bakken. Het mengsel bleef op temperatuur zodat de oven weer snel klaar was voor het volgende baksel.

Een ander voordeel was het uitermate kleine brandstofverbruik. Men kon alles stoken, houtafval, takkenbossen, cokes, briketten en vetkolen.

Gasovens

De broodovens in het bakkersbedrijf worden thans meestal met aardgas gestookt. Het stoken met gas is zindelijk en vergt hoegenaamd geen arbeid. De bakker behoeft niets anders te doen dan de gaskraan open te draaien en te zorgen dat het gas ontvlamt. De techniek zorgt er voor dat de oven op de juiste temperatuur wordt gehouden.

Elektrische ovens

Elektrische ovens zijn hier te lande in broodbakkerijen nog slechts weinig in gebruik. Deze ovens doen nog wel dienst bij banketbakkers. Als broodoven is de elektrische oven minder geschikt bevonden. De bakresultaten zijn minder dan bij op gas gestookte ovens. Elektrische ovens zijn ook duur in gebruik.

Bakkersovens in 100 jaar Schimmel

Toen bakker Beszelsen in 1895 met zijn bakkerij begon gebruikte hij de ouderwetse stenen oven, welke werd gestookt met takkenbossen of turf. Het moet rond 1915 geweest zijn dat de heetwateroven zijn intrede heeft gedaan, eveneens gestookt met hout of turf. In een later stadium werd ook steenkool als brandstof gebruikt en bakker Schimmel weet zich nog te herinneren dat zijn vader briketten stookte.

Daarna kwam de periode van oliebranders die het vuur als het ware in de vuurmond spuwden om de oven op temperatuur te krijgen.

In het begin van de jaren zestig kwam er aardgas in Woudenberg en vanaf dat moment werd de met gas gestookte heetwateroven ingevoerd. Met dit systeem oven wordt nog steeds het brood gebakken en daarnaast gebruikt Schimmel enkele kleine elektrische ovens voor gebak- en banketartikelen.



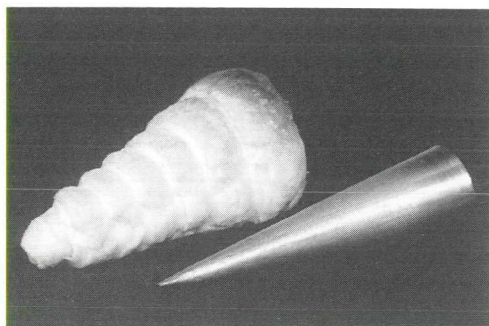
Oude bakkerijgereedschappen. Uit de bakkerij van Schimmel: speculaasplank.

Schimmel's moderne bakkerij

Er is in de loop der jaren veel verbouwd aan de bakkerij. De eerste dertig jaar bleef het een eenvoudig bedrijf. Het is bekend dat er vóór 1940 een grote verbouwing heeft plaats gevonden door de Woudenbergse aannemer Anton van Lunteren. Het pand werd van een verdieping voorzien. Daardoor moest de kap van de woning omhoog gebracht worden. Hendrik van Lunteren, broer van Anton, was ook aannemer, maar tevens gemeente-opzichter. Beide broers lagen elkaar niet zo goed en kregen onenigheid over de hoogte van de kap. Zonder een oplossing te vinden gingen ze uit elkaar. Anton was de gewiekste want in de schafttijd werkte hij met zijn personeel door en toen broer Hendrik opnieuw polshoogte kwam nemen zat de kap weer op de woning overeenkomstig de wens van de opdrachtgever, bakker Schimmel. Hiermee



Oude bakkerijgereedschappen. Uit de bakkerij van Schimmel: spuitbus



Oude bakkerijgereedschappen. Uit de bakkerij van Schimmel: roomhoornen met roomhoorn.

was het meningsverschil niet opgelost, maar broer Hendrik trok aan het kortste eind.

Latere verbouwingen

- in 1959 werd de winkel gemoderniseerd
- in 1970 werd de gehele bakkerij vernieuwd
- in 1975 en in 1988 werd de winkel opnieuw gemoderniseerd. De winkelinrichting werd aangebracht door het Woudenbergse bedrijf I.S.C.

Deze verbouwingen werden uitgevoerd door het aannemersbedrijf A. van Lunteren en later door Renova te Maarsbergen.

Leveranciers

- Meneba te Rotterdam, de Meelfabriek voor de Nederlandse bakkerijen, levert de bloem en het meel voor de broodbakkerij
- de Koninklijke Zeelandia te Zierikzee levert de andere grondstoffen voor de broodbakkerij
- Van Esso Maro te Rotterdam en de Bakkerij Unie te De Meern leveren grondstoffen voor de banketbakkerij.

Machines voor de broodbakkerij

In het hoofdstuk 'Van meel tot brood' is het bakproces uitvoerig behandeld. Daarom wordt er nu anno 1995 volstaan met een opsomming van de aanwezige machines en de functie van deze machines:

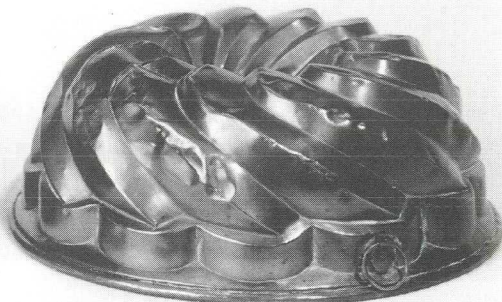
- periodiek worden de meelsilo's gevuld door

- de Meneba. Bakker Schimmel heeft twee silo's van 4.000 kg. meel en bloem per silo. Eens in de twee á drie weken worden deze silo's gevuld. In het grondstoffenmagazijn bevinden zich verschillende andere meelsoorten voor brood en banket in zakken.
- deegmachines: twee grote kuipen van 150 kg. is 6 zakken van 25 kg. bloem of meel. Het mengproces om te komen tot het deeg voor het brood duurt ongeveer 10 minuten en is afhankelijk van het soort brood. Elke kuip heeft zijn eigen watertoevoorziening via een watermeng en -meetapparaat. Het water wordt op de gewenste temperatuur en in de gewenste hoeveelheid automatisch aan de meel/bloem toegevoegd. In de zomer wordt het water gekoeld en in de winter opgewarmd teneinde de juiste temperatuur te krijgen om aan de meel/bloem te worden toegevoegd.
 - het deeg wordt daarna met handen overgebracht in de afmeetmachine, die het wettelijk gewicht van het brood bepaalt.
 - vervolgens wordt de deeg in de zogenaamde opbolmachine opgebald.
 - het deeg verdwijnt nu in de voorrijskast en

- verblijft daar ongeveer 50 minuten.
- de opmaakmachine brengt daarna model aan het brood.
- de automatische spuitinrichting komt nu in actie om de inmiddels aangevoerde broodbussen aan de binnenkant van een laagje vetemulsie te voorzien.
- vervolgens gaan de broden in de narijskasten, waarvan er in de bakkerij twee stuks staan.
- daarna wordt het brood gebakken in een grote oven voor ongeveer 300 stuks in normale uniforme blikken. De baktijd is gemiddeld een half uur tot veertig minuten. De oven wordt gestookt met gas.
- in de bakkerij staat ook een verdeelopbolmachine voor dertig stuks kleinbrood per handeling (bolletjes).

Machines voor de banketbakkerij

- De bakkerij heeft een aparte afdeling waar de banketartikelen worden gemaakt. In deze afdeling bevinden zich de volgende machines:
- koelmachine
 - koelmachine voor grondstoffen, annex werkbank
 - slagroommachine



Oude bakkerijgereedschappen. Uit de bakkerij van Schimmel: tulbandvormen, in gebruik geweest van 1895 tot plm. 1975.

- droogkamer
- grote en kleine klutsmachine
- confiturbak voor het op temperatuur houden van vloeibare chocolade
- een magnetron voor het snel warm maken van bepaalde soorten afwerkproducten, zoals moezen (soort jam), afdekgelei, fondant en chocolade.
- een korsttoermachine (deze machine rolt het deeg uit en brengt de verschillende deegsoorten op de gewenste dikte).

In de bakkerij is een elektrische oven voor banketartikelen. Deze oven is om economische reden boven de broodoven aangebracht en heeft dus maar gedeeltelijk elektrisch te worden verwarmd.

In de winkel bevinden zich als reserve een narijkskastje en twee elektrische oventjes, zodat er in voorkomende gevallen direct warm vers gebak uit de oven kan worden verkocht.

In een aparte afdeling bevinden zich drie diepvries- en koelkasten voor de bewaring van halffabrikaten, zoals afgebakken maar nog niet opgemaakt banket, grondstoffen, alsmede een conditioneercel (hierin bevindt zich een buffervoorraad niet afgebakken deeg voor bijv. kleinbrood, waarvan regelmatig een kleine hoeveelheid nodig is).

Miljoenenzaak

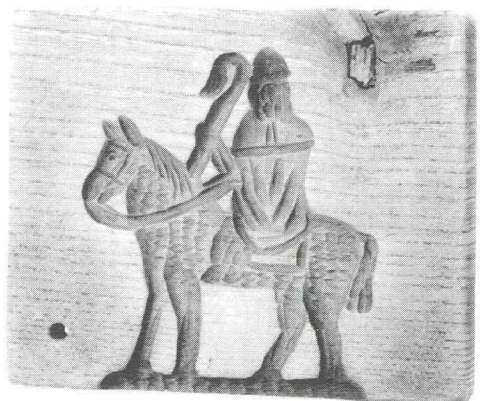
In deze eenvoudige dorpsbakkerij bevinden zich machines en apparatuur, die een waarde vertegenwoordigen van meer dan een miljoen gulden. Menigeen loopt, fietst of rijdt langs deze bakkerszaak of brengt een bezoek aan de winkel, maar velen zullen zich niet realiseren dat er zo'n groot bedrag aan hulpmiddelen in deze bakkerij is ondergebracht.

Het bedrijfspand met woning en winkel ligt op een prachtige lokatie in het hart van Woudenberg aan het kruispunt De Poort en vertegenwoordigt eveneens een hoge waarde.

Er wordt met vier volwaardige bakkers met een volledige dagtaak gewerkt, waarvan twee broodbakkers en twee banketbakkers.



De bakkerij van Jakob (Job) Schimmel aan de Voorstraat omstreeks 1930. De transportfiets, waarmee het brood werd thuis bezorgd, staat naast de winkel.



Oude bakkerijgereedschappen. Uit de bakkerij van Schimmel: suikerplanken.

Soorten brood bakkerij Schimmel

Groot brood

Rond witbrood
Knip witbrood
Casinobrood
Rond casinobrood
Melkbrood

Vloerbrood

Wener snijder
Maanzaadbrood
Sesambrood
Tijgerbrood
Oberlander vloerwit

Tarwebrood

Tarvo
Tarwebrood rond
Tarwebrood knip
Tarwebrood casino
Tarwevloerbrood
Tarwe sesambrood
Tarwe maanzaadbrood

Volkorenbrood

Volkorenbusbrood
Volkorenbus met geplette tarwe
Volkorenbus met grit
Volkorenbus met sesam
Volkorenpannenbol
100% volkorenmeel
Grof volkoren met gebroken tarwe
Meergranenbrood
Natuurbrood vloer en bus

Krokante broodsoorten

Frans stokbrood
Fluitebrood

Krokant kleinbrood

Harde broodjes
Sesambroodjes
Maanzaadbroodjes
Pistolet

Bladerdeegbroodjes

Croissants 'roomboter'

Deense krakeling
Appelbroodje
Ham-kaasbroodjes

Zacht luxe

Bolletjes, puntjes
Luxe gevlochten
Kadetten
Maïsbroodjes
Sojabroodjes

Gevuld brood

Rozijnenbrood
Tarwe-rozijnenbrood
Krentenbrood
Suikerbrood
Stol (met Pasen en Kerst)
Notenbrood
Krentebolletjes
Muesli bol
Koffiebroodjes
Roombroodjes
Zeeuwse bolussen



Diverse soorten brood uit de bakkerij van Jaap en Hannie Schimmel-ter Maaten.

100 jaar bakkerij Beszelsen/Schimmel

Uit de gegevens van de volkstelling in 1824 blijkt, dat er bij een inwonertal van ruim 1700 vijf bakkers in Woudenberg waren. In 1953 was het aantal inwoners gestegen tot ruim 4500 en in dat jaar waren er zeven bakkers werkzaam. Als we de situatie in 1995 bezien dan komen we op drie "warme" bakkers en worden er in een drietal grote levensmiddelenwinkels brood en/of banket artikelen te koop aangeboden, terwijl uit één zaak alleen banket wordt verkocht. Een bakker uit Maarsbergen komt zijn klanten in Woudenberg aan huis bedienen.

Familie gegevens

In 1895 vestigde zich de familie Beszelsen in Woudenberg aan de Voorstraat nabij het kruispunt De Poort, komende uit Driebergen. Overgrootvader Beszelsen begon daar het bakkersbedrijf uit te oefenen. Het gezin bestond uit:

1. Lubbertus Enicus Beszelsen, geboren 10 november 1864 te IJsselstein, overleden 13 december 1935, gehuwd met Willemtje Dorrestijn, geboren 26 oktober 1866 te Driebergen, overleden 5 april 1930. Uit dit huwelijk zijn geboren:
 1. Wilhelmina Beszelsen, geboren 7 april 1897 te Woudenberg.
 2. Geertje Beszelsen, geboren 11 april 1899.
2. Wilhelmina Beszelsen trouwt op 21 december 1922 met Jakob Schimmel, bakker, geboren 21 februari 1896 te Woudenberg. Wilhelmina overlijdt op 25 augustus 1949 en Jakob op 14 december 1966. Uit dit huwelijk zijn geboren:
 1. Jakob Lubbertus Enicus Schimmel, geboren 3 maart 1925 te Woudenberg.
 2. Willemijntje Schimmel, geboren 28 oktober 1934 te Woudenberg.



Omstreeks 1930. De bakkerswinkel van Jakob (Job) Schimmel aan de Voorstraat. Van links naar rechts: Gerard Tekelenburg, een bakkersknecht, Job Schimmel, een winkelbediende, Wilhelmina Schimmel-Beszelsen (in deuropening) en een knecht.



Ongeveer 1915.

De zusters Wilhelmina en Geertje Beszelsen. Beide dames zijn getrouwd met een 'Schimmel', namelijk bakker Jakob en Marinus van het Stationskoffiehuys.

3. Jakob Lubbertus Enicus Schimmel, bakker, trouwt op 5 november 1952 met Christina Wilhelmina de Jonge, geboren 3 maart 1925 te Ellewoutsdijk. Jakob overlijdt op 11 juni 1986 te Woudenberg.

Uit dit huwelijk wordt geboren:

1. Jakob Lubbertus Schimmel, geboren 24 september 1953 te Woudenberg.

4. Jakob Lubbertus Schimmel, bakker, trouwt op 18 september 1979 met Johanna Hendrika ter Maaten, geboren op 31 maart 1954 te Woudenberg. Uit het huwelijk van Jaap en Hannie zijn geen kinderen geboren.

Venten van brood

Jarenlang werd naast de verkoop uit de winkel het brood bij de klant thuis bezorgd. Dat gebeurde eerst met paard en wagen of hondedekar, vervolgens met de trapbakfiets en transportfiets. Later kwam de motorbakfiets en vervolgens de bedrijfsauto en de electro-wagentjes.

Gerard Tekelenburg is vanaf 1930 als bakkersknecht werkzaam geweest bij de familie Schimmel. 's Morgens met Jakob Schimmel brood en banket bakken en daarna het brood bezorgen bij de klanten. Tijdens het broodventen hield de bakker zijn wijk goed in de gaten. Vestigden zich er nieuwe bewoners dan was het belangrijk om als eerste bakker te proberen deze mensen klant te maken. Andere bakkers "lagen ook op de loer" om deze mensen als klant te krijgen. Vooral bij de



Voor de laatste keer bezorgt Gerard Tekelenburg het brood aan huis. Foto uit 1976. Collectie: Stichting Oud Woudenberg.



Het echtpaar Jakob Schimmel en Wilhelmina Beszels. Moeder Schimmel heeft de kleine Japie op schoot.

Foto's uit 1925.

snelle groei van Woudenberg in de jaren 1960 en 1970 werd veel aan klantenbinding gedaan. Ook 's avonds werd geprobeerd klanten te werven. Concurrentie is er altijd geweest. Toen in de jaren 1930 er van uit Amersfoort door bakkers in Woudenberg met brood werd gevent, trok Schimmel met zijn wagen naar Amersfoort om daar ook brood te verkopen.

Het venten met een motorbakfiets was niet altijd gemakkelijk. Eén van de knechten van Schimmel ging een bestelling wegbrengen maar kon de motor "niet stil krijgen". Het was toch ook wel weer een handige jongen want hij ging in De Treek rondjes rijden en wel zolang tot de benzine oprakte en de bakfiets stil bleef staan. Daarna kon hij als trapbakfiets met heel wat meer inspanning zijn brood bezorgen.

In 1976 verdwenen de laatste bakkerskarren uit het straatbeeld van Woudenberg en stopte ook Gerard Tekenburg zijn bakkersactiviteiten. Om economische redenen werd er gestopt met het venten van brood. De klanten van bakker Schimmel werden genoodzaakt het dagelijks brood uit de winkel te halen.

Bakker Schimmel had zijn klanten ook vroeger niet alleen in Woudenberg. Voor 1940 was hij leverancier van gevulde koeken voor restaurants in Lage Vuurse. Een paar keer per week ging één der knechts de gevulde koeken met de transportfiets aldaar bezorgen.

Verkoop van ijs

Bakker Schimmel beperkte zich niet alleen tot de verkoop van brood- en banketartikelen. 's Zomers werd er vanuit de winkel ijs verkocht. Dit verschijnsel doet zich thans nog wel



Uit de bakkerij van Schimmel: hanenkoekjes met steker.

voor bij bakkers, het zgn. bakkersijs. Er was een vaste standplaats op de Traayweg. In de zomermaanden verkochten de scholieren daar ijs. De ijskar werd achter de autobus van de Fa. de Haas uit Veenendaal bevestigd en naar de plaats van bestemming gebracht via de Zeisterweg en de Pyramide. De Fa. de Haas reed de buslijn Veenendaal-Utrecht vice versa. Lukte dat niet dan trok een auto van de bakkerszaak de ijskar tegen de "berg" op of de ijskar moest worden geduwd.

Wanneer de voorraad ijs was uitgeput kwam de chauffeur van de "Haasbus" deze boodschap overbrengen. Het was toen nog een gemoedelijke tijd. Ook aan Restaurant "De Schans" werd vroeger ijs geleverd.

Haantjes koekjes

In 1986 werd begonnen met het jaarlijks organiseren van Haantjesdag. Ter gelegenheid hiervan werd het idee geopperd voortaan het gehele jaar door een artikel te verkopen dat aan deze dag herinnert. Het oog viel op een koekje in de vorm van een haan naar het model van de drie hanen in het gemeentewapen van Woudenberg. Hotel Schimmel schonk een "koekjessteker" (vorm van het



hanenkoekje) en bakker Schimmel maakte het recept en bakt uiteraard deze koekjes. Het bijzonder smakelijk koekje is dagelijks beschikbaar en kan heel goed dienen als een geschenk, mee te nemen naar familie, vrienden en bekenden. Ook thuis kan dit koekje vanzelfsprekend worden gepresenteerd. Het Pluimvee centrum in Zeist promoot dit hanenkoekje en het wordt gebruikt tijdens congressen en geschenken aan buitenlandse gasten. Het koekje is uniek in ons land.

Banketletter voor politiemensen

In de maand december worden er vaak banketletters geschonken ter gelegenheid van het Sinterklaasfeest. Zo kreeg ook de knecht van bakker Schimmel, Gerard Tekenburg, vanzelfsprekend jaarlijks een banketletter. Gerard



Gerard Tekelenburg, bakkersknecht, bij de bestelauto van het bakkersbedrijf Schimmel. Met deze auto werd het brood thuisbezorgd. Deze foto is gemaakt op de Geeresteinselaan omstreeks 1940.



De bakkerszaak van Jakob (Job) Schimmel aan de Voorstraat omstreeks 1940. De winkel is inmiddels verbouwd, want ook in de gevel aan de oostzijde is nu een etalage en aan de noord-oostelijke gevel is te zien dat er een verdieping op is gebouwd.

woonde bij zijn ouders en zijn vader was gemeenteveldwachter.

De veldwachter had indertijd zijn werkruimte in het gemeentehuis op het kruispunt De Poort. Als buurman van bakker Schimmel kreeg ook de veldwachter een banketletter.

Ook toen het aantal politiemensen zich uitbreidde werd deze traditie gehandhaafd tot de dag van vandaag. Reeds 65 jaar krijgen de Woudenbergse politiemensen op Sinterklaasdag een banketletter van bakker Schimmel.

Bevoorrading zeilboot "Prodent"

Op 20 mei 1982 klonk het startschot van de zeilrace Rotterdam - New York. Het zeilschip "Prodent", met aan boord de bekende zeezeiler Dirk Nauta, werd door motel Maarsbergen bevoorraad. Bakkerij Schimmel te Woudenberg leverde het brood, dat elders werd ingeblikt. De zeilrace werd georganiseerd ter gelegenheid van de viering van 200 jaar erkende handelsbetrekkingen tussen Nederland en de Verenigde Staten van Amerika.

Dirk Nauta bezette de eerste plaats en had daarmee de zeilwedstrijd gewonnen. Het ingeblikte brood van bakkerij Schimmel heeft zeker aan deze prestatie bijgedragen.

Personeel en omzet

In de bakkerij en in de winkel zijn de volgende personen werkzaam:

1. Algemene organisatie
 - Jaap Schimmel, directeur B.V. Schimmel
 - en zijn echtgenote Hannie Schimmel-ter Maaten.
2. Bakkerij
 - Bert Goldsmit te Valburg
 - Rolf van de Boom te Hoevelaken
 - Gerrit Doornebal te Amerongen.
3. Winkelverkoopsters:
 - Hennie van Koerten te Scherpenzeel
 - Mettie Hazeleger-Aalbers te Woudenberg.
4. Part-time:
 - Werner Clarenbach te Woudenberg.

De personeelsbezetting is mede afgestemd op de levering van brood- en banketartikelen aan horeca- ondernemers in Achterveld, Leusden, Maarn, Maarsbergen en Woudenberg.

Wat er bij de bakkers uithing

'Adverteren doet verkopen' leest men in menige krant. Uiteraard heeft zowel de krant als de middenstander belang bij een advertentie. Er is echter een groot verschil. De krant verdient aan de advertentie en in ons geval moet de bakker zijn in de advertentie aangeprezen artikelen nog trachten te verkopen en het liefst natuurlijk ook wat verdienen. Vroeger waren er geen kranten en moest de bakker via uithangborden wijzen op zijn aanwezigheid in dorp of stad. Naast uithangborden werden ook gevelstenen met opschrift gebruikt.

De gevelstenen en uithangborden, waarop een of andere voorstelling was te zien, werden vaak nader toegelicht met een toepasselijke spreuk of rijm.

Bijbelse figuren

Een bakker in Maastricht vereeuwigde Adam en Eva op zijn luifel met een bijna levensgrote afbeelding en daaronder het vers:

"Adam en Eva, dat waren de eerste menschen,

Ze hoefden niet te werken maar plukten na hun wenschen.

Nu moet men, als 't koren gegroeit is, het laten malen en brengen in de stad

En dan nog builen en bakken, dat het sweet loopt bij je gat

Dog 't gelt versoet het weer, daar zijn wij toe genegen;

Mijn broot is schoon en swaar, die 't niet gelooft kan het wegen".



Van links naar rechts: Lenie de Jonge, Gerard en Els Tekelenburg, bakker Jaap Schimmel Sr en zijn echtgenote Mien Schimmel-de Jonge.

Deze foto is gemaakt in 1970 ter gelegenheid van het 75-jarig bestaan van de bakkerszaak in 1970 en het 40-jarig jubileum van bakkersknecht Gerard Tekelenburg.

Aan een bakkerij in Heusden werd Abel vereeuwigd, louter alleen omdat de bakker een naamgenoot van hem was. Hij liet een afbeelding maken van de eerste broedermoord en liet daaronder schilderen:

*"Kain sloeg Abel in het oosten dood
Daarom woont Abel hier in 't westen en hij
bakt er brood."*

Bijbelse afbeeldingen deden het vroeger blijkbaar goed want een andere bakker - wij weten niet of hij misschien ook Abel heette - had dezelfde voorstelling op zijn uithangbord, met het ietwat guitige versje er onder:

*"Kain sloeg Abel dood
Al om een hoekje
Hier verkoopt men wittebrood
En ook een koekje".*

Hoe men aan dergelijke voorstellingen kwam zal wel een vraagteken blijven, maar het laat wel de zucht van onze verre voorouders zien om alles maar uit te hangen wat hen getroffen had en wat zij meenden, dat de mensen zou

trekken naar hun winkels en produkten.

Een ander Bijbels persoon krijgt de aandacht. Bij een graankoper te Dokkum zag men 'Jozef in de put' en daaronder het verhaal:

*"Jozef werd door zijn broers in een put
gesmeten
Hier verkoopt men alle granen, goed gemeten".*

Een graankoper te Amsterdam noemde zijn zaak 'Het korenhuis van Egypte'. Hij schreef op zijn uithangbord:

*"Jozefs broeders hadden hem geheel verge-
ten
Maar hier verkoopt men koren en graan ruim
gemeten".*

Dierenfiguren

Zo waren er ook rijmpjes op de bijbelse figuren Mozes, Jozef, Maria en Job. De dieren speelden hun eigen rol. Voor een bakkerswinkel bij de Witte-Vrouwenpoort te Utrecht stond een uithangbord met de volgende tekst:



De bakkerszaak van Jaap Schimmel Sr. aan de Voorstraat tussen 1970 en 1975.

*"O, kil, Gij doe mij ongelijk
Ja, kat, dat moet gij weten
het ongedunde brood
Dat wordt het meest gegeten".*

Koekbakkers hadden veelvuldig op hun gevelsteen een olifant afgebeeld, die een magische invloed scheen uit te oefenen. Meestal was het een 'witte' olifant, maar soms ook een 'vergulde' of zelfs een 'zwarte'. Vaak was het kolossale dier geflankeerd door twee schuin geplaatste koeken. Of het de bedoeling was dat de olifant begerig was naar de koeken of dat de bakkerij zo groot was, dat ze op een olifant leek, vermeldt de geschiedenis niet.

Soms slaat een rijmpje werkelijk nergens op. In Schoonhoven was een juffrouw, die daar het vak van koekbakster uitoefende en die haar bedrijf had gevestigd 'In de Kraay'. Ze verkondigde dit in rijm op de volgende wijze: De Kraay die vliegt om 't aas te zoeken
Daarom bak ik hier ook 'boekende' koeken.

'Boekende' koeken slaat op boekweit koeken, die in die dagen veel werden gebakken. Maar vooral dat 'daarom' is kostelijk gevonden. Zou de juffrouw geen 'boekende' koeken hebben gebakken als de kraai geen aas zocht? Men sloeg er dus een slag naar en kraaide er maar wat op los.

De ezel steelt de show

In de eerste helft van de 16e eeuw woonde er een weldadig paar mensen in Hoorn 'Truyde-man met zijn wijf', die gratis brood gaven aan de armen. De man was bakker. Hij had een bijzondere ezel. Het beest ging alleen de stad rond bij de klanten van zijn baas. Die namen het brood uit de mand, die de ezel op zijn rug droeg en deponeerden daarin ook het geld. De ezel keek goed toe of dit wel gebeurde en ging niet verder voordat het geld in de mand lag.

Eens legde iemand vals geld in de mand. De kiene ezel zag, hoorde of rook dat en in plaats van zijn broodwijk verder af te werken, keerde



De bakkerszaak na de verbouwing in 1975

hij onmiddellijk om en ging naar huis terug. Truydeman was eerst ten zeerste verwonderd over de vlugge terugkeer, maar toen hij de oorzaak ontdekte, was hij ten zeerste verbaasd.

Hij vertelde dat natuurlijk overal rond en de stad Hoorn was met hem verwonderd. De afbeelding van Truydeman en zijn ega versierde de gevel op het oost te Hoorn, met de volgende rijm:

*"Deze hofstede heeft bewoond
Truydeman met zijn wijf, wilt dat verstaen.
Zij hebben eerst deelbroot laten uitgaen,
Zij backten, haare ezels het broot verkogt.
Ontfing quaat geld heeft t'huis gebrocht.
Hierom was de burgerij zeer bevaen (bevangen),
Vreesde dat Hoorn soude vergaan".*

Toen het huis in 1658 werd vernieuwd, kwam er nog een rijm bij:

*"Truydeman met zijn wijf, wilt weten
sij hebben den armen niet vergeten:
Wie nyt leefde bloot
Den armen in den noot
Bijstaat
Die stal voorwaer
De Heer der Heirschaer
Hebben te baat -1658-".*



Open huis na de verbouwing van de bakkerszaak in 1975. Mevr. J.C. Marringa-Dijksterhuis in gesprek met bakker Jaap Schimmel Sr.

Broodverhalen uit oude tijden

Brood wordt wel aangemerkt als volksvoedsel nummer één. De volkeren hebben dan ook steeds veel waarde gehecht aan het brood. Voor de mens hing, vooral in de periode van de primitieve akkerbouw, veel af van de weersomstandigheden. Graan en brood waren dan ook rechtstreekse gaven van de Goden en van dit brood moest er ook geofferd worden. Wee degene, die niet genoeg eerbied betoonde aan de heilige gaven van graan en brood.

Ook in de Christelijke kerk speelt het dagelijks brood een grote rol. Het gebed 'Het Onze Vader' geeft daar een voorbeeld van met de zinsede: "Geef ons heden ons dagelijks brood". In de loop der eeuwen zijn er verschillende verhalen over het brood ontstaan.

Het vrouwtje van Stavoren

Wie kent niet het verhaal van deze ondankbare trotse vrouw uit Stavoren, die uit minachting voor het koren, de gehele lading van een schip in zee liet storten?

*"Aan bakboord in, aan stuurboord uit,
Weg met dat nietig graan!
Aan bakboord in, aan stuurboord uit,
Weg met dat kaf in zee".*

Deze rijke vrouw kwam door deze daad tot diepe armoede. Ze moest langs de huizen gaan bedelen om in leven te blijven. Het verhaal vermeldt dat dit een logisch en rechtvaardig gevolg was van haar vroegere dwaasheid om het koren te minachten.



Het bakkersechtpaar Schimmel-de Jonge. Op de achtergrond een electro-wagentje voor de bezorging van brood. Foto uit 1976.
Collectie: Stichting Oud Woudenberg.



*Hannie Schimmel-ter Maaten werkt volop mee in het bakkersbedrijf.
Foto uit 1989.*

Een pad van brood

Van de sprookjesschrijver Andersen hebben we het verhaal van een meisje dat op brood ging staan om haar schoenen niet vuil te maken. Het meisje had een trots en hoogmoedig karakter en schaamde zich voor haar ouders, die maar eenvoudige mensen waren. Wanneer ze een enkele keer naar het ouderlijke huis ging dan was dat alleen om te pronken met haar mooie kleren. Toen ze een keer met haar nieuwe schoenen aan op een plaats kwam waar het voetpad met brood overging in drassige grond, smeed ze het van haar ouders meegekregen brood in de modder. Door op het brood te gaan lopen kon ze droogvoets aan de overkant komen.

Terwijl ze met de ene voet op het brood stond en de ander voet opbeurde zonk het brood met het meisje weg het moeras in. Ze kwam daar in het verblijf van de moerasvrouw, waar ze dag en nacht op het brood als op een voetstuk moest staan. Haar kleren, waar ze

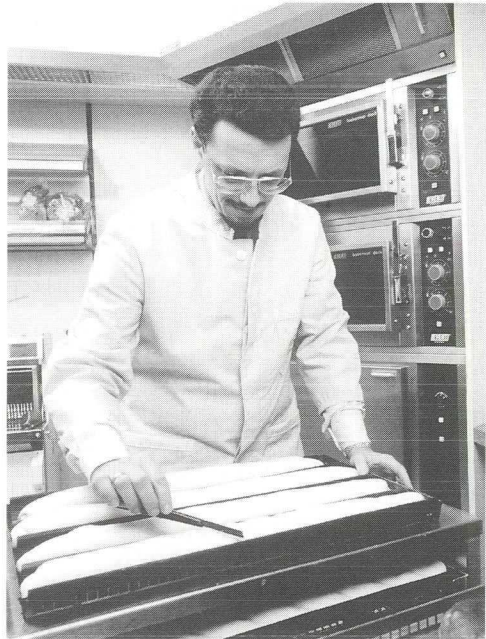
steeds zo trots op geweest was, zaten van boven tot onder vol modder. Het ergste van alles was echter de afschuwelijke honger. Ze kon zich niet bukken om een stuk van het brood te breken, waaoop ze stond, want haar hele lichaam was stijf. Ze hoorde alles wat op aarde over haar gezegd werd en dat was niet veel goeds.

Een oude koeherder had het met eigen ogen gezien en rondverteld.

Het kruisen van het brood

Brood of kruimels laten vallen beschouwde men vroeger als een bespottung van de goede hemelse gaven. Vaak kuste men het brood alvorens het aan te snijden. Ook was het een oude katholieke gewoonte om het brood voor het gebruik met het mes te bekruisen. Daarna werd het brood voor het gezin gesneden.

De grote waarde, aan koren en brood gehecht, blijkt ook uit de gewoonte van de Arabieren. Als zij bij het eten een stukje brood laten vallen dan zullen zij het niet laten liggen,



*Bakker Jaap Schimmel Jr. bezig met zijn dagelijkse werkzaamheden.
Foto uit 1989.*



Diverse soorten gebak uit de bakkerij van Jaap en Hannie Schimmel-ter Maaten.

maar oprapen om vervolgens het brood te kussen en op te eten naar het voorbeeld van de profeet Mohammed.

Ook werd er vroeger nauwkeurig op gelet hoe het brood op tafel werd gelegd. Als dit niet op de juiste wijze gebeurde dan was ruzie in het gezin hiervan het gevolg. Zo mag het brood niet met de verkeerde kant boven liggen. Ook mag het aangesneden brood niet op de hoek van de tafel liggen want daarmee wordt de zegen uit huis gedreven.

Witte broden gebruiken als schoenen

Een oude Duitse sage voert ons naar een dorpje in de Bohemen, waar de dochter van de ridder van het kasteel op het gekke idee kwam om twee wittebroden te laten uithollen en als schoenen te gaan gebruiken.

Toen zij met deze schoenen van wittebrood ter kerke ging en op haar weg een brug over

moest, stortte deze plotseling in en verdween met het dwaze meisje in de diepte. De herinnering aan haar tragisch einde wordt nog bewaard in een overgebleven steen van de brug, die aan de voorbijganger nog altijd wordt getoond. Op deze steen is een vlek te zien, die, zoals het volksverhaal in die streek wil doen geloven, een overblijfsel is van haar voetstap.

Geschenken voor de kraamvrouw

Brood- en banketartikelen werden de eeuwen door geschonken aan de kraamvrouw. Vroeger beschouwde men deze geschenken als offers aan de goede geesten, die de kraamvrouw in bescherming namen. Eén van de meest bekende kraamgebakken in vorige eeuwen was het 'kindermanstuk', hetwelk geschonken werd aan de buurtkinderen, die naar het kindje kwamen kijken. Dit gebak werd gemaakt van boter, eieren en kaas.

Later verschenen krensjes (ronde taartjes met gebakken suiker overdekt) en suikerbollen (holle soezen met suiker gevuld). Het woord 'kinderman' werd ook gebruikt voor kraamfeest.

In Twente kwamen de bezoeksters vroeger en ook thans nog met 'de kromme arm', dat wil zeggen niet met lege handen. Bloedverwanten en vriendinnen bezoeken de kraamvrouw eerst 'met kort goed' (kleine geschenken zoals beschuitjes, krentenenbroodjes en ander klein gebak). Daarna volgt een tweede bezoek 'met de kromme arm' en bracht men een grote krentenwegge mee. Tenslotte bedankt de kraamheer voor al die geschenken door het aanrichten van een kraammaaltijd.

Ook in andere delen van ons land kreeg de kraamvrouw geschenken in de vorm van brood of gebak. Toen in het jaar 1925 de 3000 ste inwoner van Dwingeloo in Drente geboren werd, ontvingen de ouders een krentenwegge van het gemeentebestuur. Krentenbollen van anderhalve meter en zelfs twee meter lang waren geen uitzondering. Meestal werden deze broden door de leden van een vereniging, club, bureu of familie op een kruiwagen naar het huis van de jonggeborene gereden.

De bekende beschuiten met muisjes behoren thans nog tot een lekkere traktatie bij de geboorte van een baby.

Een heel bijzonder gebruik deed zich in het noorden van Drente omstreeks het jaar 1850 nog voor. Een jonge vrouw mocht voor de eerste keer niet alleen een kraambezoek afleggen. Ze moest worden gehaald door andere ervaren vrouwen. De oudere buurvrouwen, die reeds in het kraamhuis aanwezig waren, namen een kom met brandewijn en rozijnen en gingen daarmee in optocht naar de nieuwelinge. Daar werd de kom leeggedronken en opnieuw gevuld, waarna de optocht van vrouwen met de nieuwelinge en de brandewijnkom voorop, weer naar de kraamvrouw terugkeerde. De baker stond de vrolijke troep vrouwen al op te wachten met een beschuit met suiker. Dit moest de jonge

vrouw terstond opeten, waarbij ze een slok uit de kom kreeg om de beschuit door te spoelen. Daarna mocht ze met de andere vrouwen voortaan op elke kraamvisite verschijnen. Een soort 'ontgroening' dus.

Kraamvisites in andere provincies

In Groningen heet het geboortebrood meestal 'krentenplas'. In Noord-Holland komt de 'Hoornse broeder' bij geboortefeesten veelvuldig voor, bestaande uit een mengsel van meel, kaneel, stroop en suiker. In Gelderland sprak men van 'kraamschudden' en men bracht als geschenk de kraamschudderswegge mee.

In Friesland brachten de vrouwen koekgeschenken mee, zoals een langwerpig krentenbrood, een pijpkaneebol (witbrood met veel kaneel), een tulband of een koek met toepasselijk opschrift in suikerletters.

In delen van Limburg (Weert), eet men bollen bij de kraamvisite, die 'Rommerden' genoemd worden. Ook Weerter beschuitjes en krentenkoeken, bestrooid met muisjes komen bij een dergelijke gelegenheid op tafel. Zo heeft elke streek zijn eigen gewoonte.

Betrekken nieuwe woning

Het betrekken van een nieuwe woning moest bij voorkeur geschieden bij wassende of volle maan. Trok men de nieuwe woning binnen dan moesten brood en zout worden meege dragen. Brood als offer voor de huisgeesten en zout als afweermiddel van boze invloeden. De bedoeling van deze handeling was om steeds te kunnen beschikken over het dagelijks brood in de nieuwe woning. Meestal gebruikte men daarvoor brood, dat nog in de oude woning was gebakken. Personeel, dat een betrekking aannam in een andere plaats, nam ook brood uit de oude woning mee ter voorkoming van heimwee. Ook het vee en de huisdieren gaf men dit brood te eten om te hechten aan de nieuwe woning.

De bruid brengt geluk

Ook in Duitsland was brood erg belangrijk. Wilde een bruid 'de baas spelen' over haar man dan trok zij in het bakhuis haar trouwjurk aan. Brood bakken in het bruidskostuum bracht zegen en geluk. In de bruidskrans



*Winkelinterieur van Jaap en Hannie Schimmel-ter Maaten.
Foto uit 1988.*

vlocht men korenaren of men verwerkte de korrels in de krans. Ook brood en zout leggen in de schoenen van de bruid bracht geluk. Men naaide in de bruidsjaпон een stuk brood uit het ouderlijk huis. Dit voorkwam heimwee en gebrek aan brood. Was de bruid reeds voor haar huwelijk zwanger dan moesten de paarden, die voor de trouwkoets gespannen werden, een stuk brood uit haar schoot eten, anders konden ze de koets niet trekken.

Overgang van zomer naar winter

Een herinnering aan de overgang van de zomer naar de winter waren de onder andere in Limburg verorberde spintweggen. Dit waren

langwerpige gladde broodjes, die 's avonds op de dag dat er 's morgens voor het eerst weer met kunstlicht werd opgestaan, op tafel kwamen.

Er was dan een huiselijk feestje voor degenen, die zich 's morgens niet verslapen hadden. Moeder trakteerde dan op spintweggen. De bakker heeft vaak een 'hoorn' als embleem, maar de Roermondse bakkers bliezen volgens een oude traditie op lampeglazen wanneer de spintweggen gaar waren. De naam van deze broodjes kan in verband worden gebracht met het oude spintlicht, een soort dunne gedraaide kaarsen, die vroeger als verlichting werden gebruikt.

Oppassen voor heksen

Het door mensen gebakken brood kon als afweermiddel tegen heksen worden gebruikt. Daarom legde men brood in de luiers van het kind, dat ten doop naar de kerk werd gebracht. Men maakte het kruisteken over het brood alvorens dit aan de snijden. Met een stuk brood in de zak behoefde men de heksen niet te vrezen.

Groot gevaar dreigde er wanneer men brood opraapte van bruggen of straten. Er werd vanuit gegaan dat het brood er door heksen was neergelegd om de mensen in hun macht te krijgen. Zo kwamen ook Hans en Grietje in het bekende sprookje in de macht van de boze heks, nadat zij van het peperkoekhuisje gegeten hadden. Ook schoten de heksen met broodkogels tot groot nadeel van hen, die geraakt werden.

Familieperikelen

Vergat de vrouw het brood in de bakoven te schuiven dan was er gezinsuitbreiding te ver-

wachten. Werd daarentegen vergeten het brood uit de oven te halen of kwam het brood er gebarsten en met scheuren uit dan betekende dit een sterfgeval. Ook het verspillen van meel en het verbranden van brood bracht ongeluk en armoede in de familie. Van een vrouw, die meel verspilde zegt een oud Engels spreekwoord dat ze later blij mocht zijn als ze de molenstenen zou mogen aflikken.

Tijdens het bakken mocht de vrouw niet zingen. Deed ze dat wel, dan zou ze even lang moeten huilen als ze gezongen had voordat het brood op was. Een vrouw, die tijdens het bakken had gezongen, kon een naaste bloedverwant door de dood verliezen.

Deze verhalen speelden zich af in de tijd dat er thuis veel brood werd gebakken. Dit gebeurde vaak in het bakhuis met een ingebouwde oven. Opvallend is dat vrouwen als verzorgster van het gezin een grote rol spelen in deze oude broodverhalen.



*Kinderen van de Jan Ligthartschool bezoeken jaarlijks de bakkerij van Jaap Schimmel Jr.
Foto uit 1992. Collectie: Stichting Oud Woudenberg.*

Broodvaria

Hoeveel mensen heten er niet Bakker of De Bakker met hun achternaam. Deze naam kan eveneens veerman of baggeraar betekenen, want in het Middelnederlands (12e tot eind 15e eeuw) was bac het synoniem van veerboot.

Spreekwoorden en gezegden in verband met brood

Nood zoekt brood

- Nood dwingt geringere arbeid als kostwinning te aanvaarden.

Iets voor een stuk brood geven

- Iets voor bijna niets geven.

Op water en brood zitten

- Geen andere kost krijgen.

Hij heeft het brood in de oven

- Zijn vrouw is zwanger.

Voor iemand het brood uit de mond sparen

- Voor iemand zich het noodzakelijkste ontzeggen.

Werp uw brood uit op het water

- Geef aalmoezen, zonder zorg voor hetgeen ervan terecht komt.

Iemand iets op zijn brood geven

- Iemand iets verwijten.

Iets op zijn brood krijgen

- Een verwijt te horen krijgen.

Daar is geen droog brood aan te verdienen

- Een onvoordelig bedrijf.

Kakken gaat voor bakken

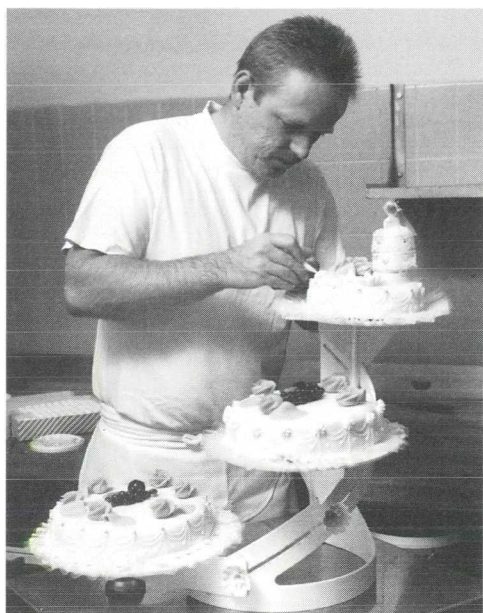
- Het belangrijkste moet voorrang krijgen.

De ene zijn dood is de ander zijn brood

- Door de dood van de ene krijgt de andere



De bakkerszaak van Jaap en Hannie Schimmel-ter Maaten aan de Voorstraat nr. 4 anno 1995.



Bert Goldsmid bezig met het maken van een bruidstaart.

voordeel of een beter bestaan.
Wiens brood men eet, diens woord men spreekt
 - Gebonden zijn aan de dienst van een persoon.
Op de oven zitten, raken, zetten
 - Een oude vrijster zijn.

Spreuken

Oud brood is niet hard,
 hard is het leven zonder brood.
 Van alle gaven Gods komt brood het eerst,
 zowel voor boer en burger, stadsraad en koning.
 (Gezegde uit de 18e eeuw)

Eet geen brood terwijl iemand anders gebrek heeft
 en reik hem niet de hand waarmee je brood eet.
 (omstreeks 10e eeuw voor Chr., wijsheid van de schrijver Anii)



Gerit Doornbal bezig met het maken van bowlingsoesjes voor de horeca.



Rolf van de Boom bezig met het afbakken van kleinbrood (bolletjes).

Je bent als een stukgeslagen roer
dat niet meer luistert naar bevelen,
je bent als een heiligdom zonder god,
als een huis zonder brood.

Armoë lijden in de hand van God is beter
dan rijkdom op de graanzolder,
beter brood te hebben en de vreugde des
harten te bezitten
dan rijkdom en zorgen.
(Egyptische spreken uit de tijd van het
Nieuwe Rijk).

Het teken

De belangrijkste plaats die brood in het leven
inneemt, heeft het sinds eeuwen doen uit-
groeien tot een zinnebeeld van verbondenheid
en van het leven zelf.

Als in het kanton Aargau knechten en meiden
elkaar broden toewierpen met het gezegde:
"Ik geef het u op het huwelijk" dan was dit

zoveel als een huwelijksaanzoek. Het brood
aannemen betekende een ja-woord voor het
leven. Dezelfde diepere zin ligt besloten in het
gebruik in Wallis. Hield een meisje van een
jongen, dan ging zij op diens verjaardag een
brood in de vorm van een krans kopen. Thuis
verstopte ze dit gebak. Op vastenavond viel
dan de beslissing. De jongen ging bij het
meisje thuis op bezoek. Indien de vrijer het
meisje en de ouders (nog) beviel, dan werd
het brood op tafel gezet.

De heilige en de beer

Met zijn medegezellen had de monnik Gallus
zijn thuisland Ierland verlaten om in Europa
ten noorden van de Alpen de heidense barba-
ren tot het Christendom te bekeren. Na lang
zwerfen kwam hij eindelijk ten zuiden van het
Bodenmeer in een onherbergzaam en verlaten
woudgebied aan, waar hij besloot als klui-
zenaar te blijven.



Hennie van Koerten bezig met het inrichten van het broodrek voor de winkelverkoop.

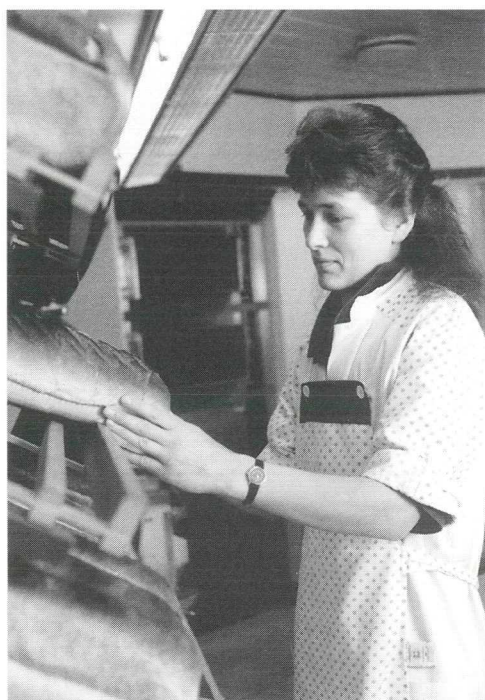
Toen hij hout hakte om er zijn hut te bouwen, kreeg hij plots hulp uit een onverwachte hoek. Een vriendelijke beer hielp hem bij het dragen van de zware stammen. De Heilige Gallus beloonde het werkzame en gediensige dier met het beste dat hij had: een brood.

Brood als middel tegen allerlei ziekten

- Waarom mag een maagpatiënt wel beschuit en geroosterd brood eten en geen vers brood? Het antwoord luidt: omdat hij dan noodzaak is goed te kauwen.
- Wormen
's Ochtends een weinig brood eten en onmiddellijk er na koud water drinken.
- Hoofdpijn
Tegen hoofdpijn en duizeligheid vinden we in de volksgeneeskunde eveneens allerlei

middeltjes, bijvoorbeeld een broodkorst in azijn weken en op het hoofd duwen, ofwel een warme pannenkoek op het hoofd leggen.

- Koorts
Tegen koorts werden vroeger de gekste genees(?)middelen voorgeschreven, bijvoorbeeld drie luizen of kruisspinnen tussen een boterham leggen en die verorberen...
- Een ander middel: de bovenkorst van een zwart brood in zeventien stukjes trekken, die een nacht in de urine van de zieke laten weken en ze vervolgens te eten geven aan hoenderen of vogels.
- Mazelen en roodvonk
Week een snede tarwebrood, nadat je de korst hebt verwijderd, in azijn en bind die op de voetzolen van de zieke.



Mettie Hazeleger-Aalbers pakt een vloerbrood voor een klant.

- Reumatiek
Een oude boerin, die opgevreten was door de reumatiek, beweerde dat haar kwaal alleen maar kon genezen worden als zij doorwarmd werd en dit kon slechts door

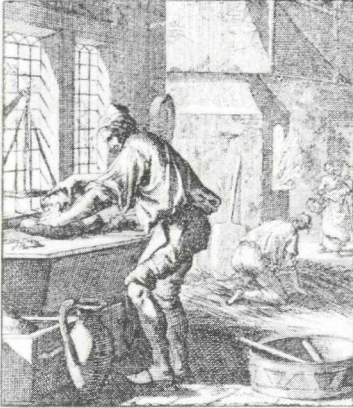


Werner Clarenbach bezig met de bezorging van brood- en banketartikelen voor de horeca.

haar in de bakoven te schuiven, vanzelfsprekend nadat de broden eruit gehaald waren.
Het zou blijken dat zo'n methode zeer afdoende was.

De Backer.

Die't lichaem voed, Is wort' Genoedt.



o Schepper van het lieve Brood,
Tot voetsel van het tijd'lick leeven.
Hoe heeft uw mildheid ons genood,
Om ons u Selve tot Brood te geeven:
o Brood dat uit den Heemel viel,
Versaaidigd' ghy dan onse Ziel.

Van Jan Luyken ± 1690.



Kunstenaars waren geïnspireerd door de zorg om het dagelijks brood.



Vroeger bakte de boerin brood in het bakhuis op de boerderij.



Korenschoven.



Tarweschoven, nadrogend op het veld.

Tenslotte

Geraadpleegde literatuur

- *Boer, molenaar, bakker* van Wilhelm Ziehr, uitgegeven in 1984 door Lannoo (België).
- *De glorie van het brood* door Walter Plae-tinck, uitgegeven in 1983 door Lannoo (België).
- *Brood. De geschiedenis van het brood en het broodgebruik in Nederland*, catalogus 1983 museum Booymans en van Beunin-gen te Rotterdam.
- *Brood- en gebakvormen en hunne beteke-nis in de folklore* door J.H. Nannings 1932.
- *Om den Broode*, uitgegeven door de Stichting en Instandhouding en Expositie van Bakkerijgereedschappen etc. te Zierik-zee in 1983.
- *Over graan, meel en brood* van Edm. Nico-las, uitgegeven door het Centraal Instituut voor Voedingsonderzoek TNO.
- *Bakkersprentenboek* van M.C.A. Meischke, uitgegeven door J.A. Boom te Meppel en N.V. De Tijdstroom te Lochem.
- *Wat er bij de bakkers uithing*, bewerkt door J. van der Blom in 1949, uitgegeven door Zeelandia te Zierikzee.
- *Twaalf bakkers en twee bakkersdochters*. In gesprek met J.J. Voskuil - Openlucht-museum 1978.
- *Bloemlezing bij vijftig jaar Meneba* - 5 juli 1965.

Adviezen

Waardevolle adviezen zijn verstrekt door:

- Het Nederlands Bakkerij Museum "Het Warme Land" te Hattem.
- Koninklijke Zeelandia te Zierikzee.

Dankwoord

Met hartelijk dank aan:

- Bakker J.L. Schimmel te Woudenberg voor de verstrekte gegevens waardoor het mogelijk is geworden deze Klapperman te laten verschijnen.
- Mevr. A. de Kreij te Woudenberg voor de assistentie bij de samenstelling van deze Klapperman.
- De heer J.J. Timmer te Woudenberg voor de verstrekte gegevens uit het bevolkings-register van de gemeente Woudenberg.

De Klapperman

Uitgave van de Stichting Oud Woudenberg.

Redactie

Werkgroep Publiciteit. Coördinator: G.D. Marringa,
Tromplaan 15, 3931 AG Woudenberg,
tel. (033) 2862328.

Abonnement

De Klapperman wordt aan donateurs van de stichting gratis toegezonden. Losse nummers zijn verkrijgbaar in de Oudheidkamer en bij de plaatselijke boekhandel.

Secretariaat stichting

Adres: Postbus 2, 3930 EA Woudenberg.

Gehele of gedeeltelijke overname van artikelen is zonder toestemming van de uitgeefster niet toegestaan.

ISSN: 0928-6152

Inhoud

100 jaar bakkerij Beszelsen/Schimmel
De tekst is van G.D. Marringa te Woudenberg.

Foto's

Voor zover niet anders vermeld komen de geplaatste foto's uit het archief van de familie Schimmel.

Bij de omslag

Links de bakkerswinkel omstreeks 1905. Op de achtergrond bakker Beszelsen met echtgenote. Links bakkersknecht Willem van Woudenberg en naast mevr. Beszelsen Mientje van Woudenberg. Op de voorgrond o.a. de kinderen Wilhelmina en Geertje.