

Brood in Brabant

Onderzoeksverslag stage Erfgoed Brabant



Figuur 1. Brabants type roggebrood, gebakken van fijn gemalen rogge met iets gist. Recept van 1850, tentoongesteld op de Volkskundedag 1966 te Arnhem. (1966, collectie Nederlands Openluchtmuseum Arnhem)

Anne-Ruth Vos

Master Cultuurgeschiedenis, Universiteit Utrecht, 2022

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Broodbakobjecten in collecties	7
Cultuurhistorische context	17
Conclusie	34
Literatuurlijst	35
Nawoord	37

Inleiding

Tijdens mijn stage bij Erfgoed Brabant heb ik onderzoek gedaan naar de collecties van een aantal streekmusea en heemkundekringen die zich in Noord-Brabant bevinden. Binnen de collecties heb ik gekeken naar objecten die gerelateerd zijn aan het bakken van brood in de periode 1890-1950. Hoewel ik in eerste instantie vooral naar het thuisbakken door boeren wilde kijken, kwam ik er al snel achter dat bakkers ook een grote rol speelden op het Brabantse platteland in mijn onderzoeksperiode. Zo zijn er meerdere Brabantse collecties waarin objecten van een plaatselijke bakker of bakkers zijn opgenomen. De keuze voor de provincie Noord-Brabant als afbakening lag voor de hand, omdat Erfgoed Brabant als uitvoeringsorganisatie van de provincie het erfgoedveld in Brabant ondersteunt en daarbij het verhaal van Brabant wil verkennen, behouden en doorgeven. De tijdsafbakening van mijn onderzoek heeft enerzijds te maken met mijn eigen voorkeur om onderzoek te doen naar de twintigste eeuw, maar anderzijds -en nog belangrijker- omvat de onderzoeksperiode ook de tijd waarin de voornaamste ontwikkelingen op het gebied van bakken plaatsvonden.

Hiermee bedoel ik in het bijzonder de overgang van het bakken in houtgestookte ovens door zowel bakkers als boeren, naar de situatie rond 1950 waar veel bakkers inmiddels gebruikmaakten van machines die hun werk gemakkelijker maakten, en waar weinig boeren zelf meer brood bakten en het juist vaker kochten. Sue-Yen Tjong Tjin Tai, Mila Davids en Harry Lintsen schetsen in hun artikel 'Hoe moderniseerden bakkers aan het begin van de twintigste eeuw? De betekenis van de Nederlandsche Bakkersbond en het Station voor Maalderij en Bakkerij' hoe veel kleine Nederlandse broodbakkers aan het begin van de twintigste eeuw nog traditioneel en handmatig te werk gingen, maar dat dit in de daaropvolgende decennia zou veranderen door 'mechanisering, standaardisering en regelgeving'.¹ Dit was in Brabant niet anders. De bekende Brabantse schrijver en bakkerszoon Bernard van Dam (1881-1958), die tijdens zijn leven talloze artikelen en tekeningen heeft gepubliceerd, beschrijft in een passage 'Brood bakken op het platteland' hoe hij zich het thuisbakken door boeren herinnerde. Maar 'Het zelf bakken komt bij de Meierijse boer zo goed als niet meer voor; ... De bakker komt wekelijks twee- of driemaal aan huis met zijn rogge-, tarwe- of wittebrood.'² Zowel bij bakkers als boeren lijkt er dus een verandering plaatsgevonden te hebben.

Tijdens mijn onderzoek ga ik uit van de volgende hoofd- en deelvragen:

¹ Sue-Yen Tjong Tjin Tai, Mila Davids en Harry Lintsen, 'Hoe moderniseerden bakkers aan het begin van de twintigste eeuw? De betekenis van de Nederlandsche Bakkersbond en het Station voor Maalderij en Bakkerij', *Tijdschrift voor Sociale en Economische Geschiedenis* 10:3 (2013) 55-79, aldaar 55-56.

² Bernard van Dam, *Oud-Brabants dorpsleven. Wonen en werken op het Brabantse platteland* (Eindhoven 1972) 58-60.

Hoofdvraag: Hoe is de geschiedenis van het bakken van brood in Noord-Brabant tussen 1890 en 1950 vertegenwoordigd in collecties van Brabantse streekmusea?

Deelvragen:

1. Welke objecten die gerelateerd zijn aan het broodbakken zijn aanwezig in de onderzochte collecties, en laten deze een ontwikkeling of onderlinge verschillen zien?
2. Hoe relateren de objecten aan de huidige cultuurhistorische kennis over broodbakken in Brabant, en kunnen ze hieraan bijdragen?

Theoretisch kader

Ik ga binnen mijn onderzoek allereerst uit van historische antropologie. Binnen deze theoretische stroming wordt namelijk vaak gekeken naar voedselgeschiedenis. Historische antropologie is geïnspireerd door etnologische theorieën en methoden uit de culturele antropologie. De nadruk ligt vaak op symbolen of rituelen. De antropologe Mary Douglas heeft onder andere gekeken naar de symbolische betekenis van een maaltijd in haar artikel 'Deciphering a Meal'.³ Annemarie Mol, eveneens antropologe, gebruikt de clafoutis als symbool om samenhang te visualiseren in 'Clafoutis as a Composite'. Binnen de culturele antropologie is er ook gewerkt met het beschrijven van verschillende betekenislagen van een ogenschijnlijk weinig betekenisvolle gebeurtenis of symbool, zoals Clifford Geertz heeft voorgesteld met zijn 'thick description'.⁴ Binnen microgeschiedenis wordt ook vaak een antropologische aanpak gebruikt. In mijn onderzoek wil ik objecten, en in het bijzonder 'het broodbakproces', op eenzelfde manier centraal stellen als een cultureel symbool. Hierbij wil ik er meer betekenis aan geven dan op het eerste oog zichtbaar is, bijvoorbeeld door er verschillende betekenislagen aan toe te voegen.

Naast historische antropologie wil ik ook voortbouwen op *history from below*: de stroming binnen de geschiedschrijving die uitgaat van de 'gewone man' in plaats van de elite in een samenleving. Ik kijk in mijn onderzoek naar de materiële cultuur van de 'gewone man', namelijk de gemiddelde boer die op het Brabantse platteland thuis zijn dagelijks brood bakte, of de bakkers die in de meer regionale gebieden werkzaam waren. Ik ben benieuwd naar het verhaal van deze groep zelf. Deze kennis is veelal onderbelicht, omdat dingen uit het dagelijks leven van de gewone man niet altijd opgeschreven zijn. Ook is de wel beschikbare kennis vooral aanwezig bij plaatselijke heemkundekringen, en minder of veel oppervlakkiger in breed gepubliceerde standaardwerken.⁵

³ Mary Douglas, 'Deciphering a Meal', *Daedalus* 101:1 (1972), aldaar 61-81.

⁴ Clifford Geertz, 'Thick description: toward an interpretive Theory of Culture' in: *The Interpretation of Cultures: Selected Essays* (New York 1976) 3-30.

⁵ Zie prof.dr. H.F.J.M. van den Eerenbeemt red., *Geschiedenis van Noord-Brabant. Deel 2: 1890-1945 Emancipatie en industrialisering* (Meppel 1996). Hierin worden slechts twee pagina's gewijd aan de volledige voedselcultuur van Brabant in die periode.

Methodologie

Ik pas voor mijn onderzoek een aantal methoden toe, die verband hebben met het onderwerp van mijn onderzoek en het theoretische kader. Allereerst maak ik gebruik van visuele analyse. Dit kan van toepassing zijn op de objecten die ik onderzoek: van welk materiaal zijn deze gemaakt, kan de grootte iets zeggen over wie het gebruikt heeft -bijvoorbeeld boeren of bakkers- en zijn er wellicht verschillen tussen vergelijkbare objecten -en wat wil dat dan zeggen-? De objecten zullen centraal staan in de bredere context die ik wil schetsen van het bakproces, waarbij ik onder meer kijk naar hoe de voorwerpen precies gebruikt werden en hoe het bakproces hiermee verliep. Visuele analyse kan ook toegepast worden op visuele bronnen, zoals foto's en film. Hierop kan bijvoorbeeld zichtbaar zijn wanneer en hoe een bepaald object gebruikt werd.

Om informatie te verzamelen over de onderzochte objecten en het gebruik daarvan, kijk ik ook naar de technieken die voorgesteld worden door Hans Piena in het boek *Onderzoek in de museale praktijk*.⁶ Denk hierbij aan observatie, interpretatie en het vinden van naam en functie. Vooraf aan mijn onderzoek waren veel van de objecten die ik onderzocht heb mij nog niet bekend, maar zodra ik objecten vaker tegenkwam in collecties kon ik ze inpassen in mijn referentiekader, oftewel dat wat ik al wist en kende. De strategieën om naam en functie van objecten te vinden waren hierbij ook nuttig: zo is het online zoekprogramma ID-DOC⁷ van het Museum voor de Oudere Technieken in Grimbergen in het bijzonder erg waardevol gebleken. Veel werktuigen -in mijn geval broodbakobjecten- worden hierin beschreven met verschillende benamingen, en er worden soms ook verschillende uiterlijke vormen van hetzelfde object getoond.

Een andere methode die ik toepas is *close reading*. Informatie over mijn onderzoeksonderwerp dat uit het gewone dagelijks leven is gegrepen, is vaak gefragmenteerd. Om een samenhangend verhaal te vormen, is het dus noodzakelijk om ook kleine passages -zoals notities en krantenknipsels uit archiefbronnen- nauwkeurig te lezen en hier informatie uit te destilleren die bijdraagt aan het brede verhaal over broodbakken in Brabant.

De laatste methode die ik wil benoemen is dat ik ook gebruik maak van -informele- interviews. Veel informatie waar ik naar op zoek ben, bevindt zich in de hoofden en herinneringen van mensen. Omdat -zoals ik al eerder noemde- niet alle aspecten uit de geschiedenis van het dagelijks leven altijd opgeschreven zijn, kunnen gericht gestelde vragen een heel waardevolle toevoeging en goede informatiebron voor mijn onderzoek zijn.

⁶ Hans Piena, *Onderzoek in de museale praktijk* (Deventer 2008) 24-27.

⁷ <https://www.mot.be/nl/opzoeken/iddoc>

Relevantie

Een aanleiding voor mijn onderzoek is dat er bij veel Brabantse streekmusea en heemkundekringen weinig of onvolledige kennis bestaat over hun collectie kookgerei. Door mijn onderzoek wil ik kennis toevoegen over kookgerei en het gebruik daarvan, in relatie tot broodbakken. Door objecten zowel op zichzelf staand te bekijken alsmede ze in een bredere context te plaatsen, hoop ik ook bij te kunnen dragen aan de geschiedenis van voedsel en het dagelijks leven in Noord-Brabant. Waar de Vlaamse historicus Peter Scholliers het boek *Brood. Een geschiedenis van bakkers en hun brood*⁸ over België heeft geschreven, is er geen recent wetenschappelijk werk over de geschiedenis van brood in Nederland. De wel beschikbare kennis bevindt zich grotendeels in heemkundige boeken en tijdschriften, die zich voornamelijk op een bepaalde regio focussen. Het is echter waardevol om deze kennis samen te voegen, omdat brood voor lange tijd een belangrijk deel uitgemaakt heeft van het dagelijks leven van de meeste mensen. Bovendien richt ik me in dit onderzoek op de vrij recente geschiedenis die in korte tijd sterk veranderd is, waardoor veel kennis over deze periode verloren dreigt te gaan. Dit alles maakt het bakken van brood een interessante casus: het kan meer zeggen over het dagelijks leven van mensen in het verleden, en hoe hierin een ontwikkeling te zien is.

⁸ Peter Scholliers, *Brood. Een geschiedenis van bakkers en hun brood* (Antwerpen 2021).

Broodbakobjecten in collecties

Welke objecten die gerelateerd zijn aan het broodbakken zijn aanwezig in de onderzochte collecties, en laten deze een ontwikkeling of onderlinge verschillen zien?

Ik heb onderzoek gedaan naar broodbakobjecten in zes Brabantse collecties. In eerste instantie heb ik elf musea en heemkundekringen met een collectie in Brabant gezocht. Vervolgens heb ik een selectie gemaakt, enerzijds omdat het te veel werk zou zijn om objecten uit elf collecties te onderzoeken in de tijd die ik had voor mijn onderzoek, en anderzijds omdat niet elke collectie evenveel opleverde. Zo waren er collecties met objecten die buiten mijn onderzoeksperiode vielen, collecties met objecten die niet direct relevant waren voor mijn onderzoek naar brood -zoals banketvoorwerpen- of collecties die dezelfde objecten hadden als andere collecties, waarbij de andere collecties meer relevante objecten hadden. Het kwam ook voor dat er zich meerdere relevante objecten in een collectie bevonden, maar dat er al een andere geschikte collectie in dezelfde streek aanwezig was.

De zes collecties die op basis van deze criteria zijn overgebleven, bevinden zich in de volgende Brabantse streken: de Baronie van Breda, de Meijerij, Maasland, de Kempen en de Peel. Het westelijk deel van Brabant (het Land van Heusden en Altena, de Langstraat, Westhoek en Markiezaat) is hiermee in verhouding ondervertegenwoordigd, maar hier waren minder geschikte collecties in het algemeen, en de collecties die er waren bevatten vrijwel geen objecten die een meerwaarde hadden ten opzichte van de andere collecties. Hoewel ik er naar streefde om een zo breed mogelijk beeld van Brabant te kunnen vormen, heb ik om deze redenen toch besloten om deze collecties niet in mijn definitieve onderzoek te betrekken.



Figuur 2. De zes overgebleven collecties op de kaart

De onderzochte collecties bevinden zich in de volgende musea en heemkundekringen: Heemkundekring Paulus van Daesdonck in Ulvenhout, Erfgoedcentrum 't Schoor in Udenhout, Museum De Vier Quartieren in Oirschot, Kempenmuseum De Acht Zaligheden in Eersel, Heemkundekring De Elf Rotten in Heesch en het Boerenbondsmuseum in Gemert.

Na mijn eerste bezoeken aan de -toen nog- elf collecties, kwam ik er achter dat de meeste broodbakproducten die binnen mijn onderzoeksperiode vallen een relatie hebben tot de manier van broodbakken in houtovens. Daarom wilde ik dit proces centraal zetten in mijn onderzoek, als samenbindende factor van de onderzochte objecten. De objecten kunnen op hun beurt weer dienen om het verhaal van deze manier van broodbakken te vertellen of te illustreren, waar ik dieper op inga bij mijn tweede deelvraag. Ik heb het broodbakproces opgedeeld in stappen en de objecten die daarbij gebruikt werden daaraan verbonden. Hierbij onderscheid ik twee categorieën van objecten: graangerelateerd en broodgerelateerd. De categorie 'graangerelateerd' omvat objecten die bijvoorbeeld met de oogst of het dorsen van graan te maken hebben. De grootste focus ligt echter op de categorie 'broodgerelateerd' waar de volgende objecten onder vallen: graanmolen, zeef, meelschep, baktrog, deegsteker, rakelijzer, doofpot, ovendweil, broodschieter, broodblik, oven(ingang), bakhuis, broodmes, broodsnijder en overig. Op basis van deze categorieën heb ik de objecten -van graan tot tafel- verdeeld.

Met deze verdeling bleek al snel dat er geen een collectie was die bij elke categorie een object had, maar dat met alle collecties samen wel elke categorie was gerepresenteerd. De enige uitzondering was de ovendweil: hiervan was alleen een replica aanwezig in het Boerenbondsmuseum. Een verklaring hiervoor is waarschijnlijk dat een ovendweil vaak een combinatie was van een steel -of rakelijzer- die voorhanden was, met

een natgemaakte lap of meelzak er omheen gebonden. De kans is daardoor groot dat zo'n -vaak improvisatorisch- object niet als geheel in een collectie is opgenomen. Een uitzondering hierop is een ovendweil in de collectie van het Eindhoven Museum.⁹

Bij de objecten die ik uiteindelijk geselecteerd heb, is vaak weinig context in het eventuele collectieregistratiesysteem aanwezig. Zo is er meestal geen datering, en herkomstinformatie is al helemaal zeldzaam. Bij sommige collecties is helemaal geen collectieregistratie aanwezig. Vaak is er dan nog wel sprake van wat mondelinge overlevering, bijvoorbeeld als objecten in een collectie afkomstig zijn uit de bakkersfamilie van een vrijwilliger of medewerker. Hierdoor heb ik wel een overzicht kunnen maken van objecten die vrijwel zeker in mijn onderzoeksperiode gebruikt zijn bij het bakken van brood. De volgende objecten laten op grotendeels chronologische volgorde het proces van broodbakken en brood eten zien. De oveningang en het bakhuis zijn geen object als zodanig, maar dragen wel bij aan het overzicht.




Voor de kolom 'Toegevoegde cultuurhistorische context' ga ik uit van de categorie 'Cultuurhistorische criteria' op het collectiewaarderingsformulier in het boek *Op de museale weegschaal: collectiewaardering in zes stappen* van de Rijksdienst voor het Cultureel Erfgoed.¹⁰ Verschillende elementen kunnen bijdragen aan de waarde van een museaal object, denk bijvoorbeeld aan zeldzaamheid, belang voor een maatschappelijke groep of economische waarde. Met mijn onderzoek wil ik echter juist bijdragen aan de cultuurhistorische waarde van de individuele objecten, door ze alle te koppelen aan de historische activiteit van het broodbakken in Brabant. Hoewel deze objecten alle afzonderlijk gebruikt zijn, vormen ze haast een ensemble doordat ze gezamenlijk het verhaal vertellen. Bij elk object beschrijf ik eventuele door mij ontdekte cultuurhistorische informatie, en kort het gebruik van elk object, waar ik bij mijn tweede deelvraag ook nog op zal ingaan.

⁹ <https://eindhovenmuseum.nl/nl/collectie/16199-ovendweil>, geraadpleegd op 12 april 2022.

¹⁰ Anne Versloot eds., *Op de museale weegschaal: collectiewaardering in zes stappen* (Werkendam 2013) 60.

Objectfoto	Aanwezige informatie	Toegevoegde cultuurhistorische context
	<p>Graanmolen met slinger, objectnummer 426, 1940-1945, collectie Kempenmuseum De Acht Zaligheden, Eersel</p>	<p>Dergelijke graanmolentjes werden in de Tweede Wereldoorlog gebruikt, om -illegaal- graan te malen voor eigen gebruik, maar wellicht waren ze al voor de oorlog in gebruik.¹¹</p>
	<p>Meelzeef, collectie Heemkundekring De Elf Rotten, Heesch</p>	<p>Een meelzeef als deze werd gebruikt om rogge- of tarwemeel te zeven. Hierdoor bleven er bloem-voor <i>mik</i>- en zemelen achter om mee te bakken.</p>
	<p>Meelschep, collectie Heemkundekring De Elf Rotten, Heesch</p>	<p>Een meelschep werd gebruikt om hoeveelheden meel of bloem in een zak of trog te scheppen.</p>
	<p>Grote baktrog, voormalig eigendom van Petrus van Overbeek uit Oirschot, objectnummer HS 022, collectie Museum De Vier Quartieren Oirschot</p>	<p>Een baktrog was een grote houten bak met deksel, waarin het brooddeeg gemaakt werd. Zeker bij roggedeeg gebeurde dit vaak door te <i>treden</i>: hierbij werd het deeg gekneed doordat een boer of bakkersknecht door de trog heen liep.</p>

¹¹ Zo is er een kleine graanmolen aanwezig in een Vlaamse collectie die al voor 1900 gedateerd is: <https://caonet.be/item/139669>

	<p>Deegsteker, collectie Boerenbondsmuseum, Gemert</p>	<p>Een deegsteker werd soms gebruikt om het geknede deeg in stukken te verdelen, zodat de broden gevormd konden worden. Dit werd thuis vaak ook gewoon met een broodmes gedaan.</p>
	<p>Raketijzer, objectnummer HS 348, collectie Museum De Vier Quartieren Oirschot</p>	<p>Een raketijzer was bedoeld om na het opstoken van de oven met hout (ook wel <i>mustert</i>, <i>mutsert</i> of <i>mutsaard</i> genoemd), de overgebleven kooltjes over de ovenvloer te verdelen. De kromming in het ijzer maakte dit mogelijk.</p>
	<p>Raketijzer, collectie Boerenbondsmuseum, Gemert</p>	<p>Hoewel dit type raketijzer er anders uitziet dan bovenstaande, zijn het beide raketijzers.¹² Deze variant werd ook wel gebruikt om de kooltjes, nadat de oven volledig verhit was, in een doofpot te schuiven.</p>

¹² Beide types zijn opgenomen onder 'raketijzer' in het ID-DOC van het MOT: <https://www.mot.be/resource/Tool/raketijzer>

	<p>Doofpot, collectie Museum Paulus van Daesdonck, Ulvenhout</p>	<p>Deze doofpot is van zodanige grootte, dat de kans groot is dat hij door een bakker gebruikt is. Een doofpot werd voor de overgang gezet, waarna de nog gloeiende kooltjes erin geschoven werden. De kooltjes konden door hun warmte nog voor andere toepassingen gebruikt worden.¹³</p>
	<p>Ovendweil, houten stok met een ketting waaraan repen jute zijn bevestigd, objectnummer 1981.01.6765, collectie Eindhoven Museum, Eindhoven</p>	<p>Met een ovendweil -een steel met daaraan een natgemaakte zak of lap- kon de ovenschoongemaakt -'gedweild'- worden nadat de kooltjes verwijderd waren. Dit hielp soms ook om de temperatuur te verlagen.</p>
	<p>Broodschieter, objectnummer 14.005, collectie Erfgoedcentrum 't Schoor, Udenhout</p>	<p>Een broodschieter was een plankje aan een lange houten steel, waarmee de broden in de oven 'geschoten' konden worden. Ook werd een broodschieter gebruikt om de gare broden weer uit de oven te halen.</p>

¹³ Zie hiervoor de tweede deelvraag van dit onderzoek.

	<p>Handschieter, collectie Boerenbondsmuseum, Gemert</p>	<p>Een handschieter had dezelfde functie als een broodschieter met een lange steel. Deze kleinere variant was echter ook geschikt voor de wat kleinere houtgestookte ovens: hier hoefde de schieter niet zo diep in de oven te kunnen reiken.</p>
	<p>Broodblik, collectie Erfgoedcentrum 't Schoor, Udenhout</p>	<p>Soms werd er een broodblik gebruikt om de broden mee te vormen. Dit gebeurde echter niet altijd: vaak werd brood gewoon op de ovenvloer gebakken. Dit vloerbrood had dan meestal een ronde vorm.¹⁴</p>
	<p>Inpandige oveningang in Boerenbondsmuseum, Gemert (in de oven bevindt zich een klein rakelijzer)</p>	<p>Een inpandige oveningang als deze bevond zich binnen in een boerderij, in de <i>herd</i>. Hierdoor kon binnen brood gebakken worden in een houtoven.</p>
	<p>Bakhuis, eigendom van Toon Timmermans uit Alphen</p>	<p>Dit bakhuis bevindt zich niet in een collectie, maar is een voorbeeld van een van de vele bakhuizen die in Brabant gestaan hebben (en soms nog staan). In zo'n apartstaand gebouwtje bevond zich een houtoven. Dit was altijd</p>

¹⁴ Op de volgende kaart: Openluchtmuseum Arnhem, Archief Brood en banketwezen, inv.nr. 664.6, Volkskundige kaart 'Vorm van het dagelijks roggebrood' (1939). die gebaseerd is op vragenlijsten is globaal te zien dat er in het jaar 1939 in het westen van Brabant meer brood met een ronde vorm gebakken werd, en in het noordoosten en zuidoosten meer rechthoekig brood.

		brandveiligere dan een oven binnenshuis.
	Broodmes, objectnummer 5762, datering 1935, collectie Kempenmuseum De Acht Zaligheden, Eersel	Brood werd voor 1950 nog grotendeels met de hand gesneden. Een broodmes was daarmee vaak het belangrijkste mes in huis, waarmee ook andere dingen gesneden werden. Dit mes van het Kempenmuseum is van het Duitse messenmerk Friedr. Herder Abr. Sohn. Gekartelde broodmessen als deze worden in de loop van de twintigste eeuw voor het eerst gebruikt.
	Roggebroodsnijder, objectnummer HS 64, collectie Museum De Vier Quartieren Oirschot	Deze roggebroodsnijder van het merk Alexanderwerk is terug te zien in verschillende collecties, en werd waarschijnlijk in het begin van de twintigste eeuw gebruikt. Hard roggebrood kon hiermee met behulp van een hefboom in dunne plakken gesneden worden.

Sommige van de hier getoonde objecten zijn ook aanwezig in andere collecties. Zo komen vooral graanmolentjes, zeven, broodblikken en roggebroodsnijders wel vaker voor. De reden dat bepaalde objecten zich in bepaalde collecties bevinden, lijkt echter grotendeels op toevalligheid te berusten. De meeste broodbakobjecten zijn door schenkingen in collecties terechtgekomen. Als spullen van bakkers afkomstig zijn is dit vaak nog wel bekend, maar de oorsprong van spullen die door boeren gebruikt kunnen zijn is vaak onduidelijk. Veel objecten werden ook door beiden gebruikt: zo maakten

zowel boeren als bakkers gebruik van broodschieters. Er is zodoende geen duidelijke reden te geven voor verschillen tussen collecties.

Wat wel in zekere mate terug te zien is in de collecties, is de ontwikkeling van het broodbakken. Hierbij gaat het vooral om machines die in de loop van de twintigste eeuw in gebruik werden genomen door bakkers.



Figuur 3. Links: Deels elektrische kneedmachine van bakker Toon Rooijmans uit Lieshout. (Bron: Fabrikant CAEC, ca. 1910, collectie Boerenbondsmuseum Gemert).

Figuur 4. Rechts: Elektrische broodsnijmachine. (Bron: Fabrikant Berkel, ca. 1950, collectie Heemkundig Museum Paulus van Daesdonck).

Bovenstaande machines bevinden zich in respectievelijk de collectie van het Boerenbondsmuseum en de collectie van Heemkundig Museum Paulus van Daesdonck. De kneedmachine is een vroeg voorbeeld van de overgang op machinaal kneden door bakkers. De broodsnijmachine laat een iets latere ontwikkeling zien: het voorsnijden van

brood, dat waarschijnlijk vooral vanaf de jaren vijftig gangbaar werd.¹⁵ Al deze bovenstaande objecten illustreren zodoende de rol van -het bakken van- brood tussen 1890 en 1950.

¹⁵ I. Ruckebusch en S. De Waele, 'Gesneden brood. Een kleine geschiedenis van het broodmes en de broodsnijmachine', *Patakon. Tijdschrift over bakerfgoed* 6:2 (2015), 26-31, aldaar 30. J.J. Voskuil, A.C. Spil en F.M.A. van der Wiel, *Twaalf bakkers en twee bakkersdochters* (Wageningen; Arnhem 1978) 55-56.

Cultuurhistorische context

Hoe relateren de objecten aan de huidige cultuurhistorische kennis over broodbakken in Brabant, en kunnen ze hieraan bijdragen?

De huidige cultuurhistorische kennis over broodbakken in Brabant is erg versplinterd. Er is vrij veel informatie te vinden, maar die bevindt zich vooral in werken van heemkundigen, of in werken die op een bepaalde regio binnen Brabant focussen. Aangezien ik het broodbakproces in houtovens centraal heb gesteld, kan ik aan de hand van de eerder geselecteerde objecten het verhaal over dit proces vertellen. Ik schets allereerst de historische context van brood in Brabant, en de manier waarop het bakken in houtovens verliep. Vervolgens ga ik nader in op enkele vraagstukken die bij mij naar boven kwamen tijdens mijn onderzoek naar de objecten. Deze vraagstukken kunnen bijdragen aan de huidige cultuurhistorische kennis over broodbakken in Brabant, omdat ze een extra laag toevoegen aan het verhaal.

Voorgeschiedenis

Meel, water, zout, een rijsmiddel zoals zuurdesem of gist. Dit zijn de basisingrediënten van brood, zoals het al eeuwenlang gebakken wordt. Oude bronnen laten zien dat dit bakken op grotendeels dezelfde manier gebeurde in en buiten Brabant, namelijk in houtgestookte ovens. Varianten hiervan werden in het oude Egypte, in de middeleeuwen tot aan twintigste-eeuws Brabant gebruikt.¹⁶ Brood werd in Brabant pas echt een prominent onderdeel van het dagelijks voedselpatroon in de late middeleeuwen.¹⁷ Vanaf die tijd bakten mensen grotendeels zelf hun brood, zeker op het platteland. Toch deden de bakkers die voorheen vooral in steden aanwezig waren na verloop van tijd ook daar hun intrede. Zeker rond 1900 werd dit duidelijk zichtbaar.

¹⁶ George Dirven en Pieter Parel, *Water en brood. Putten en bakhuizen in het Groene Woud* (Woudrichem 2017) 98-100.

¹⁷ Peter Scholliers, *Brood. Een geschiedenis van bakkers en hun brood* (Antwerpen 2021) 26.



Figuur 5. Bakker schuift met een broodschieter ronde broden, waarschijnlijk masteluinbrood, in de oven. Miniatuur in een dertiende-eeuws manuscript. (Bron: Liturgische kalender, gemaakt in Gent, ca. 1220-1240, Bibliotheek Brugge)

In de negentiende eeuw waren er veel ontwikkelingen op het gebied van industrie en landbouw, die invloed hadden op de graanproductie. Door dalende graanprijzen vanwege de import van goedkoop Amerikaans graan waren boeren gedwongen te investeren in betere landbouwmachines. Ook binnen het bakkersambacht werden industriële ontwikkelingen zichtbaar, bijvoorbeeld door de komst van machines die het werk lichter konden maken.¹⁸ Rond 1890 bevond het bakken van brood zich dus in een periode van verandering, maar de oude manier van bakken was nog sterk aanwezig. Zeker op het Brabantse platteland zou dit in de loop van de twintigste eeuw pas echt veranderen.

Verschil tussen boeren en bakkers

Brabantse boerenfamilies aten rond 1900 vaak minstens twee keer per dag brood, voornamelijk 's ochtends en om een uur of vier 's middags. Bij het brood werd meestal koffie gedronken.¹⁹ Er waren in deze periode verschillende manieren om als Brabander aan je dagelijks brood te komen. Allereerst kon je je brood zelf bakken. Dit werd vooral gedaan door de vele boeren die in Brabant woonden, die zelf een oven hadden in hun boerderij of een losstaand bakhuis. Ook konden zij hun eigen graan laten malen. De boeren hadden vaak een vaste bakdag in de week, waarbij de vrijdag favoriet was. Het

¹⁸ Noor Bas, Ineke Berentschot en Dion Heerkens, *Oude granen, nieuw brood* (Utrecht 2020) 37-38. A. Detremmerie en G. Deseyn, *'t Is voor de bakker. Industrialisatie van brood- en banketbakkerij* (Gent 1986) 18-19.

¹⁹ L. Deckers, *De landbouwers van den Noordbrabantschen zandgrond. Eene bijdrage tot de kennis der maatschappelijke en economische ontwikkeling van den Nederlandschen boerenstand in de negentiende en twintigste eeuw* (Eindhoven 1912) 187.

was een heel werk om een weekvoorraad aan brood te bakken, vooral omdat het opstoken van de oven een paar uur duurde.

De tweede optie was brood kopen bij de bakker. Dit gebeurde vaker door mensen die niet op een boerderij woonden, maar ook boeren kochten soms brood bij de bakker. Dit was zeker na de Tweede Wereldoorlog het geval. In de jaren vijftig was het wekelijkse thuisbakken vrijwel verdwenen en gingen ook de meeste boeren naar de bakker.²⁰ Als bakkers in houtovens bakten ging dat op dezelfde manier als bij boeren thuis, hoewel bakkersovens over het algemeen een stuk groter waren. Hier moesten natuurlijk veel meer broden in passen. Daarnaast werd er ook dagelijks gebakken, en werden er veel verschillende soorten brood gemaakt.

Bakkers moesten al hun brood nauwkeurig afwegen. Daarnaast werd er soms een bakkersmerk op het brood gestempeld om aan te duiden welke bakker het gebakken had. Zeker als er meerdere bakkers in een dorp waren, wat regelmatig voorkwam, kon er wat de klantenkring betreft sprake zijn van concurrentie. Vaak hadden bakkers wel vaste klanten uit hun kring van bekenden. Niet iedereen was een trouwe klant: sommigen maakten hun keuze op basis van de laagste broodprijs. Brood moest soms afgehaald worden bij de bakker, maar het kwam ook voor dat het bij de klanten rondgebracht werd op de fiets, met voorop een grote mand gevuld met broden.²¹

Een laatste manier die ook wel voorkwam, is dat mensen het brooddeeg thuis zelf maakten, en het vervolgens naar de bakker brachten om het in de oven daar te laten bakken. Het laten bakken van eigen brood door de bakker kon verschillende redenen hebben: soms werd dit simpelweg gedaan omdat het te bakken brood thuis niet in de oven paste. Het gaf de bakker wel de lastige taak om allerlei stukken deeg, die soms van niet al te beste kwaliteit waren, recht te breien tot een fatsoenlijk brood. Ook moest iedereen het juiste brood -mét ingekerfde initialen- natuurlijk weer terugkrijgen.

Ontwikkelingen

Rond 1900 was bakken in houtovens grotendeels de standaard, zowel bij boeren als bakkers. Dit bakproces is in de decennia daarna echter langzaam verdwenen. In 1919 kwam er een warenwet die onder andere voorschreef dat bakkers deeg niet meer met de voeten mochten treden, vanwege de hygiëne. Boeren konden dit voor eigen gebruik nog wel langer blijven doen. Het verbod op treden vormde overigens niet overal een even groot probleem, omdat al voor 1890 de eerste kneedmachines hun intrede deden. Verschillende bakkers namen in de periode daarna zo'n machine in gebruik, die aangedreven werd door een hond of paard. Dit was een vroege stap in het industrialisatieproces waardoor alles in sneltreinvaart zou veranderen. Veel houtovens

²⁰ Van Dam, *Oud-Brabants dorpsleven*, 58-60.

²¹ Voskuil, Spil en Van der Wiel, *Twaalf bakkers en twee bakkersdochters*, 52.

werden na 1900 langzamerhand vervangen door hetelucht- en heetwaterovens, die wel voor langere tijd op de gewenste temperatuur gehouden konden worden. Ook de kneedmachines op honden- of paardenkracht werden vervangen door elektrisch aangedreven machines. Deze ontwikkelingen gingen niet overal even snel, maar de meeste bakkers ontkwamen er niet aan. Zeker na 1950 werd het meeste brood gekocht bij de bakker of in de supermarkt. In de jaren zestig zorgde de wet Wederverkoop van Brood ervoor dat ook die laatste brood gingen verkopen.

Bakken in een houtoven²²

Wanneer je rond 1900 je dagelijks brood op tafel wilde krijgen, ging hier eerst een heel proces aan vooraf. Graan moest groeien, daarna werd het gemalen, en vervolgens moest het brood ook nog gebakken worden. Brabantse boeren waren van begin tot eind betrokken bij dit proces, dat volgens een aantal stappen verliep en waarbij er verschillende bakvoorwerpen gebruikt werden. Toen er nog in houtovens gebakken werd, verliep het bakken van brood op de volgende manier.

Alles begon op het veld. Hier verbouwden boeren het graan waar het brood mee gebakken zou worden. In Brabant verbouwde men verschillende graansoorten, maar voor brood werd vooral rogge en tarwe gebruikt. Nadat boeren het graan gezaaid hadden, gingen er een flink aantal maanden overheen voordat het geoogst kon worden. Hiervoor sloegen ze de graanstengels van de grond af met een pikhaak of zeis, waarna ze er korenschoven van maakten om het graan te laten drogen.

²² C. de Mooij en R. van de Weijer, *Rijke oogst van schrale grond. Een overzicht van de Zuidnederlandse materiële volkscultuur ca. 1700-1900* (Zwolle 1991) 47-50, 79-83.



Figuur 6. Korenschoven in de oogstmaand van 1933, Nistelrode. (Foto: Fotopersbureau Het Zuiden, 07-08-1933, collectie BHIC, nr. 1656-000109).

Wanneer het graan gedroogd was, werd de oogst met karren binnengehaald. Vervolgens gingen boeren -met eventuele knechten en andere hulpkrachten- het graan dorsen. Hierbij spreidden ze het graan uit op een dorsvloer, waarna met behulp van een dorsvlegel de korrels uit de aren werden geslagen. Dit alles gebeurde rond 1900 grotendeels nog met de hand, wat erg veel werk was. Daarom moesten ook vrouwen en zelfs kinderen vaak meehelpen. Na het dorsen was er nog een stap: het kaf van het koren scheiden, ook wel wannen genoemd. Dit gebeurde met een wanmolen, waarin het gedorste graan werd toegevoerd. Door te draaien aan een hendel begon de wanmolen te schudden en gleeed het graan via een aantal zeven naar de afvoergoot. Hierbij wekte het draaien ook nog een luchtstroom op die de vliesjes van de graankorrels wegblied. De kale graankorrels bleven over en waren klaar voor het malen. Hiervoor brachten boeren hun zakken graan naar de dichtstbijzijnde molenaar die het graan maalde, waarna de zakken meel weer opgehaald konden worden.

Het meel kwam terecht bij een bakker, of een boer gebruikte een deel van het meel om zelf brood te bakken. Als er *mik* (witbrood) op het menu stond, was zeven een vereiste. Ook roggebrood werd in Brabant vaak met veel roggebloem gemaakt, in tegenstelling tot andere provincies waar roggebrood meestal grover was.²³ Bij het roggebrood zat ook nog wel wat grover maaisel, terwijl mik volledig uit bloem bestond. Bij het zeven verwijderde men de zemelen uit het meel en bleef de fijnere bloem over. Nu kon overgegaan worden op het bakproces, dat volgens een aantal stappen verliep.

²³ Efdée, R., *Bakker hoe bakte je 't toen. Een onderzoek naar baktechniek, bakkers en bakproducten op het Friese platteland (1919-1939)* (Grou 1986) 51.

Allereerst maakte de bakker of bakkende boer het brooddeeg. Aan de bloem, meel of een combinatie van beide –afhankelijk van de broodsoort die gebakken werd- werd gekookt water, zout en zuurdesem of gist toegevoegd. In roggebrood ging meestal zuurdesem, en bij mik had gist de voorkeur. Zuurdesem maakte men zelf, en gist kon in een kannetje gehaald worden bij de dichtstbijzijnde brouwerij of in blokken gekocht worden. Bij mik ging vaak ook nog wat melk en reuzel, om het nog lekkerder te maken. Roggebrood was het meest gegeten brood, en hier moest dus ook veel deeg voor gemaakt worden. Een baktrog, oftewel een grote houten bak op poten, bood hierbij uitkomst. Zeker bakkers hadden een grote baktrog nodig: deze bood dan genoeg ruimte voor een hoeveelheid deeg waar tachtig tot negentig broden mee gebakken konden worden. Het kneden van het vaak taaie roggebrooddeeg in een baktrog gebeurde tot in de eerste helft van de twintigste eeuw meestal door met blote voeten in de trog rond te lopen. Dit heette ook wel *treden*.²⁴ Dit was erg zwaar, waardoor het echt een mannentaak was. Mik werd door boeren nooit in grote hoeveelheden gegeten en kon daardoor met de hand op tafel gekneet worden, eventueel in een kleinere tafeltrog.

Na het kneden werd het deeg afgedekt om te rijzen. Vervolgens verdeelde de bakker het deeg in stukken om de broden te vormen. Dit verdelen gebeurde meestal gewoon met een broodmes, maar er kon ook een speciale deegsteker gebruikt worden. Soms werden deegresten in de trog nog verwijderd met een soort krabber: deze deegresten konden weer dienen als zuurdesem. Het kwam ook voor dat de bakker –of iemand anders uit zijn gezin- van wat overgebleven deeg een *polleke*, oftewel een klein broodje voor de kinderen, bakte.²⁵ Het vormen van de broden kon op twee manieren gebeuren: er waren ronde broden die direct op de ovenvloer gebakken werden, of het deeg ging in rechthoekige broodblikken. Na het vormen moest het brood nog een keer rijzen, en daarna kon het de oven in.

Bakken

Er waren verschillende soorten ovens. Allereerst was er de in pandige oven. Dit was een oven die zich in de *herd* van de boerderij bevond, in de schouw onder de schoorsteen. De *herd* was het woonvertrek in een boerderij, omdat dit vaak de enige plek was waar vuur gestookt kon worden om het huis warm te houden. Hier kon een ketel boven een open haardvuur gehangen worden om eten te bereiden, hoewel dit open vuur na 1890 vaak al vervangen was door een kachel. Zo was de plattebuiskachel na die tijd in heel veel huishoudens aanwezig. Deze kachel kon ook als fornuis gebruikt worden. In sommige plattebuiskachels zat daarnaast nog een klein oventje, zoals in de

²⁴ Van Dam, *Oud-Brabants dorpsleven*, 173.

²⁵ Brabants Historisch Informatie Centrum, Archief H. Mandos, inv.nr.1260, volgnummer 82, 'Onderzoek (ingevulde vragenlijsten en adreslijsten) naar bakhuis in Kempen, 1959' (1959).

onderstaande plattebuiskachel die zich in Museum de Vier Quartieren in Oirschot bevindt. Zo'n oventje was wel een stuk kleiner dan de meeste houtgestookte ovens.



Figuur 7. Plattebuiskachel in Museum De Vier Quartieren, Oirschot. (Bron: Plattebuiskachel, objectnummer HS 176, ca. 1900, Museum De Vier Quartieren Oirschot).

Naast de inpandige oven was er de uitpandige oven. Deze houtoven werd als een klein huisje aan de boerderij vastgebouwd. De oveningang bevond zich ergens in de binnenmuur van de boerderij, maar de ovenholte zelf zat aan de buitenkant.



Figuur 8. Uitpandige oveningang in de muur van Heemkundig Museum Paulus van Daesdonck, Ulvenhout. De oveningang bevindt zich in een nis. Het oorspronkelijke ovengebouwje aan de buitenkant is afgebroken.

Ten slotte waren er ook nog bakhuisjes. Deze bakhuisjes kwamen veelvuldig voor op het Brabantse platteland, net als in de rest van Nederland en het nabijgelegen Vlaanderen. Inmiddels zijn er veel in onbruik geraakt of zelfs afgebroken.²⁶ Een bakhuis

²⁶ K. Nagelkerke en J. Tankink, *Als een bakhuisje praten kon...* (Prinsenbeek 2004).

was een losstaand gebouwtje, vaak met een pannendak in verband met brandgevaar. Bakhuisjes waren van variërende grootte. Soms werd een bakhuis door meerdere personen in de buurt gebruikt.²⁷ Deze bakhuizen waren meestal wat groter. In zo'n gemeenschappelijk bakhuis bakten burens niet alleen: het was ook een plek om samen te komen en nieuws uit te wisselen.



Figuur 9. Bakhuisje in Gassel, gebouwd in de negentiende eeuw. (Foto: Wies van Leeuwen (Provincie Noord-Brabant), 20-07-1987, collectie BHIC, nr. PNB001003316).

Van bakhuis naar oven binnenshuis

Het feit dat er verschillende soorten ovens zijn, is wel te verklaren. Bakhuisjes zijn erg geschikt wanneer het risico op brand bestaat. Om die reden zijn ovens in bakhuisjes buitenshuis ook de oudste vorm. Volgens de Vlaamse heemkundige Jozef Weyns, die een boek aan het bakhuis heeft gewijd, stond het oudste -hem uit de archieven bekende- Brabantse bakhuis in Keldonk, in het jaar 1387.²⁸ George Dirven en Pieter Parel noemen in hun boek *Water en brood* verschillende voorbeelden van archiefstukken waarin vroeg vijftiende-eeuwse bakhuizen in Den Dungen genoemd worden.²⁹ Boerderijen werden lange tijd gebouwd met hout en leem en hadden een dak van stro of riet. Pas toen er steen werd gebruikt bij de bouw van boerderijen, werd het ook mogelijk om een stenen rookkanaal en schoorsteen te metselen in de boerderij zelf.

Deze verstening van boerderijen gebeurde waarschijnlijk geleidelijk. De vroegste bronnen die hier op wijzen, beginnen vanaf het jaar 1600. Dirven en Parel noemen in hun boek voorbeelden van inscripties in schouw balken van stenen schoorstenen uit de

²⁷ J. Weyns, *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen* (Sint-Martens-Latem 1963) 14.

²⁸ *Ibidem*, 11.

²⁹ Dirven en Parel, *Water en brood*, 102-104

zeventiende eeuw: deze zijn bijvoorbeeld terug te zien in Gemert, Cromvoirt en Den Dungen. In de praktijk zal de bouw van een stenen rookkanaal bij veel boerderijen pas later gebeurd zijn, omdat het laten bouwen van een stenen rookkanaal niet goedkoop was en daardoor vooral was weggelegd voor de meer welgestelde boeren. Aangezien deze voorbeelden maar uit enkele Brabantse plaatsen afkomstig zijn, is hierdoor ook niet met zekerheid te zeggen dat dit overal in Brabant al zo vroeg gebeurde.

Wat wel zeker is, is dat de bouw van inbandige ovens een positieve verandering teweegbracht. Nu kon er op een veilige manier binnenshuis een vuur gestookt worden dat heet genoeg was om brood te kunnen bakken: hiervoor hoefde de boer niet meer naar een buitengelegen bakhuis. Toch ging niet iedereen direct over op zo'n oven: naast het feit dat het niet goedkoop was, had het weinig toegevoegde waarde om een inbandige oven te laten bouwen als er nog een goed bakhuis stond, zeker omdat bakhuizen alsnog veiliger waren mocht er toch brand uitbreken. Daarnaast waren inbandige ovens vaak kleiner dan ovens in bakhuizen. Als er veel monden gevoed moesten worden, kon dat ook een reden zijn om het bakhuis te behouden. Om al deze redenen zijn de verschillende typen ovens gelijktijdig gebruikt.

Welke oven er ook gebruikt werd, zodra de broden waren gevormd was de oven vaak al bijna op temperatuur. Vaak stookte de bakker de oven al op voordat het deeg gemaakt werd, omdat het lang duurde om de oven op de juiste temperatuur te krijgen. In een stenen houtoven schoof de bakker takkenbossen -ook wel *mustert* genoemd- die vervolgens aangestoken werden. De overgebleven kooltjes verspreidde hij met een rakelijzer, een ijzeren staaf met gebogen uiteinde of een haaks blad, over de ovenvloer om de hele oven de juiste hitte te geven. Vervolgens trok hij hiermee ook de kooltjes vanuit de oven in een doofpot. Soms veegde hij de vloer nog wat verder schoon met een houten bezem, en een ovendweil -een stok met daarom een natgemaakte juten zak of lap- diende om wat laatste restjes as van de ovenvloer te halen of om indien nodig de temperatuur nog wat te laten zakken.

Als de oven schoon en op temperatuur was, kon hij de broden met een broodschieter -een houten blad met een lange houten steel- in de oven schuiven. In kleinere ovens voldeed een kleinere handschieter ook wel. Daarna sloot hij de ovendeur en bakten de broden voor de tijd die nodig was. De bruinebakken broden konden met dezelfde broodschieter uit de oven gehaald worden om af te koelen. Vervolgens verkochten bakkers het brood, en boeren bewaarden het vaak in de kelder zolang het brood nog niet opgegeten was. Aangesneden brood lag soms in de *broodkas*, een kast die bedoeld was om onder andere roggebrood, mik, boter en aangesneden ham

in te bewaren.³⁰ De kunst was nu om lang genoeg met de gebakken broden te doen, totdat een week later de volgende bakdag aanbrak.

Toen ik me tijdens mijn onderzoek in de zojuist genoemde historische context en het broodbakproces verdiepte, kwamen er nog een aantal vraagstukken naar boven waar ik ook kort onderzoek naar wilde doen. Veel van deze kennis is nog niet op grote schaal beschreven, maar het is nog zeker aanwezig in de herinneringen van mensen die ik sprak tijdens mijn onderzoek. Omdat dit kennis is die makkelijk verloren kan gaan als het niet opgeschreven wordt, ga ik nu op een tweetal onderwerpen in die te maken hebben met brood en broodbakken.

Verder gebruik ovens en bakhuisjes

Boeren en bakkers gebruikten bakhuisjes en inpandige of uitpandige houtovens niet alleen voor het bakken van brood en andere deegproducten. Bij het opstoken van een oven kwam heel veel warmte vrij, en hier werd handig gebruik van gemaakt. Ik noem een aantal voorbeelden die ik onder meer vond in een serie ingevulde vragenlijsten over het bakhuis in de Kempen uit het archief, die bevestigd en aangevuld werden door de herinneringen van een aantal heemkundigen en vrijwilligers van streekmusea die ik heb gesproken.

Allereerst gebruikte men de in de doofpot geschoven kooltjes voor het verwarmen van strijkbouten, voetstoven en beddenpannen. De nog gloeiende kooltjes konden zo dienen om kleding kreukelvrij te maken, koude voeten in de kerk te verwarmen en om in de winter het bed te verwarmen.

Daarnaast liet men de warmte die na het bakken in de oven achter bleef ook niet verloren gaan. Deze lagere, maar nog steeds warme, temperatuur was heel geschikt om appeltjes te drogen, paté of andere vleesgerechten te garen of te wekken en om takkenbossen voor de volgende bakdag te drogen. Weyns noemt in zijn boek over bakhuisen de volgende anekdote: warme ovens schijnen zelfs weleens gebruikt te zijn tegen reuma, verkoudheid en hoesten. Hierbij kroop de zieke zelf in de oven. Het is echter niet zeker of dit ook in Noord-Brabant gebeurd is.

Bakhuisjes zelf waren ook bijzonder geschikt voor andere bezigheden naast bakken, waarbij verwarming moest plaatsvinden. Zo was het bakhuis vaak de plek om veevoer te koken, in bad te gaan en om water te koken voor de was. Ook wanneer eenmaal per jaar het vetgemeste varken geslacht werd, was het bakhuis vaak de plek waar water gekookt werd en waar de ladder stond om het varken tegenaan te hangen. De zolder van een bakhuis kon daarnaast dienen als opslagplaats of slaapgelegenheid. De

³⁰ Brabants Historisch Informatie Centrum, Archief H. Mandos, inv.nr.1260, volgnummer 12, 'Documentatie (vooral Brabant) over boerderijen en boerenleven, circa 1933-1995' ca. 1933-1995.

ruimte onder de oven was als droge plek geschikt om bijvoorbeeld aardappels op te slaan. Hier werd ook wel het witte zand bewaard, dat onder meer gebruikt werd om het in de vorm van een zandtapijt op de vloer te strooien.³¹

Brood snijden



Figuur 10. Ansichtkaart met man en vrouw in Noord-Brabantse streekdracht aan tafel. De vrouw snijdt het brood. (Bron: Rembrandt, N.V. Uitg. Mij., objectnummer AA 68056, 1921–1945, collectie Nederlands Openluchtmuseum).

Er zijn verschillende foto's uit de twintigste eeuw, die in Brabant gemaakt zijn en waarop brood gesneden wordt. Een voorbeeld is de foto die op bovenstaande ansichtkaart is afgedrukt. Het is ook te zien op een aantal foto's van de fotograaf Henri Berssenbrugge, die begin 1900 boerenfamilies in Tilburg gefotografeerd heeft.³² De oplettende kijker zal hierbij iets opvallen: de manier waarop het brood gesneden wordt is anders dan hoe wij die nu kennen. Waar de meeste mensen vandaag de dag leren om van zich af te snijden, was dat ooit anders. Op de foto's is te zien dat brood tegen de borst wordt gedrukt, en tegen zich aan wordt gesneden. Dit riep bij mij de vraag op waarom dit eigenlijk zo gedaan werd. Mijn zoektocht bracht me bij de volgende middeleeuwse bron.

³¹ Weyns, *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen*, 66-68.

³² Zie bijvoorbeeld <https://hdl.handle.net/21.12103/80ba725e-da75-4d55-b0a3-3951030b2db3> (geraadpleegd op 28 april 2022).



*Figuur 11. Afbeelding waarop brood gesneden wordt. (Bron: Guillaume de Machaut, *Nouviaux dis amoureux*, vol. 1, Parijs, veertiende eeuw, Bibliothèque nationale de France (BnF)).*

Het hierboven beschreven gebruik blijkt al erg oud te zijn, afgaande op bovenstaande afbeelding uit een Frans manuscript uit de veertiende eeuw. Hierop is een persoon, waarschijnlijk een landarbeider, te zien die het brood tegen zich aan houdt om het te snijden. Naast deze vroege afbeelding zijn er nog meer visuele bronnen die erop lijken te wijzen dat brood al eeuwenlang op deze manier gesneden wordt: zo zijn er bronnen uit Duitsland, Italië en Rusland vanaf de zeventiende eeuw waar de snijwijze te zien is. Het onderstaande schilderij van Karel Slabbaert, en de prent van Nicolaes van Haeften zijn hier Nederlandse voorbeelden van.



Figuur 12. Vrouw snijdt brood voor haar kinderen. (Bron: Karel Slabbaert, *Het ontbijt*, ca. 1640-1654, collectie Rijksmuseum).



Figuur 13. Een boer snijdt brood. (Bron: Nicolaes van Haefstent, *Boeren aan een tafel met brood*, 1695, collectie Rijksmuseum).

Een nog vroeger voorbeeld is misschien wel het schilderij *Maaltijd van achttien Amsterdamse schutters van Rot L* van Dirck Barendsz uit 1566. Hoewel niet helemaal duidelijk te zien is of hier brood gesneden wordt, snijdt de afgebeelde schutter zeker naar zich toe.



Figuur 12. Fragment van schilderij waarop een van de schutters naar zich toe snijdt. (Bron: Dirck Barendsz, *Maaltijd van achttien Amsterdamse schutters van Rot L*, 1566, collectie Rijksmuseum).

Door deze verschillende voorbeelden lijkt het er sterk op dat de besproken snijwijze al eeuwenlang toegepast wordt, in meerdere Europese landen, maar ook in Nederland. Het is echter niet met zekerheid te zeggen of het gebruik ook echt wijdverspreid was in de periodes waarin de schilderijen en prenten gemaakt zijn. Daarnaast is de precieze oorsprong moeilijk te achterhalen. Wel is het erg waarschijnlijk dat het in ieder geval gedurende de negentiende eeuw veel gebeurde. Uit deze periode zijn zogenaamde 'broodzeisen', -gekromde broodmessen bedoeld voor deze manier van snijden- bekend in Brabantse en Vlaamse collecties, zoals die van het Museum voor Oudere Technieken.³³ Bovendien komt het voor dat mensen die zich de manier van snijden nu nog herinneren, vaak niet beter weten dan dat hun grootmoeder en overgrootmoeder het al zo deden. In die zin lijkt het een gebruik wat 'iedereen altijd zo had gedaan'.

³³ Zie bijvoorbeeld de afbeeldingen op <https://www.mot.be/resource/Tool/broodmes>



Figuur 13. Prent van man die brood tegen zich aan snijdt. (Bron: Vincent van Gogh, Man die zijn brood snijdt, 1882, collectie Museum Boijmans van Beuningen).

Foto's en mondelinge bronnen wijzen erop dat niet alleen brood zo gesneden werd, maar ook andere voedselsoorten, zoals witte kool wanneer er zuurkool gemaakt moest worden, en ham of spek voor op brood. Voor deze snijwijze werd een scherp mes zonder kartels gebruikt. Dit mes werd meestal voor allerlei verschillende doeleinden gebruikt, dus niet alleen voor het snijden van brood. Daarnaast ging zo'n mes jarenlang mee, wat ook wel te zien is aan de soms ver afgeslepen messen. Deze manier van snijden lijkt tot na de Tweede Wereldoorlog gangbaar te zijn geweest. Toch kwam voor deze tijd de 'nieuwe' manier van snijden al op, wat bijvoorbeeld te zien is in de amateurspeelfilm 'Tussen zeven en acht' uit 1930.³⁴ Hierin snijdt een huishoudster brood op een broodplank, en van zich af.

³⁴ Zie

<https://brabantinbeelden.nl/films/detail/bba39f48-469a-02fa-0708-fbfeb3053144/media/d89392f2-b42d-f457-7e66-f242fae712cc>

Verklaringen

Er zijn een aantal mogelijke verklaringen voor deze manier van snijden. Allereerst is er de optie dat het brood zo gesneden werd vanwege ruimtegebrek: er was misschien geen plek om brood op de 'huidige' manier te snijden, door te kleine tafels of doordat boeren op het veld gingen eten en hun brood nergens neer konden leggen. Van dat eerste lijkt geen sprake te zijn, omdat er op schilderijen soms voldoende tafelruimte aanwezig lijkt te zijn. Naast deze mogelijke verklaring is er ook de optie dat brood tegen de borst aan snijden praktischer was. Zeker wanneer er stevig roggebrood gegeten werd, hielp het wellicht bij het snijden om het brood in een houdgreep te houden. Een helemaal bevredigende verklaring is er echter niet.

Ontwikkelingen

Waar wel meer duidelijkheid over geboden kan worden, is de overgang van deze klaarblijkelijk eeuwenoude manier van snijden, naar de manier zoals die nu gangbaar is. Twee ontwikkelingen lijken hiermee te maken te hebben. Allereerst is er de opkomst van het kartelmes, en daarnaast –wat misschien nog wel belangrijker is- kwamen er broodsnijmachines op de markt. Het kartelmes, dat pas vanaf het einde van de negentiende eeuw en het begin van de twintigste eeuw op de markt kwam, maakte het makkelijker om door de harde korst van brood heen te komen. De ontwikkelingen op het gebied van brood snijden zorgden er dus voor dat de snijtechniek makkelijker werd voor de gebruiker.



Figuur 14. Elektrische broodsnijmachine. (Bron: Berkel, ca. 1950, collectie Heemkundig Museum Paulus van Daesdonck).

Een ontwikkeling die het snijden van brood nog makkelijker maakte dan het kartelmes, was de opkomst van de broodsnijmachine. Een vroege variant hiervan is de

roggebroodsnijder, die door middel van een hefboom met de hand kon worden bediend. Steven De Waele en Ina Ruckebusch noemen in hun artikel 'Gesneden brood. Een kleine geschiedenis van het broodmes en de broodsnijmachine' dat aan het begin van de twintigste eeuw de eerste elektrische broodsnijmachines werden ontwikkeld.³⁵ Deze waren geschikt om alle soorten brood te snijden. Ze werden door bakkers pas echt in gebruik genomen rond de jaren vijftig. Vanaf toen was er op grote schaal voorgesneden brood te koop, en ook boeren kochten brood nu vaak bij de bakker. De snijtechniek die eeuwenlang gangbaar was geweest, stierf vanaf dit moment langzaam uit. Zelf brood snijden was niet meer noodzakelijk.

Toch waren er tot in de jaren vijftig nog Brabantse vrouwen die het brood tegen hun borst aan drukten, een of meerdere kruizen onderop sneden om het brood te zegenen, en er vervolgens sneeën vanaf sneden die meteen uitgedeeld konden worden. Het snijden van het kruis was een traditie uit de tijd waarin het dagelijks brood op tafel krijgen nog geen vanzelfsprekendheid was, zoals dat het in de naoorlogse welvarende periode wel werd. Waar zegen en vloek zodoende ooit sterk verbonden waren met het dagelijks brood³⁶, leek dit besef te verdwijnen toen luxe en gemak steeds meer aanwezig waren. Wellicht dat daardoor zowel het brood snijden op de borst, als het kruisje snijden achterop het brood vanaf de jaren vijftig langzaam verdwenen is.

Brood snijden lijkt thuis voornamelijk een vrouwentaak te zijn geweest, hoewel mannen de snijtechniek eveneens onder de knie hadden. Zij sneden bijvoorbeeld vlees, of brood wanneer ze op het veld aan het werk waren. In het boek *De landbouwers van den Noordbrabantschen zandgrond* uit 1912, geschreven door 'hoofdinspecteur der boerenleenbanken' L. Deckers, wordt beschreven wat er als beleg gebruikt kon worden.³⁷ Brood werd soms gegeten met reuzel of gezouten roomboter. Als beleg was er vooral vlees, maar een andere mogelijkheid was om een snee roggebrood met een snee mik te eten. Mik was namelijk 'lekkerder' brood, maar het was niet zo gezond. Een bekende spreuk was dan ook: '*Van brood worde groot, van mik worde dik*'.

³⁵ Ruckebusch en De Waele, 'Gesneden brood', 29.

³⁶ Zie voor meer over brood en zegen en vloek in het (volks)geloof bijvoorbeeld J.H. Nannings, *Brood- en gebakvormen en hunne beteekenis in de folklore* (1932) 228-238.

³⁷ Deckers, *De landbouwers van den Noordbrabantschen zandgrond*, 187.

Conclusie

Het broodbakken in Brabant tussen 1890 en 1950 komt terug in verschillende Brabantse collecties, door middel van objecten die in de collecties opgenomen zijn. Hoewel er vaak weinig bekend is over de individuele objecten, kunnen ze samen het verhaal over brood in Brabant illustreren. Hiervoor heb ik het broodbakproces in houtovens centraal gesteld, oftewel de manier van broodbakken die in de loop van de twintigste eeuw nog plaatsvond, zowel bij boeren als bij bakkers. Een aantal broodgerelateerde machines in de collecties laten wel zien dat vooral bakkers zichzelf sneller ontwikkelden. Boeren bleven vaak in houtovens bakken, hoewel na 1950 de meeste boeren hun brood kochten en niet meer zelf bakten.

De onderzochte objecten sluiten aan bij wat er tot nu toe over broodbakken in Brabant beschreven is. Wel is deze informatie tot nu toe veelal versnipperd, of erg regionaal geweest. Door objecten uit verschillende plaatsen in Brabant samen te voegen tot één bakproces, heb ik willen laten zien dat er in heel Brabant op eenzelfde manier gebakken is. Daarnaast heb ik met mijn deelonderzoeken naar het verdere gebruik van ovens en bakhuisjes en het brood snijden, meer informatie toegevoegd aan het bredere verhaal van brood in Brabant. Die onderwerpen beschrijven in het bijzonder de rol die brood en bakken had in het dagelijks leven van Brabanders. Dit dagelijks leven was voor iedereen natuurlijk in zekere zin anders. Dit verklaart ook dat er getuigenissen en bronnen zijn van bakkers en boeren die eenzelfde ontwikkeling vroeg of juist laat doorvoerden. Nergens verliepen de beschreven ontwikkelingen volledig gelijktijdig, maar de rode draad was wel hetzelfde. Tussen 1890 en 1950 is de manier van broodbakken en brood eten volledig veranderd. Waar dit in 1890 nog vrijwel op dezelfde manier gedaan werd dan in de eeuwen daarvoor, had brood vanaf 1950 grotendeels de rol die het nu ook heeft. Het dagelijks brood waar hard voor gewerkt moest worden en waar dankbaar een kruisje op gesneden werd door de vrouw des huizes, is nu brood geworden dat voorgesneden in de supermarkt ligt.

Literatuurlijst

- Tjong Tjin Tai, Sue-Yen, Mila Davids en Harry Lintsen, 'Hoe moderniseerden bakkers aan het begin van de twintigste eeuw? De betekenis van de Nederlandsche Bakkersbond en het Station voor Maalderij en Bakkerij', *Tijdschrift voor Sociale en Economische Geschiedenis* 10:3 (2013) 55-79.
- Dam, Bernard van, *Oud-Brabants dorpsleven. Wonen en werken op het Brabantse platteland* (Eindhoven 1972) 58-60.
- Douglas, Mary, 'Deciphering a Meal', *Daedalus* 101:1 (1972), aldaar 61-81.
- Geertz, Clifford, 'Thick description: toward an interpretive Theory of Culture' in: *The Interpretation of Cultures: Selected Essays* (New York 1976) 3-30.
- Eerenbeemt, prof.dr. H.F.J.M. van den eds., *Geschiedenis van Noord-Brabant. Deel 2: 1890-1945 Emancipatie en industrialisering* (Meppel 1996).
- Piena, Hans, *Onderzoek in de museale praktijk* (Deventer 2008).
- Scholliers, Peter, *Brood. Een geschiedenis van bakkers en hun brood* (Antwerpen 2021).
- Versloot, Anne eds., *Op de museale weegschaal: collectiewaardering in zes stappen* (Werkendam 2013).
- Openluchtmuseum Arnhem, Archief Brood en banketwezen, inv.nr. 664.6, Volkskundige kaart 'Vorm van het dagelijks roggebrood' (1939).
- Ruckebusch, I. en S. De Waele, S., 'Gesneden brood. Een kleine geschiedenis van het broodmes en de broodsnijmachine', *Patakon. Tijdschrift over bakerfgoed* 6:2 (2015), 26-31.
- Voskuil, J.J., A.C. Spil en F.M.A. van der Wiel, *Twaalf bakkers en twee bakkersdochters* (Wageningen; Arnhem 1978) 55-56.
- Dirven, George en Pieter Parel, *Water en brood. Putten en bakhuizen in het Groene Woud* (Woudrichem 2017).
- Bas, Noor, Ineke Berentschot en Dion Heerkens, *Oude granen, nieuw brood* (Utrecht 2020).
- Detremmerie, A. en G. Deseyn, 't *Is voor de bakker. Industrialisatie van brood- en banketbakkerij* (Gent 1986).
- Deckers, L., *De landbouwers van den Noordbrabantschen zandgrond. Eene bijdrage tot de kennis der maatschappelijke en economische ontwikkeling van den Nederlandschen boerenstand in de negentiende en twintigste eeuw* (Eindhoven 1912).
- Mooij, C. de en R. van de Weijer, *Rijke oogst van schrale grond. Een overzicht van de Zuidnederlandse materiële volkscultuur ca. 1700-1900* (Zwolle 1991).
- Efdée, R., *Bakker hoe bakte je 't toen. Een onderzoek naar baktechniek, bakkers en bakproducten op het Friese platteland (1919-1939)* (Grou 1986).

Brabants Historisch Informatie Centrum, Archief H. Mandos, inv.nr.1260, volgnummer 82,
'Onderzoek (ingevulde vragenlijsten en adreslijsten) naar bakhuis in Kempen,
1959' (1959).

Nagelkerke, K. en J. Tankink, *Als een bakhuisje praten kon...* (Prinsenbeek 2004).

J. Weyns, J., *Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen* (Sint-Martens-Latem 1963).

Brabants Historisch Informatie Centrum, Archief H. Mandos, inv.nr.1260, volgnummer 12,
'Documentatie (vooral Brabant) over boerderijen en boerenleven, circa
1933-1995' ca. 1933-1995.

Nannings, J.H., *Brood- en gebakvormen en hunne beteekenis in de folklore* (1932).

Nawoord

Het is inmiddels een half jaar geleden sinds ik Erfgoed Brabant heb verlaten als onderzoeksstagiair en mijn onderzoek naar broodbakken in Brabant heb afgerond. Ik kijk terug op een bijzondere en leerzame periode. Hierin ben ik niet alleen meer over de geschiedenis van brood en broodbakken te weten gekomen, maar ik heb ook een aantal van de bijzondere collecties van de streekmusea en heemkundekringen die Noord-Brabant rijk is leren kennen. Wat ik als erg waardevol heb ervaren, zijn de gesprekken die ik heb gevoerd met heemkundigen, museummedewerkers, collega's, andere betrokkenen bij mijn onderzoek en zelfs mensen uit mijn persoonlijke omgeving. Ik realiseerde me al snel dat veel kennis, zeker als het gaat om de geschiedenis van het dagelijks leven, vooral aanwezig is in herinneringen en ervaringen van mensen. Niet alles is opgeschreven, en luisteren loont. Mijn onderzoeksresultaten waren zonder deze persoonlijke gesprekken niet compleet geweest.

Na het afronden van mijn onderzoeksverslag hebben zulke gesprekken zelfs nog tot een kleine doorbraak geleid. Ik kon tot het einde van mijn onderzoek geen echt bevredigende verklaring vinden voor de manier van brood snijden die ik in mijn verslag beschrijf. Totdat mijn stagebegeleider Annette Gaalman vertelde dat zij het hier over had gehad met Jos Bertens uit Den Dungen, die met de volgende plausibele verklaring kwam: vroeger hadden mensen buitenshuis vaak een klein mes op zak met een kort lemmet, dit was makkelijker om mee te nemen. Bovendien had niet iedereen een groot mes. Hiermee was het echter erg lastig om een rond brood, zoals dat bijvoorbeeld te zien is op de veertiende-eeuwse prent in mijn verslag, in één snijbeweging aan te snijden zoals wij dat nu zouden doen. De 'oude' manier, namelijk het snijden van plakken brood vanaf de zijkant, was veel makkelijker wanneer men alleen maar een klein mes ter beschikking had. Deze manier van snijden werd vervolgens ook toegepast in andere situaties.

Ik ben blij dat mijn onderzoek heeft kunnen bijdragen aan de kennis over het broodbakken in Brabant, en in het bijzonder die over het bakken in houtovens en de daarbij gebruikte objecten die nog steeds in Brabantse collecties aanwezig zijn. Deze kennis is nu nog aanwezig bij ouderen onder ons, maar door de eindresultaten van mijn onderzoek zal die kennis nog steeds beschikbaar zijn voor mijn eigen generatie, en hopelijk ook voor toekomstige generaties.

Anne-Ruth Vos
December 2022

Anne-Ruth Vos
Master Cultuurgeschiedenis
Universiteit Utrecht, 2022

Stagebegeleider
Annette Gaalman
(Erfgoed Brabant)

Docentbegeleider
Davy Herremans
(Universiteit Utrecht)

