

DE BAKKER EN HET BROOD IN OUD ROOSENDAAL

DAT het bakkersbedrijf in zeer nauw verband staat met het molenaarsvak is te begrijpen. Wanneer er niet gemalen wordt, is er geen meel en kan de bakker niet bakken. Maar in de oudste tijden kende men geen brood, men leefde van jacht en visvangst. Maar toen de mensen vaste woonplaatsen kregen, gingen zij ook het land bewerken en zo verbouwde men al spoedig een soort graan, waarvan een primitief brood gebakken kon worden. Wanneer deze oogst rijp was werd ze gemaaid en gedorst. Dit dorsen geschiedde door het graan op een harde lemen vloer uit te spreiden en er met paarden of ossen overheen te lopen. Als dan het stro er af genomen was hield men het graan met kaf over. Nu restte alleen nog het kaf van het koren te scheiden en dit is honderden jaren op dezelfde manier geschied. Men schepte het graan in de wan, ging buiten in de wind staan, schudde flink met de wan terwijl men af en toe het graan opwierp, de wind blies dan het kaf en alles wat lichter was dan het graan weg en men hield het graan over. Moest men nu bakken dan kwam het werk voor de vrouw, want in de oudste tijden was bakken een specifiek vrouwelijk werk. Het graan werd gemalen tussen twee stenen en door toevoegen van water werd het tot een soort deeg gekneed. In het begin kende men nog geen gist, maar al spoedig vond men toevallig uit dat het brood door toevoeging van zuurdeeg begon te rijzen en daardoor lichter verteerbaar werd. Men bakte die eerste broden in de vorm van ronde boerenmikken op platte stenen die men eerst heet gestookt had. Toen echter de molens in gebruik kwamen werd het zware maalwerk niet meer thuis gedaan, maar bracht men zijn graan naar de molen. Men mocht zo maar geen molen oprichten, want de Heer beschikte over het recht van de wind en het water, waardoor molens het eigendom waren van de Heer van het Land. Dit bracht hem grote inkomsten op, want het was verboden het graan naar andere molens te brengen dan die in welks omgeving het graan gegroeid was. De molenaar kreeg voor zijn werk geen geld, doch werd in natura betaald; van iedere zak mocht hij een schep graan afhouden. Dit was een gewoonterecht dat onder de laatste wereldoorlog door verschillende molenaars nog graag werd toegepast.

Er is ook altijd nog een oud gezegde dat luidt als volgt: „De bakker nept, maar de mulder schept”. Hieruit zou dan af te leiden zijn dat er een zeker wantrouwen heerste bij de burgers om hun graan te laten malen of brood te laten bakken, omdat dit gewoonterecht van inhouden wel eens wat ruim werd toegepast. Maar dit is m.i. zeer overdreven, want er werden sinds de jaren 1450 zoveel keuren gemaakt, waarbij het gewicht van het brood werd bepaald, dat een streng toezicht daarop niet meer nodig was. Maar de plagerij onder het volk trachtte zowel de molenaars als de bakkers kwaad te krijgen, waardoor men zich dan tijdens het wachten ten koste van hen amuseerde en de tijd kortte, want meestal bleef men op het meel wachten. In het jaar 1455 heeft Roosendaal de eerste keur gekregen die betrekking had op het gewicht van het brood. Hierin werd bepaald dat wanneer men tarwe kocht voor 15 stuivers de veertel, het oortjesbrood 42 lood moest wegen en voor elke stuiver dat de tarwe duurder werd, het brood 2 lood lichter mocht zijn. Werd het een stuiver goedkoper dan werd ook het brood 2 lood zwaarder. Het gewicht van het roggebrood werd op eenzelfde manier bepaald. Op 14 November 1565 werd weer een keur op het brood vastgesteld en hieruit blijkt, dat het gewicht van het brood iedere week vastgesteld moest worden en dat dit na afloop van de Maandagse markt aan het gemeentehuis bekend gemaakt werd, de broodprijs werd dus geregeld naar de graanbeurs. Uit de ordonnantie van 5 Februari 1653 blijkt hoe men de kosten van het brood bepaalde en dus ook het gewicht. Wanneer de prijs van een veertel rogge vier gulden een stuiver was, dan kwam daar bij: 1o. de impost (belasting) van 4 stuivers 2 oort en 2o. voor bakloon, brand, verschiet van gelden en winst 16 stuivers, zodat boven de prijs van het graan 1 gulden 2 oort kwam en dan moest een roggebrood van 1 stooter, 3 pond 20 lood stijf wegen. Voor elke stuiver die de rogge duurder werd, werd het brood 2 lood lichter en voor elke stuiver dat het goedkoper werd, 2 lood zwaarder. U ziet dus een tegenwoordige calculator zou het niet beter kunnen doen, alles werd berekend, graan, belasting, arbeidsloon, brandstof en renteverlies of voorschot van geld en de winst. 22 Juli 1600 is er een keur gemaakt op het gewicht van het grof tarwe en witte brood, het stuivers tarwebrood moest 22 lood wegen en het wittebrood 15 lood, indien de prijs van de tarwe 10 gulden bedroeg. Voor elke gulden die de tarwe minder kostte, moest het brood 1 lood zwaarder worden. Er blijkt hier dus uit dat de tarweprijs toen zeer hoog was, want in een keur van 12 October 1678 spreekt men weer van een prijs van 6 gulden 1 stuiver. Wat werd er zo al gebak-

ken? Dit was zeer uiteenlopend en voor iedere streek verschillend, zo bakte men geboortebrood, brood bij overlijden, bij bruiloften, koek, speculaas en allerlei soorten kleine broodjes, liefst alles even zoet en sterk gekruid, want daar hield men van. In diverse streken van ons land is het geboortebrood nog steeds gebruikelijk. Meestal maakte men dan brood gevormd in een speculaasvorm met voorstellingen als een ooievaar met een kindje, een vrouw met een of meer wikkeltkinderen, een levensboom met vrijster er onder en bakerkindertjes in de boom of een bootje met man en vrouw erin en op de oever een boom waarin kindertjes groeiden. Een Steenbergse bakker heeft bij de geboorte van Prinses Beatrix nog eens deze oude traditie opgehaald en de z.g. Steenbergse Beatrixjes gebakken. Alle klanten ontvingen toen zo'n broodpopje met een oranje strik erom. Ook Limburg, de Achterhoek en Spakenburg kennen nog altijd de wikkeltkindjes in brood. In de Achterhoek bestaat nog het aanbieden van een groot krentenbrood, de „krentenwegge”, die aangeboden wordt door de burens bij de geboorte van het eerste kind. Dit gaat dan gewoonlijk gepaard met een feest en hoe meer deelname aan dit feest, hoe groter de afmetingen van dit brood. Het aanbieden van die krentenwegge wordt „met de kromme arm gaan” genoemd. Hierbij gaan de buurvrouwen met de korf aan de arm, de kraamvrouw hun geschenken aanbieden en als allen tegenwoordig zijn, komen de mannen in optocht van de bakker met hun krentenwegge. Soms is zo'n brood zo groot dat het met een wagen vervoerd moet worden. Wanneer die wegge op zijn plaats van bestemming is, wordt aan de kraamheer verzocht hun eerst het kind te laten zien en hierna wordt dan dit brood aangesneden. Dat zo'n wegge nog al aardige afmetingen kan aannemen bewijst wel dat er eens een aangeboden is die 3.20 m. lang was, 0.50 m. breed en 0.10 m. dik, met het formidabele gewicht van 150 pond. Dat het bakken van zulk een brood bijzondere zorg eist zal wel niemand verwonderen en om het zeker goed gaar te krijgen gebruikt men daar nog steeds een houtoven voor. Bij de geboorte van Prinses Marijke is door een vereniging uit Hengelo een dergelijke wegge aan Prins Bernhard aangeboden. Roosendaal heeft natuurlijk in vroeger dagen ook zijn eigen broodsoorten gekend, men spreekt in diverse keuren van fijn en grof tarwebrood, roggebrood, boekweitbrood, van pistolets, cadetjes, krenten- en rozijnenbrood, van Kerstmisbrood, bestellen en oblies, het driekoningsbrood met de boon, het worstenbrood en de Paasmannekens. Bovendien kende men het St. Hubertusbrood (nog altijd meer bekend als huibkens) in latere jaren maakte men onderscheid tussen vloer- en busbrood.

Met het St. Hubertusbrood, wat ook in andere streken van ons land bekend is, maar dan in geheel andere vorm en grootte voorkomt, kan men leuke dingen beleven. Zo bestelde een huisvrouw, die zich pas te Roosendaal gevestigd had 2 Hubertusbroodjes in de mening 2 broodjes te krijgen die groter waren dan cadetjes, het spreekt vanzelf dat er hartelijk gelachen werd toen de kleine dingen werden afgegeven. De vastenkrakelingen van Roosendaal, vroeger algemeen bekend, dreigen ook weer langzamerhand in de vergeethoek te geraken, dit zou zeer jammer zijn, want dit was nu eens iets echt Roosendaals. Een van de weinige producten die men elders niet aantrof, het waren extra grote krakelingen, erg licht en enigszins flauw van smaak, ze waren een soort tractatie onder de vasten, men gaf dan geen koek maar toch iets en dan anders dan gewoonlijk. Ook de speculaas heeft in alle tijden in Roosendaal een voorname plaats ingenomen. De speculaas planken werden meestal door de bakkersknechts in hun vrije tijd zelf gesneden, maar er waren ook speciale plankensnijders. Deze trokken door het gehele land om bij de bakkers te vragen of er werk voor hen was. Hierdoor komt het dat men in diverse streken speculaasvormen aantreft die met de gewoonte van de streek niets te maken hebben en dit omdat de beroepssnijders de streek niet voldoende kenden en daarom hun eigen modellen maakten. Voor deze prenten gebruikte men een speciaal soort hout dat niet hard, maar wel taai was, meestal gebruikte men hout van bomen die vruchten voortgebracht hadden. Helaas is echter dit hout een soort dat zeer geliefkoosd was door houtwormen en daarom gingen deze planken niet zo lang mee. Om de houtworm te bestrijden smeerden men deze planken met azijn in en bestrooide ze daarna met peper, zo werden ze in het graan bewaard tot ze voor een volgende gelegenheid weer nodig waren. De voorstellingen van die speculaasvormen waren zeer verschillend. Er waren er voor geboorte en overlijden, ja zelfs voor uitvarende matrozen, verder veel koeien, paarden en varkens, maar met St. Nicolaas kwamen ze allen aan de beurt. Iedere streek had zijn eigenaardigheden en zo was het ook in Roosendaal, wanneer St. Nicolaastijd aanbrak kwamen de vrijsters en vrijers los. Dit was de juiste tijd om een meisje wat men niet goed durfde vragen, zijn liefde op de een of andere manier kenbaar te maken en de speculaaskoeken verrichten deze taak op een zoete en smakelijke wijze. Dan werd gewoonlijk een hele grote vrijster of vrijer gebakken met krenten, rozijnen of amandelen en was deze eenmaal ter bestemder plaatse dan bemerkte men enige dagen later wel of het in de smaak gevallen was en zo is menig paartje via die speculaas poppen tot



elkaar gekomen. Voor de kinderen waren er met St. Nicolaas natuurlijk een groot aantal speculaaspoppen en figuurtjes, waarbij St. Nicolaas dikwijls op zeer eigenaardige wijze de kinderen op hun fouten wees, ik las b.v. dat een kind op een ochtend al zijn suikerpopjes en speculaaspoppen zonder kop op tafel vond, zowel het kind als de ouders begrepen heel goed wat St. Nicolaas daar mede bedoeld had. Dan vergete men vooral niet de grote rol die in Roosendaal de moppen en peperbollen gespeeld hebben. Daarvoor werd veel honing gebruikt en men wist al heel spoedig welke bakker ze het smaakvolst wist toe te bereiden. Er waren ook kruiden in verwerkt en hierdoor verkregen zij een aangename smaak. Die moppen schijnen hier veel gegeten te zijn, want als men even buiten Roosendaal kwam hoorde een Roosendaler zich wel eens „Roosendaalse mop” noemen. Pepernoten en kleine koekjes maken al sedert eeuwen het grabbelgoed uit wat met St. Maarten en St. Nicolaas werd gestrooid. Ik vertelde U reeds dat het klein goed wat hier ter plaatse gebakken werd zeer veelvuldig was en ook dat het alles even zoet moest zijn, want daar hielden onze voorouders van. Waar hier de honing volop aanwezig was, snoof men tegen die feestdagen zoete geuren rond de bakkerijen. Hier ter plaatse waren 2 gilden van bijenhouders, een te Roosendaal en een te Nispen, waarvan men slechts lid kon wezen, wanneer men mintsens over 100 bijenkorven beschikte; hieruit blijkt wel dat hier zeer veel honing gewonnen en ook verwerkt werd. Want de meeste honing ging naar de koekbakkers en daarom hadden deze vaak een uithangbord met een bijenkorf erop. Deze koekbakkers vervaardigden op hun beurt weer zeer veel soorten koeken, t.w. koeken met krenten, sucade, rozijnen, amandelen, kaneel, stroop, honing, kersen, boter, enz.; konfijtkoeken en meer speciaal bagijnenkoeken werden in allerlei plaatselijke variaties en bijzonderheden vervaardigd. Om van de heerlijke duvekaters en nieuwjaarskoeken dan nog maar te zwijgen. Om gebrek aan voedsel te voorkomen deed het plaatselijk bestuur van Roosendaal alle moeite om graan te bemachtigen en daartoe werden er allerlei keuren gemaakt. Zo ontving de Schout van Roosendaal op 14 November 1565 een missive van de Prins van Oranje, waarin deze in overweging gaf de H. Geestmeesters (thans armenmeesters) te machtigen en op te dragen graan voor de armen in voorraad te nemen om deze ten tijde van schaarste van het hoogstnodige te kunnen voorzien. In dezelfde missive was tevens bepaald, dat alle granen die hier gewonnen waren naar de Markt van Roosendaal of Breda moesten worden vervoerd en men anders hiervan niets mocht verkopen. De Burgers

en bakkers van Roosendaal werden op de plaatselijke markt van het begin af tot klokslag 11 uur in de gelegenheid gesteld hun graan eerst te kopen, terwijl het tevens verboden was aan lieden van buiten Roosendaal te leveren. Deze laatsten kwamen dan om 11 uur aan de beurt. De Roosendalers werden door de invoering van dit besluit ten zeerste geholpen en men kon zodoende ter plaatse altijd verzekerd zijn van de nodige voorraad. Er was nog een andere manier waarop de armen aan hun brood geholpen werden n.l. deze: ieder die graan ter markt bracht moest alles wat hij te koop had tegelijk uitstallen en de wagens waarmede het vervoerd was van de markt verwijderen. Voor iedere zak die men op de markt plaatste, was een staangeld verschuldigd, hetwelk betaald werd in natura, want de H. Geest- of armenmeesters gingen dan vergezeld van hun knecht, die een zak bij zich droeg, over de markt; uit iedere zak werd dan een schep genomen waarvan dan later het armenbrood gebakken werd. Deze schep was tamelijk groot, men gebruikte daarvoor een zeer groot soort tinnen lepel, welke nog altijd in ons museum bewaard wordt.

Nu nog iets over het gilde van de bakkers. Bij besluit van Schoutet, Borgemeesteren, Schepenen en Regeerders der vrijheid Roosendaal d.d. 14 Juli 1649 is aan de bakkers vergunning verleend tot het oprichten van een bakkersgilde. In de gildebrief werd het bestuur geregeld en bepaald, waar de bakkers en knechts zich aan hadden te houden. Het Bestuur zou bestaan uit twee dekens, een ouderman en een overdeken of keurmeester. Indien een knecht lid van het gilde wenste te worden moest hij eerst de tijd van twee jaren bij een meesterbakker werkzaam zijn geweest en mocht in dien tijd geen ander ambacht hebben gedaan bij een andere baas of particulier. Verder moest hij in die twee jaren in het ambachtsboek als leerknecht staan ingeschreven en een bedrag van 15 stuivers hebben betaald en gedurende de twee jaren zijn baas eerlijk en loffelijk hebben gediend. Op de patroon rustte de verplichting, wanneer hij een leerlingbakker aannam, deze voor hij enig werk voor hem mocht verrichten, in het ambachtsboek te laten inschrijven. Bij gebreke van niet aan te geven kreeg de patroon een boete van 3 Karolus gulden. Ieder patroon mocht slechts één leerling hebben, wanneer deze bij hem wegging moest hij eerst toestemming van het bestuur van het gilde hebben voor hij een andere mocht aannemen, dit voor het geval de leerling bij hem wegging binnen het tijdsbestek van twee jaren.

Om meester bakker te worden moest men een proef afleggen ten over-

staan van de Overdeken en de Gesworens van de ambachte. Deze proef bestond uit het bakken van een veertel rogge, een half loopen tarwe met gruis, een half loopen fijn tarwe en een loopen fijn wittebrood, hetgeen gebakken moest worden in één oven of met het stoken van één vuur. Om deze proef te kunnen doen moest men aan het gilde 40 stuivers betalen, te verdelen onder hen die de visitatie van het bakken moesten verrichten en bovendien voor de Ouderman (afgetreden Overdeken), die de armenbus hield en de knaap van het ambacht (loopjongen van het gilde). Deze laatste ontving voor zijn moeite 5 stuivers. In het eerste bestuur van het gilde waren twee dekens benoemd, waarvan er een om de twee jaar moest aftreden, zodat in de volgende jaren altijd slechts één deken gekozen moest worden. De aanblijvende deken was belast met het houden van de armenkas en werd de ouderman genoemd. Brood, koek of iets wat het bakkersambacht aanging, mocht slechts verkocht worden door een vrije meester en moest gebakken zijn in zijn huis of bij een vrije knecht, terwijl die meester tevens lid van het gilde moest zijn. U ziet wel, vestigingsvergunning en vakdiploma is heus niet alleen van onze tijd. Bij overtreding van dit voorschrift was de meesterbakker of verkoper een boete verschuldigd van 3 Rijnlands guldens voor de eerste maal en bij herhaling werd de boete als volgt geregeld: de tweede maal dubbel en de derde maal driemaal de eerste boete, terwijl voor iedere verdere overtreding altijd het drievoud van de eerste boete betaald moest worden. Voor de jaarmarkt en de wekelijkse Maandagmarkt werd hiervan een uitzondering gemaakt en mocht een ieder vrij verkopen. Indien de meesters van het gilde voor het bestuur werden geroepen voor een vergadering of anderszins, waren zij verplicht aan die oproep gehoor te geven en op de hun opgegeven plaats en tijd te verschijnen. Deden zij dat niet, dan was men voor de eerste maal een boete van 4 stuivers schuldig, voor de tweede maal de driedubbele boete en voor de derde maal drie Rijnlandse guldens. Deze boete werd in drie delen verdeeld. Een derde deel ging naar de Overdeken of keurmeester, het tweede deel was voor de kas van het gilde en het resterende derde deel was voor de Ouderman, dekens en de gesworens van het ambacht. Wanneer iemand van het ambacht gebuild brood verkocht, hetgeen verboden was, verbeurde hij telkens 3 Rijnlandse guldens, die verdeeld werden zoals hierboven werd vermeld. Ook was het verboden een knecht van een andere meesterbakker onder te huren of opstandig tegen zijn meester te maken. Werd zo'n knecht zonder toestemming van Overdeken of keurmeester door een meester

gehuurd, dan kreeg de overtreder een boete van 6 Rijnlandse guldens, maar niettegenstaande deze boete was die meester dan toch nog verplicht die knecht terstond te ontslaan. Ruzie schijnt in het gilde ook nog al eens voorgekomen te zijn, want in het reglement staat o.a. een bepaling betreffende het maken van ruzie en vechten. Ieder lid van het gilde dat ruzie gemaakt had kreeg daarvoor een boete te betalen van 3 Karolus guldens, die in de kas van het gilde moesten worden gestort. Op het latere gildefeest, wat jaarlijks gevierd werd, kon men dan nog profiteren van de ruzie onder de collega's.

De gelden van het lidmaatschap moesten per week of per maand betaald worden. Dit bedroeg een oortje per week of een stuiver per maand. De gelden werden door de knaap van het gilde opgehaald en daarna afgedragen aan degene die voor het bestuur de administratie voerde. Ook de knaap ontving hiervoor zijn beloning die betaald werd bij het in ontvangst nemen der gelden, of wel hij ontving een bedrag uit de kas. De zieke collega's werden ook niet vergeten in die tijd. Wanneer een gezelschap ziek werd gingen de dekens en de busmeesters hem bezoeken en was hij zo ziek dat hij zijn werk niet kon verrichten, dan ontving hij iedere week 6 stuivers voor zijn onderhoud. Ook de zieke weduwe wier man lid van het gilde geweest was, ontving deze wekelijkse uitkering die zij, wanneer zij het niet nodig had, weer in de gildetas kon terugstorten. In een vergadering van 1652 werden nog enige artikelen aan het reglement toegevoegd, o.a. werd bepaald dat de hoofdman, dekens of gemene bakkers van het ambacht geen koeken mochten toegeven en bij overtreding van dit verbod 3 gulden boete moesten betalen. U ziet, men had toen ook al te kampen met het cadeaustelsel. Ook mochten de bakkers hun brood niet duurder verkopen dan de vastgestelde prijzen en het gewicht niet lager of hoger maken dan door de plaatselijke regeerders was vastgesteld. Zelfs het thuisbezorgen van het brood of iets anders dat met het ambacht te maken had was verboden op een boete van 3 gulden.

Met al deze bepalingen uit de gildebrieven schijnt men het echter niet eens geweest te zijn, want op 31 Januari 1674 verleent Willem Hendrik, Prins van Oranje, aan de bakkers van Roosendaal een nieuwe gildebrief. Hierin werd bepaald dat de ambachtsbrief die op 8 Augustus 1602 aan de bakkers van Breda geschonken was, zoveel als doenlijk ook zou gelden voor de bakkers van Roosendaal. Deze bepalingen kwamen vrijwel overeen met de in beide voorgaande besluiten, doch men was er schijnbaar op gesteld om deze rechtstreeks van de hoogste instantie

te ontvangen. Wel zijn er enige kleine wijzigingen in aangebracht, maar dit betrof meer een verhoging van boete en inkomgeld.

Het spreekt vanzelf, dat brood, dat wel het meest onmisbaar is, altijd in de volle belangstelling van het publiek gestaan heeft. Dat verder de autoriteiten die te waken hadden over de volksgezondheid zich terdege interesseerden voor de samenstelling van deze eerste levensbehoefte. Het is dus te begrijpen dat er in ieder tijdperk bepalingen of waarschuwingen gegeven werden, maar bij de verandering van zeden en gewoonten zijn er ook vele oude gebruiken verdwenen. Denken wij b.v. aan de brooduitdeling aan de St. Janskerk na afloop van een plechtige begrafenis. Op lange tafels stonden dan stapels mikken, die aan ieder die zijn hand daarvoor uitstak werden uitgereikt, als een symbool van de milddadigheid die de overledene betracht of vergeten had.

A. JANS,
Gemeente-archivaris.