

Brood. Daar zit wat in!

De ontwikkeling van de brood- en
meelfabricage in de Haagse regio



Brood. Daar zit wat in!

De ontwikkeling van de brood- en meelfabricage in de Haagse regio

De Haagse industrie

Eind 19^{de} eeuw was Den Haag een echte industriestad. Meer dan 40% van de beroepsbevolking werkte in de nijverheid. Grote fabrieken in het centrum en langs de Singelgracht bepaalden het stadsbeeld. Belangrijke bedrijfstakken waren de metaalindustrie, de hout- en meubelindustrie, drukkerijen en de voedingsmiddelenindustrie. Juist deze laatste sector nam in betekenis toe door de enorme groei van de Haagse bevolking in deze periode.

Naast de melkindustrie, waarnaar de SHIE al eerder onderzoek deed, uitmondend in het boek *Het leven begint met melk*, was de brood- en meelindustrie zeer omvangrijk.

De fabrieken in deze sector, een innoverende industrie, heeft de SHIE de afgelopen tijd onder de loep genomen. Dit onderzoek resulteert in een publicatie onder de titel *Brood. Daar zit wat in!*

In dit boek komt de ontwikkeling van de brood- en meelfabricage in de Haagse regio aan bod, die vanuit ambachtelijke bakkerijen uitgroeide tot een zeer grootschalige vorm van broodproductie.





B is een bakker die bakt voor ons brood

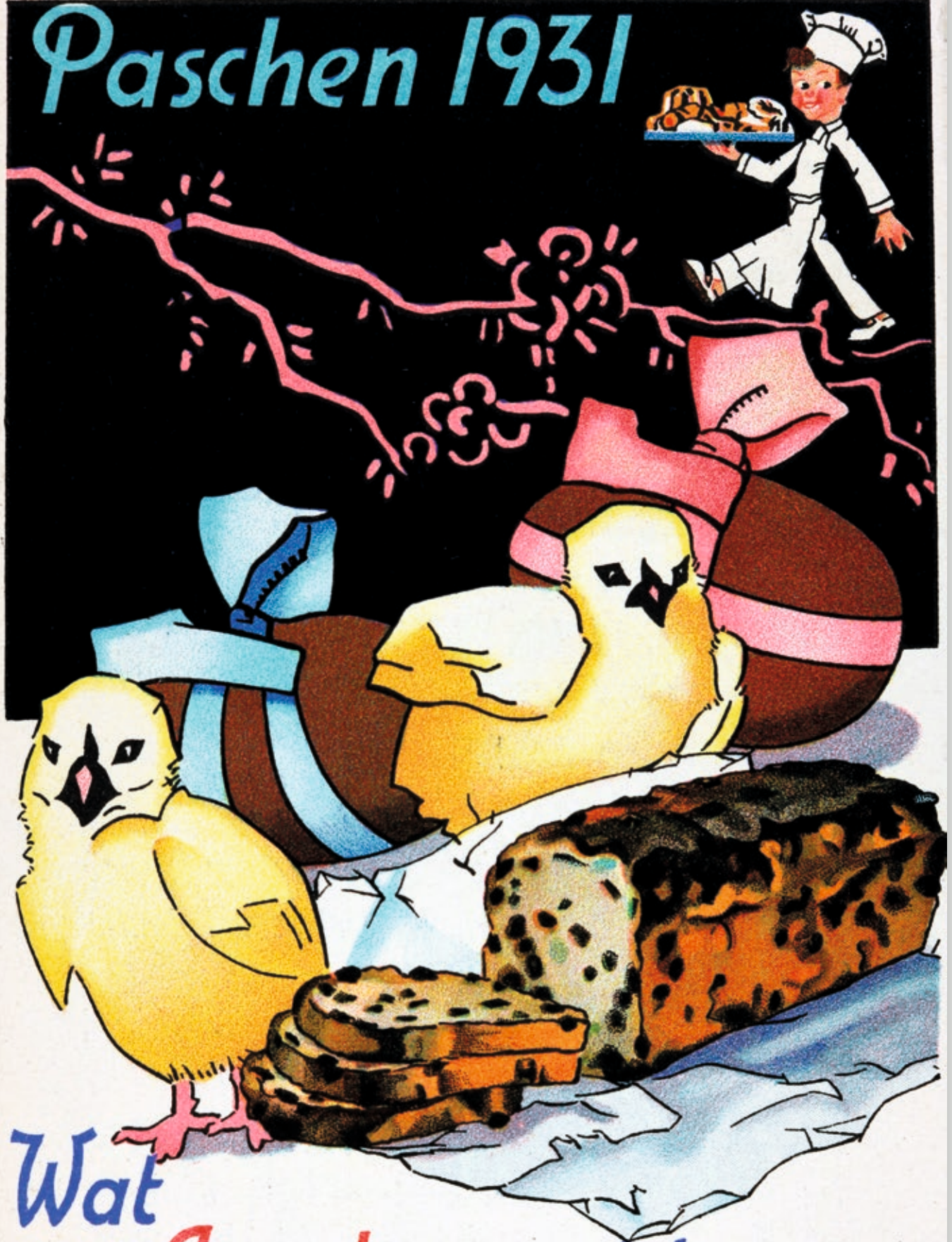
Om een beeld te krijgen van de bakker opent de publicatie met een introductie over de periode van het puur ambachtelijke werk, vaak aan huis, kleinschalig; een druk bestaan voor bakker en bakkersknecht. Ook de rol van de molenaar was in die vroege tijd van essentieel belang. Molenaars waren toen een zelfstandig opererende beroepsgroep met aanzien, meesters van hun molen en de wind.

De onderlinge verhoudingen tussen bakkers en molenaars verliepen niet altijd even soepel. De ontwikkeling van de techniek, met name in de 19^{de} eeuw, bracht grote veranderingen voor beide beroepsgroepen.

Technische vernieuwingen

De mechanisatie van deegmachines in het eerste kwart van de 19^{de} eeuw was de eerste vernieuwing in de bakkerijen. Hiervoor was schaalvergroting van het bedrijf noodzakelijk. De grote doorbraak van de moderne techniek kwam in 1856 met de door een stoommachine aangedreven korenmolen. Het waren G.C. Nicola en E. Koechlin die als eersten in de regio, aan de Haagse Trekvlies, werkten met een stoomkorenmolen. Enkele jaren later volgden de garnizoensbakkerij aan de Breedstraat en de Brood- en Meelfabriek aan het Groenewegje. Aanvankelijk maakten meelfabrieken nog gebruik van de traditionele molenstenen, maar later in de eeuw vond voor het malen van het graan de introductie plaats van walsen met stalen cilinders. Ook bij het interne transport van het graan en de zuivering en het zeven van het meel kwam de techniek te hulp. Het was de Brood- en Meelfabriek die als eerste volgens nieuwe technieken brood ging produceren op industriële schaal. Ook kwam er meer aandacht voor de kwaliteit van het brood en de hygiëne in het bedrijf. De Brood- en Meelfabriek introduceerde ook de 'depothouders', winkels die het brood van de fabriek afnamen. Voor de broodbakker met zijn bedrijf aan huis was de nieuwe techniek nog ver weg. Via het modern gemalen meel kwam hij wel in aanraking met de vernieuwing.

Paschen 1931



Wat
Carels maakt-
smaakt!

Broodfabrieken

In de tweede helft van de 19^{de} eeuw ontwikkelden een aantal kleine bakkerijen zich tot broodfabrieken. De oudste zijn De Oude Vette Hen en Lensvelt Nicola, later in de eeuw gevolgd door de Haagsche Brood Fabriek, Coöperatie De Volharding en in haar voetsporen een aantal kleinere coöperaties.

Het beroep van bakker was in die jaren totaal veranderd. In de broodfabrieken ontstond het beroep van de bakkersgezel. Ook deze nieuwe arbeidersgroep komt in de publicatie aan bod.

Rond 1900 was in Den Haag een grote industriële broodmarkt ontstaan met een tiental omvangrijke broodfabrieken, waaronder de dan relatieve nieuwkomers B. Hus en Paul C. Kaiser. Deze bedrijven bepaalden lange tijd zelfstandig de markt, maar raakten in de loop van de 20^{ste} steeds meer met elkaar vervlochten. Rond 1960 kwam een fusieproces op gang, dat uiteindelijk leidde tot het opgaan van alle industriële bakkerijen in de firma Hus. Dit megabedrijf ging vervolgens onder in het landelijk opererende Menebaconcern. De laatste grote broodfabriek van Hus in de Plaspoelpolder sloot uiteindelijk in 1987. Daarmee werd het roemrijke verleden van de Haagse broodfabrieken definitief afgesloten.

Bakkerij erfgoed

Natuurlijk blijft het bij de SHIE in dit boek niet alleen bij de beschrijving van de geschiedenis van het bakkerijverleden. Er is ook aandacht voor het achtergebleven erfgoed en dus komt ook het bakkerij-erfgoed aan bod. Naast de sporadisch resterende gebouwen kijken we naar andere objecten van betekenis, zoals tegeltableaus, reliëfs, reclames, bakkersattributen en archiefmateriaal. Door het onderzoek, dat de basis vormde voor deze publicatie, komt dit laatste aspect in het boek ruim naar voren. Dwalend door de stad valt er nog wel iets te zien van het bakkerijverleden. Een aantal markante voorbeelden passeren de revue. Samen met het verhaal geven ze een interessant en blijvend beeld van een belangrijke en bijzondere bedrijfstak.

BOEK IN HET KORT

Omvang	144 pagina's
Formaat	220 x 280 mm
Onderzoek en tekst	Koos Havelaar
Afbeeldingen	historisch beeldmateriaal uit het Haags Gemeentearchief en van particuliere verzamelaars
Vormgeving	Eindeloos
Uitgever	Eindeloos ontwerpen en uitgeven
Verschijningsdatum	november 2023

SHIE

stichting haags industrieel erfgoed



Eindeloos
ontwerpen en uitgeven

