

GESNEDEN BROOD

Een kleine geschiedenis van het broodmes en de broodsnijmachine

EEN MES OM BROOD MEE TE SNIJDEN

De geschiedenis van het broodmes is nog niet geschreven. Is dit werktuig dan niet belangrijk genoeg of de geschiedenis ervan niet boeiend? Integendeel, het was lange tijd het belangrijkste en soms het enige grote mes in huis. Over het broodmes en het snijden van brood valt heel wat te vertellen. In de collectie van het MOT (Museum voor oude technieken) en in de literatuur vinden we sterk uiteenlopende modellen. Wat maakt van een mes een broodmes en vanwaar die diversiteit?

Een broodmes is een mes dat gebruikt wordt om brood te snijden, dat lijkt evident. Met heel wat messen wordt echter brood gesneden zonder dat ze er echt toe geschikt zijn. Op trektocht of tijdens een picknick zal een zakmes vaak voor de sneetjes brood zorgen maar als we het mes nader bekijken ontdekken we duidelijke tekortkomingen. Het lemmer van een zakmes is bijvoorbeeld veel te kort om mooie sneetjes te maken. Een zakmes kan dus wel gebruikt worden om brood te snijden, het is er niet toe bestemd. Als we de vorm van een werktuig willen verklaren moeten we altijd naar de bestemming kijken, niet naar het gebruik. We nemen een duidelijk voorbeeld. In Oost- en West-Vlaanderen vinden we een erg opvallend broodmes, namelijk het broodmes met een extra armsteun.



Broodmes met extra handsteun (Collectie MOT V 90.0553)

Zo'n mes kan alleen gebruikt worden om brood op de borst te snijden. Het brood wordt dus tegen de borst gehouden en men snijdt naar het lichaam toe. De extra armsteun laat toe meer kracht en controle op het blad uit te oefenen. Het mes heeft dus een erg specifieke vorm omdat het op een bijzondere manier gehanteerd wordt. Het lemmer van deze broodmessen is lang en de snede hol. De lengte valt te verklaren door de omvang van de broden die men ermee wenst te snijden. Vaak werden dit soort broodmessen van een oud zeis- of pikblad gemaakt

en dat zou dus de holle snede kunnen verklaren. Er zijn echter ook messen die niet van hergebruikt materiaal zijn gemaakt met een holle snede. Sommige zijn zelfs min of meer sikkelvormig.



Sikkelvormig broodmes (Collectie MOT V 93.0256)

Een holle snede heeft dus zijn voordeel zolang je maar niet op een snijplank wilt werken. Deze broodmessen danken hun vorm dus duidelijk aan het gebruik waartoe ze bestemd zijn, namelijk het snijden van grote boterhammen op de borst. Ook aan de vorm van het hecht van sommige broodmessen kan men zien dat ze bestemd zijn om brood op de borst te snijden. Het mes met objectnummer MOT V 95.0004 heeft een verdikking bovenaan die in de weg zit als je ermee op een snijplank werkt. Als je op de borst werkt zal die verdikking daarentegen meer steun aan de hand geven



Broodmes (collectie MOT V 95.0004).

Het broodmes met armsteun kwam in de Kempen ook voor maar daar was het mes niet vast aan de steun, er was een gleuf voorzien waardoor men het mes kon steken.



306. Broodhaak. Kempen.

Broodmes met armsteun (WEYNSa).

Een andere regio, een andere oplossing voor hetzelfde technisch probleem? Of een ander soort brood?

Wie brood tracht te snijden met een niet al te scherp broodmes zal ondervinden dat het niet zo eenvoudig is door de korst te geraken. Een broodmes moet dus erg scherp zijn en de gebruiker van het mes moet in staat zijn het goed te wetten. Om dit probleem op te lossen werden er al in de 19de eeuw broodmessen met getande of gegolfde snede gemaakt.



Broodmes (collectie MOT V 96.0043).

Deze hebben het voordeel dat de snede onder verschillende hoeken de korst raakt en er daardoor gemakkelijker door snijdt. Het nadeel is dat deze messen eenmaal ze bot zijn moeilijker terug te slijpen zijn. Voor iemand die niet in staat is een mes te slijpen speelt dit geen rol en tegenwoordig gaat een broodmes nog maar zelden een mensenleven of langer mee... Dat dit nadeel niet opweegt tegen het voordeel bewijst de zoekopdracht "broodmes – afbeeldingen" op internet: uitsluitend messen met golven of tanden. Getande broodmessen zijn vaak bedoeld om mee op een snijplank te werken en sommige, zogenaamd ergonomische modellen hebben een heft dat haaks bovenop het blad staat en dus zoals een handzaag worden gehouden.



Getand broodmes (www.peta-uk.com).

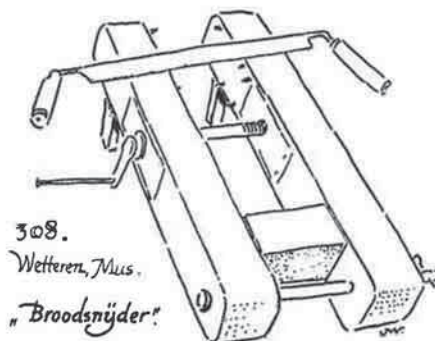
De vorm van het werktuig evolueert dus mee met het gebruik ervan.

In de evolutie van werktuigen zien we vaak dat er naar gestreefd wordt de vaardigheid van de gebruiker minder belangrijk te maken. We zagen al dat het slijpen van messen steeds minder door de gebruiker zelf gebeurt, als het nog gebeurt. Door het werktuig beter te maken wordt het voor de gebruiker gemakkelijker er een goed resultaat mee te boeken zonder bijzondere vaardigheid. Broodmessen met een geleider, waardoor het gemakkelijker is de dikte van de boterham gelijk te houden, zijn daar een goed voorbeeld van.



Broodmes met een geleider (collectie MOT V 95.0012).

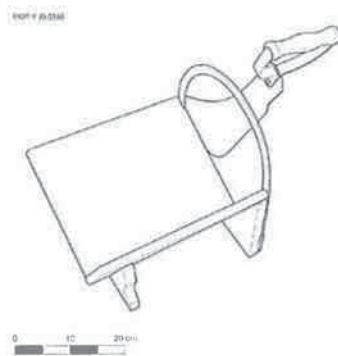
Het brood vasthouden tijdens het snijden is soms ook een probleem. Hierop werden ook weer oplossingen bedacht. In Oost-Vlaanderen zijn er nog enkele broodklemmen bewaard waarin het moeilijk te snijden roggebrood werd vastgeklemd en vervolgens met een mes met twee hechten gesneden.



Broodklemmen (WEYNSb)

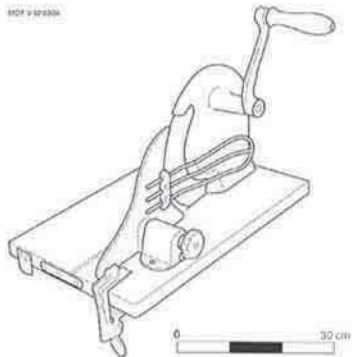
In de handel zijn er nu ook bakjes met gleufjes in de wanden te koop waarin je het brood legt en het mes laat geleiden door de gleufjes. Kwestie van alle sneetjes even breed te hebben.

Het blad kan ook worden vastgemaakt aan een houten steun.



Broodmes met houten steun (collectie MOT V 99.0146).

Hierdoor kan er gebruik gemaakt worden van de hefboomwerking en kan het brood snel en gemakkelijk gesneden worden. Een broodsnijder is echter alleen geschikt voor broden met beperkte diameter en een stevige korst. Dunne boterhammen snijden, zoals dat in België nu de gewoonte is, gaat niet zo eenvoudig met een gewoon broodmes, zelfs niet met geleider. Met een broodsnijmachine met ronddraaiend, getand mes lukt dat wel.



Broodsnijmachine (collectie MOT V 92.0304).

Oorspronkelijk werden deze machines met de hand door middel van een kruk aangedreven, maar bij de opkomst van betaalbare kleine elektromotoren werd ook die spierkracht overbodig gemaakt. Voor diegene die het snijden met een broodmes te vermoeiend vindt, bestaat er een elektrisch aangedreven broodmes dat heen en weer beweegt. Meestal kunnen op dat apparaat ook andere mesbladen geplaatst worden om bijvoorbeeld vlees of diepvriesproducten te snijden. Met deze machines wordt nog steeds boterham per boterham van het brood gesneden maar, men ontwikkelde ook machines die een volledig brood in een keer konden snijden. De ontwikkeling van deze broodsnijmachines wordt in de bijdrage van Ina Ruckebusch behandeld.

We merkten eerder al op dat het broodmes met tanden of golven de andere broodmessen bijna volledig verdrongen heeft. Ook de diversiteit in mesvormen is sterk afgenomen. De broodmessen in de doorsnee Belgische keuken zien er tegenwoordig allemaal erg gelijkend uit. We zien hier een evolutie bij de werktuigen die zich ook bij het brood heeft doorgezet. Steeds minder regionale verschillen en dus culturele diversiteit. Uiteraard heeft dit ook te maken met de productie van broodmessen die al van in de 19de eeuw voor een groot gedeelte op industriële schaal gebeurde. De studie van messenproducenten is erg boeiend en kan gevoerd worden op basis van diverse bronnen. In de verzameling van het MOT zijn het vooral de smidsmerken, ontsloten via de website www.mot.be, die ons meer leren over waar broodmessen gemaakt werden en door wie.



Smidsmerk op broodmes (collectie MOT V 95.0010).

Deze merken leiden ons naar de belangrijke centra van messenmakerij zoals Sheffield en Solingen in de buurlanden of Aarschot en Gembloux in België maar ook naar kleinere producenten of verdelers



Smidsmerk op broodmes (collectie MOT V 97.0145).

We hebben bijvoorbeeld een broodmes met het smidsmerk ROOSE THOMAS ROESELARE. Een smid te Roeselare die broodmessen maakte? Of een verdeler van messen die hij elders kocht? In de grotere messenmakerijen werden ook messen voor andere streken gemaakt. Zo zou men in Aarschot een bijzonder model broodmes voor West-Vlaanderen hebben gemaakt¹. Van de messenmakers in Gembloux weten we dat ze exporteerden naar Congo, misschien ook broodmessen? Een verhaal en een studie op zich. Deze korte verkenning van de geschiedenis van het broodmes toont vooral aan dat er naar dit zo voor de hand liggend, maar belangrijk werktuig nog veel onderzoek gevoerd kan worden. Voor de tweede wereldoorlog bakte in Vlaanderen bijna iedereen zijn brood zelf, zeker op het platteland. Al die mensen sneden uiteraard ook zelf hun brood. In de jaren zestig bakte zo goed als niemand nog zelf. Iedereen kocht brood en liet het dan vaak ook door de bakker snijden. De laatste tien jaar zien we een terugkeer naar het zelfgebakken brood. Hiermee zou ook het broodmes aan een revival kunnen beginnen. Nieuwe vormen en materialen, bijvoorbeeld ceramische messen, komen op de markt. Niet alleen geschiedenis dus.

(Steven De Waele)

De Broodsnijmachine

Net zoals over het broodmes valt er heel wat te schrijven over de broodsnijmachine. Tegenwoordig is een machinaal gesneden brood bij de bakker een vanzelfsprekendheid geworden. Maar sinds wanneer worden onze broden bij de bakker met de machine gesneden? Waar werd de eerste broodsnijautomaten ontwikkeld en in gebruik genomen? Hieronder wordt de ontwikkeling van de eerste broodsnijmachines en de introductie ervan in de Vlaamse bakkerswereld geschetst.

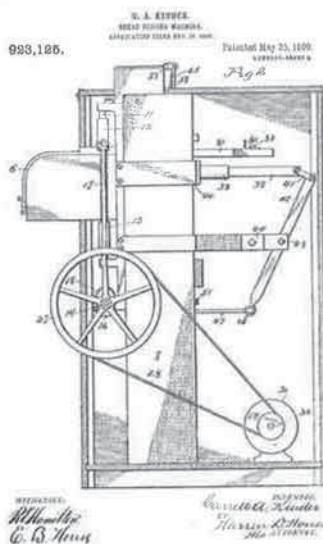


Gesneden Brood (Wikimedia Commons)

DE EERSTE BROODSNIJMACHINES

Vermoedelijk werden de eerste (semi-) automatische broodsnijmachines begin 20ste eeuw ontwikkeld. Rond de eeuwwisseling vinden we namelijk verschillende patenten terug voor broodsnijautomaten, bijna allemaal afkomstig uit de Verenigde Staten.

Een van de eerste patenten voor een semi-automatische broodsnijmachine dateert uit 1903 en werd genomen door de Amerikaan George Ira Herrick voor een verbetering van de 'Bread cutter'. We lezen in de patentaanvraag: *"this machine is designed especially for the cutting of loaf-bread into even slices and may be operated electrically, the electric supply being obtained from any suitable source"*.



Ontwerp van de broodsnijmachine van G.A. Kinder (Google Patents)

In 1907 nam de Amerikaan G.A. Kinder een patent op wat vermoedelijk de eerste volautomatische broodsnijmachine is. Kinders *Bread Slicing Machine* werd namelijk volledig aangedreven door een elektrische motor. Een aanvankelijk probleem bij het ontwerpen van een broodsnijautomaat was hoe de sneden bij elkaar werden gehouden. Kinder voorzag hiervoor in zijn ontwerp een oplossing: zijn machine bevatte twee messenreeksen die afwisselend in een verschillende richting bewegen (op- en neergaand). Welke soort messen de machine behelsde specificerde Kinder niet in zijn patentaanvraag, het gaat om *'knives with cutting edges'* (scherpe messen nvr.), maar vermoedelijk waren dit gekartelde messen. Het is juist door het weerhaakeffect van de kartels van de messen dat het gesneden brood bij elkaar bleef: als de ene messenreeks naar boven bewoog, zou het brood door het mee naar boven gaan, maar doordat de andere messenreeks simultaan naar beneden ging, werden de broodsneden op hun plaats gehouden. Een belangrijk detail, want dit snijmechanisme vormde de basis voor onze moderne broodsnijmachine.

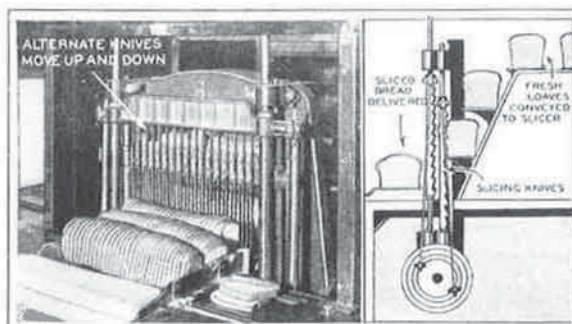
Kinders broodsnijautomaat omvatte nog enkele nieuwigheden: het snijmechanisme begon en stopte automatisch, dus zonder ingrijpen van diegene die de machine bediende. Daarnaast bevatte zijn machine een soort bus waarin

het uiteindelijk gesneden brood belandde totdat die eruit genomen werd. Op deze manier bleef het gesneden brood enigszins vers.

In de daaropvolgende jaren kwamen er nog patenten voor broodsnijautomaten uit maar of deze machines commercieel succes hadden, is onbekend². Nergens zijn de namen van deze uitvinders of referenties naar hun ontwerpen terug te vinden. Misschien was de bakkerswereld op dat moment nog niet klaar voor deze revolutionaire ontwikkeling?

Eén naam die wel regelmatig in verband wordt gebracht met de ontwikkeling van de broodsnijmachine is die van de Amerikaanse ingenieur en uitvinder Otto Frederick Rohwedder die in 1928 de eerste broodsnijautomaat zou ontwikkeld hebben. Verschillende bronnen duiden hem aan als 'de vader van de geautomatiseerde broodsnijmachine'. Al moeten we dit wel met een flinke korrel zout nemen: de bronnen zijn bijna allemaal Amerikaans en zoals ik hierboven aanstipte, waren er reeds voor 1928 patenten genomen op (semi)-geautomatiseerde broodsnijmachines³.

Rohwedder zou in 1917 al een eerst prototype hebben gemaakt van zijn machine, maar die zou samen met de blauwdrukken in een brand vernietigd geweest zijn. Het zou nog tot 1928 duren vooraleer Rohwedder zijn broodsnijmachine zou introduceren. In dat jaar nam hij een patent op een *'machine for slicing an entire loaf of bread at a single operation'*. Het nieuwe aan zijn uitvinding, zoals hijzelf in zijn patentaanvraag aangaf, was dat de machine een brood in één keer snijden. Maar zijn ontwerp toont ook verschillende gelijkenissen met dat van Kinder uit 1907: zijn machine bevatte hetzelfde snijmechanisme waarbij gekartelde messen afwisselend op- en neergaand bewogen. Anders dan Kinders ontwerp kon Rohwedders broodsnijmachine aangesloten worden op een automatische verpakkingsmachine, waardoor het gesneden brood verser bleef. Dit laatste is interessant omdat met de ontwikkeling van broodsnijautomaten de noodzaak ontstond om het brood degelijk te gaan verpakken.



Sketch above shows how fresh bread loaves are conveyed through the slicing knives. Photo is a close-up of the slicer showing the double bank of keen, jagged knives, delivering the sliced loaves.

De broodsnijmachine van Rohwedder (Wikimedia Commons)

Rohwedders machine zou al gauw een commercieel succes kennen. De machine zou in datzelfde jaar aan een

1 WEYNS o.c. p 639; inlichtingen van Jo De Cuyper, conservator stedelijk Museum Aarschot

2 Ik vond patenten terug voor automatische broodsnijmachines in 1912, op naam van P.A. Bondenson en in 1923 op naam van A.R. Luschka. In het tijdschrift *Popular Science* verschenen in 1922 (nr.6) en in 1924 (nr. 2) reclameberichten voor broodsnijautomaten. In Europa vond ik één patent uit 1908 van de Brit W.H. Exley op een verbetering op een snijmachine die zowel voor brood, vlees en ander voedsel kon worden gebruikt.

3 bijvoorbeeld in Bobrow-Strain A. (2012) Smith (2007) of in Panschar W.G. (1959)

paar industriële bakkerijen zijn verkocht, waaronder The Continental Baking Company die hun gesneden *Wonder Bread* in 1930 voor het op de markt bracht, het eerste commercieel gesneden broodmerk in de Verenigde Staten.

In Europa kende een gelijkaardig product trouwens ook een succesverhaal: het Duitse commerciële broodmerk Lieken Urkorn. In 1926 kwam dit brood, machinaal gesneden en verpakt, voor het eerst op de Duitse markt. De Duitse bakker Fritz Lieken ontwikkelde een verpakkings-procedé, waarbij hij zijn Urkorn-brood in tinfoolie verpakte om vervolgens te verhitten tot 70°, op die manier zou het gesneden brood langer behouden blijven⁴.

DE INTRODUCTIE VAN DE BROODSNIJMACHINE IN DE VLAAMSE BAKKERIJ

De eerste automatische broodsnijmachines in Vlaanderen doken wellicht in de jaren '30 van de vorige eeuw op⁵. Na de Tweede Wereldoorlog verschijnen steeds meer reclameberichten voor broodsnijautomaten, wat erop zou kunnen duiden dat ze in Vlaanderen hun intrede maakten.

Broodsnijmachinen
 (Ronde en lange brooden snijden)
 GEHEEL AUTOMATISCH WERKEND
 Nieuwste verbeterd stelsel aan 8.500 fr. en minder met groot
 gemak van betaling op wensch, alleen bij
LEOPOLD HIRSCHMAN
BRUSSEL 91, Gaucheretstraat, 91 BRUSSEL
 Eene postkaart voldoet voor kosteloos bezoek.

Eén van de eerste reclameberichten voor een broodsnijmachine (Collectie Bakkerijmuseum)

Maar het zou nog een hele poos duren vooraleer de broodsnijmachine echt ingeburgerd geraakt in de Vlaamse bakkerijen. Tijdens de jaren '50 woedde de discussie nog volop in de bakkerswereld over het al dan wel niet gebruiken van de broodsnijmachines. Heel wat bakkers en bakkersverenigingen stonden namelijk wantrouwig tegenover deze nieuwigheid⁶. Het gebruik van broodsnijmachines zou onder meer leiden tot hogere broodprijzen voor bakkers die gesneden brood zouden aanbieden aan hun klanten. Het snijden en verpakken van brood zou meer werkuren en dus meer kosten opleveren aan de bakkers. Dit beaamt Panschar (1956) in 'Baking in America' ook: ondanks de snelle ontwikkeling van de broodsnijautomaten, heerste in de VS aanvankelijk ook wantrouwen bij de bakkers om een broodsnijmachine aan te kopen totdat ze er zeker van waren dat de consumenten meer wouden betalen voor een gesneden brood.



Reclame broodsnijmachine uit de jaren '50 (collectie Kenniscentrum Bakkerijmuseum)

De introductie van de broodsnijmachine kon echter ook een omgekeerde effect hebben op de broodprijs. In 1953 verscheen er een opinietekst in het tijdschrift 'De Bakkersbaas' met de veelzeggende titel 'Over Broodsnijmachines en het Vagevuur'⁷. In het artikel waant de auteur zich in het voor-geborchte en klaagt aan dat sommige bakkers die gesneden brood aanboden, bewust onder de broodprijs bleven, zónder de extra werkuren en de broodverpakking erbij te rekenen: "Maar, evenals de meeste boetelingen hier, heb ik die schone uitvinding, ten nutte van de mens en ten voordele van ons ambacht, misbruikt, ongezonde mededinging gepleegd, brood voor niets gesneden, dikwijls de verpakking op de hoop toe gratis afgeleverd, niet om mijn medemensen te helpen maar wel om de klanten van mijn vakbroeders te ontroven". Deze bakkers konden met andere woorden uitpakken met een nieuwigheid, dat bovendien inwerkte op de groeiende gemakzucht van de consument, zonder te raken aan de gangbare broodprijzen.

4 Thomas P. (2011)

5 Eén van de eerste reclameberichten voor een automatische broodsnijmachine vond ik terug in Bakkerstijdschrift Bakkersbaas (nr. 10, 1934).

6 Zie oa. 'Debat over de voor- en nadelen van broodsnijmachines: er wordt er op aangedrongen dat niemand één koopt', in: De Schakel, Onze Vereniging van 1940 tot 2000, pg. 26-27

7 Bakkersbaas, december 1953

**Telkens
U een gesneden
brood verkoopt
verliest U
geld !**

...want U deelt zakjes uit die U veel kosten en die U bijna niet betaald worden !

*** VERZEKER U DE TROUW VAN UW KLIËNTELE,** door van deze prachtnieuwigheid te profiteren :
speciale fabricatie voor gesneden brood.

met of zonder uw firmanaam

DE PLASTIEKE ZAK

Hygiënisch • van lange duur • wasbaar in heet water.

Uw cliëntele zal deze nieuwe verpakking, die ze steeds weer zal kunnen gebruiken, op prijs stellen... en, het zal steeds bij U zijn dat ze met haar broodzak, gedrukt op uw firmanaam, zal terugkomen,

Probeer het met weinig kosten. Vraag ons de levering van een kleine hoeveelheid. U zult verrast zijn over het enthousiaste onthaal van

Reclame voor gesneden brood en inpakpapier, jaren '60 (collectie Kenniscentrum Bakkerijmuseum)

Want dat is wat 'gesneden brood' betekende: meer comfort voor de klanten, minder snijwerk voor de huisvrouwen. Bovendien was machinaal gesneden brood hygiënischer: het brood zelf werd minder met de handen gemanipuleerd en moest daarenboven nog eens verpakt worden. Voorstanders van machinaal gesneden brood stelden verder dat gesneden brood zou aanzetten tot meer broodconsumptie en dus uiteindelijk zou leiden tot meer verkoop en winst voor de bakkers⁸.

Het zijn juist die voordelen die ervoor zorgden dat vanaf 1960 de broodsnijmachine niet meer weg te denken is in de Vlaamse bakkerijen.

Maar, zoals Steven De Waele hierboven reeds aanstipte, zal de broodsnijautomaat misschien in de toekomst weer de concurrentie moeten aangaan met het oude vertrouwde broodmes.

(Ina Ruckebusch)

Selectieve bibliografie

BOEKEN

BOBROW-STRAIN, A., 'White Bread: A Social History of the Store-Bought Loaf', Beacon Press, 2012

PANSCHAR W.G., *Baking in America: Economic Development*, volume one, Northwestern Illinois Press, Evanston, 1956 (via foodtimeline.org)

SMITH, A.F., 'The Oxford Companion to American Food and Drink', Oxford University Press, 2007

WEYNS, 'Volkshuiskunderaad in Vlaanderen', Beersel, 1974

INTERNETBRONNEN

www.mot.be

<https://patents.google.com>

worldwide.espacenet.com

http://americanhistory.si.edu/collections/search/object/nmah_1317263, geraadpleegd op 1/12/2015

Sliced Bread, via foodtimeline.org, geraadpleegd op 09/11/2015

THOMAS, P., 'Innovation in Scheiben. Die Geschichte des Brotschneidens', via www.faz.net, geraadpleegd op 18 november 2015