

ELF GENTSE BAKKERS AAN DE EER TIJDENS EEN PLECHTIGE VERGADERING OP HET STADHUIS VAN GENT

Donderdag 2 Maart 1944

Tijdens Wereldoorlog II zal de samenstelling van het meel regelmatig veranderen en van dien aard zijn dat de beroepskennis van de broodbakker zwaar op de proef wordt gesteld om een goed product af te leveren. Door het Stedelijk Laboratorium van Gent werd een onderzoek ingesteld naar de hoedanigheid van ons dagelijks brood. Het kwam er op aan de Gentse bakkers te rangschikken naar hun kunde en eerlijkheid. Zonder voorafgaandelijk te verwittigen werden bij de bakkers steekproeven gedaan. Vooreerst werd van een tiental broden het gemiddeld gewicht bepaald. Van deze tien werd door de controle een brood meegenomen voor verder onderzoek door het Gentse Stadslaboratorium.

Het brood kreeg een nummer zodat bij de keuring en het toekennen der punten niemand wist aan welke bakker het toebehoorde.

Bij de ontleding kwamen de volgende factoren in aanmerking: gewicht, volumen, uitzicht, korst, kruim en doorsnee. Uit dit onderzoek bleek dat 92% der Gentse bakkers als plichtsbewuste vakmensen uit de proef te voorschijn kwamen. Aan elf bakkers werd door het Gentse Stadsbestuur op donderdag 2 Maart 1944 in de Pacificatiezaal van het stadhuis tijdens een officiële plechtigheid een getuigschrift van verdienste aan de elf laureaten toegekend.

De uitreiking vond plaats in aanwezigheid van talrijke bakkers, het stadsmagistraat, de bestuurders der provinciale en stedelijke bevoorradingsdiensten, de afgevaardigden van ambachtswezen van handel en distributie, enz.

Dhr. Aug. De Wilde, schepen van handel, nijverheid en bevoorrading van Gent verheugde zich in een spreekbeurt over de goede resultaten dat het onderzoek had opgeleverd en legde de nadruk op het grote nut van het stadslaboratorium voor eetwarenonderzoek. De bestuurder dhr. Baetslé werd met zijn ploeg, betrokken bij dit onderzoek, gefeliciteerd. De spreker onderstreepte de rol van de bakker in dienst van de gemeenschap en zijn verantwoordelijkheid in deze bange oorlogsjaren. Vervolgens werd door de Burgemeester G. Lefever het getuigschrift van verdienste overhandigd aan de elf Gentse bakkers die hiervoor in aanmerking kwamen. De Burgemeester wees op hun eeuwenoude tradities van beroepsfierheid en eer die het Gentse bakkersbedrijf kenmerkt en begroette het huidig gebeuren als een gelukkig verschijnsel dat het beste mag verhoppen voor de toekomst van het bakkersbedrijf. Ten slotte dankte de voorzitter van de Verenigde Bakkersbazen van Gent en Omliggende, dhr. Maurice

De Smet, het stadsbestuur in naam van zijn vakgenoten met de belofte dat het bakkersgild steeds zijn plicht zou doen voor het heil van de bevolking, zorg dragend dat de eer en goede faam steeds hoog worden gehouden.

Na een geestdriftig slotwoord van dhr. Maurice De Smet werden aan de bekroonde elf Gentse bakkers het getuigschrift van verdienste verleend, die bij de proef in aanmerking kwamen.

Hieronder de namen van de elf bakkers.

Coene Edward, Phoenixstraat 11 Gent - *De Moor André*, De Smetstraat 31 Gent - *De Wilde André*, Hoogstraat 7 Gent - *Hutsebaut August*, Bevrijdingsdreef 299 Gent - *Joncken Pierre*, Moriaanstraat 56 Gent, *Mertens Bruno Maurice*, Bruggesteeweg 55 Gent - *Moerman Georges*, Bevrijdingsdreef 294 Gent - *Pijpaert Gaston*, Populierenstraat 56 Gent - *Sabbe Julien*, Sleepstraat 64 Gent - *Tuytschaever René*, Tolhuislaan 46 Gent - *Van Ceulebroeck Emiel*, Normaalschoolstraat 23 Gent.

Bron: Uit de krant 'Volk en Staat zondag 5, maandag 6 maart 1944'.

In 'Het Bakkersblad 7 maart 1944' en 'Het Bakkersblad 2 mei 1944' verschenen enkele reacties van collega's op de uitslag toegekend aan Gentse bakkers op steekproeven gedaan door het Stedelijk Stadslaboratorium van Gent.

De broden die bij de bakkers voor onderzoek werden afgehaald, dateerden niet allemaal van dezelfde maand. Het blijkt dat de afhaling van het brood over tenminste twee verschillende maanden heeft gelopen, zegge over December 1943 en Januari 1944. In deze periode veranderde de samenstelling van het meel herhaaldelijk. Een brood vervaardigd uit 50% tarwe en 50% rogge heeft een ander uitzicht, kleur en volume dan een brood waarin slechts 38% tarwe voorkomt gemengd met 57% rogge en nog 5% gerst op de koop toe.

Het is onmogelijk een brood te vergelijken dat uit zo sterk van mekaar verschillende grondstoffen werd gebakken. Nochtans mogen wij besluiten dat het Gentse Stadsbestuur bij dit onderzoek de beste bedoelingen heeft gehad, en dat is gebleken, dat de Gentse bakkers doorgaans zeer plichtbewuste en vakkundig goed onderlegde ambachtslieden zijn.

Waar vóór de oorlog de bakkers praktisch alleen van tarwe konden spreken, werd thans ook de rogge en de gerst voor de broodverwerking ingeschakeld. Er werd aangeraden zuurdesem te gebruiken. Aardappelen en droge peulvruchten werden in het meel gemengd om in de broodvoorziening tussen twee oogsten te voorzien.

Vele bakkers kenden zeer weinig van de verwerking van rogge en wisten hele-

maal niet hoe om te gaan met gerst. De rogge- en gerstelementen en voornamelijk hun slijmerige bestanddelen maken het deeg kleverig en moeilijk te bewerken.

Het valt niet te betwisten, de bakkers doen wat ze kunnen.

De ouderen onder ons herinneren zich nog dat naar het einde van de tweede wereldoorlog, de huismoeders twee messen nodig hadden voor het snijden van boterhammen, het ene voor het snijden, en het andere voor het afkrabben van het eerste mes, waaraan het kleverig deeg was blijven hangen.

Roger Tuytschaever

GENTSE MEMORIEDAGEN: 3-4-5-6-7 AUGUSTUS

3 Augustus 1442

Ste-Colette komt te Gent aan om hier een klooster te stichten.
Zie 'Ghendtsche Tydinghen' - 2003 - N° 5 - pp. 336-337.

3 Augustus 1508

Dood van Raphaël de Mercatel.
Zie 'Ghendtsche Tydinghen' - 2002 - N° 1 - pp. 30-31.

3 Augustus 1807

Uitvoering van een doodvonnis op de Vrijdagmarkt.
Het mes van de guillotine is echter zo bot dat het hoofd slechts bij de 3e poging van de beul in de mand rolt.