

Het bakkersambacht te Brugge: samenstelling en werking

Dit is het eerst deel van een tweeledige studie over het Brugse bakkersambacht, die een bijdrage vormt tot de geschiedenis van het Westerse corporatisme.¹ Na onderzoek van de archieven kwamen we tot de vaststelling, dat het Brugse bakkersambacht over een interessante reeks nog niet bestudeerde documenten beschikte. Het archiefmateriaal is verspreid over vijf archieven, namelijk het Algemeen Rijksarchief Brussel, het Rijksarchief Brugge, het Stadsarchief Brugge, het privé-archief van de Bakkersbond Brugge en het historisch fonds van de Stedelijke Openbare Bibliotheek Brugge.²

In het eerste deel willen we ons een beeld vormen over de aard en de werking van het ambacht van de bakkers te Brugge. We zullen hierbij de volgende onderwerpen belichten: het ontstaan, de samenstelling van het ambachtsbestuur en de dagelijkse werking ervan.

In principe bestuderen we vooral het ambacht in de Nieuwe Tijden. We beschikken echter ook over oudere documenten; daarom gebruiken we als *terminus ad quem* de late Middeleeuwen. Als *terminus post quem* nemen we ± 1815, omdat het ambacht ook na de Franse Revolutie en tot op heden een rol binnen de stad Brugge bleef vervullen. Het resultaat hiervan is terug te vinden in het privé-archief van de Bakkersbond.

-
- 1 Dit zijn de resultaten van een licentiaatsverhandeling getiteld: *Het Brugse Bakkersambacht in de Nieuwe Tijd* (Universiteit Gent, academiejaar 1995-96). Een tweede deel wordt in een latere aflevering van de *Handelingen* gepubliceerd.
 - 2 Gebruikte afkortingen: ABB Archief Bakkerbond, ARAB Algemeen Rijksarchief Brussel, RAB Rijksarchief Brugge, SAB Stadsarchief Brugge, SOB Stedelijke Openbare Bibliotheek Brugge

Ontstaan van het Brugse bakkersambacht

Over het ontstaan van het bakkersambacht is er geen eensgezindheid, dit komt duidelijk tot uiting bij het doornemen van diverse onderzoeksresultaten. Sommige vorsers die zich baseren op de kroniek van Nicolas Despars, Brugs politicus en kroniekschrijver uit de 16de eeuw, duiden 991 als stichtingsjaar aan. In dit jaar zou de graaf van Vlaanderen een college van dertien erfelijke schepenen aan de stad Brugge toegekend hebben. Eén van deze schepenen werd als deken van het bakkersambacht aangewezen.³ Deze datum wordt door de hieronder vermelde bronnen tegengesproken. Volgens andere onderzoekers, die zich baseren op een document dat zich in het archief van de bakkersbond bevindt moeten we de stichting situeren in de 12de eeuw meer bepaald 1125.⁴ Volgens J. Bernolet is dit terecht geen 12de-eeuws document om de volgende redenen: de tekst is in het Vlaams opgesteld, het gaat niet om perkament maar om papier en het protocol of de inleiding is niet conform met andere documenten uit deze periode⁵. Niettegenstaande deze gegronde kritiek wordt aan dit document toch belang gehecht. Zo zien we dat in 1931 het ontstaan van het ambacht, volgens de leden achthonderd jaar oud, werd herdacht. Vandaar de tekst op de herdenkingsplaat, aan het godshuis van de bakkers in de Zwarte Leertouwerstraat: *Uit Christene naastenliefde door 't Middeleeuwsche Brugsch bakkersambacht opgericht. Door het huidige Brugsche bakkersambacht met fierheid herdacht. 1125-1931.*

Volgens J.A. Van Houtte was het Brugse bakkersambacht al opgericht bij de erkenning van de ambachten in Vlaanderen in 1302. De ambachten werden toen ingedeeld in negen leden. De eerste twee waren dezelfde als te Gent namelijk de poorterij en de ambachten van de lakennijverheid. De verdere groeperingen bestonden uit : de vleeshouwers en de visverkopers, zeventien kleine neringen, de metaalbewerkerde ambachten, het leder, *de naelde*, de bakkers, de makelaars en de kleine ambachten. Het ambacht van de bakkers bestond dus in

3 PENNINGCK J., Het bakkersambacht te Brugge, in: *Het Brugs Ommeland*, 18, 1976, pp. 8 – 9.

4 ABB, *Bakkersambacht*, Document ontstaan bakkersambacht, geen nummer, 1125.

5 BERNOLET J., Het ambacht van de bakkers, in: *Biekorf*, 18, 1907, pp. 115-120, 305-315.

1302 maar een juiste datum voor de stichting van het ambacht kunnen we niet achterhalen. Veel andere ambachten zoals het ambacht voor de leerlooiers, de kaarsgieters en de lakennijverheid waren reeds actief vóór 1302 en vermoedelijk was dit ook het geval met het bakkersambacht. Volgens J.A. Vanhoutte hadden de meeste beroepen in 1280 een ambachtsbestuur, vermoedelijk ook door de schepenen aangesteld. Reeds vanaf het midden van de 13de eeuw was een niet onbelangrijke middenstand van gegoede handelaars en ambachtslieden ontwikkeld. ⁶

Samenstelling van het bakkersambacht

Uit onderzoek bleek dat er onder de naam “het bakkersambacht” diverse beroepsactiviteiten schuilden. Over de samenstelling van het bakkersambacht treffen we echter in de door ons geraadpleegde bronnen verschillende gegevens aan. Volgens een artikel in het keurboek waren er broodbakkers, *pastebackers* en *lijfcoeckbackers of soutecoeckbackers*. ⁷ In de volkstelling van 1748 vinden we daarnaast de vermelding van taartenbakkers, ammunitiebakkers, suikerbakkers, koekenbakkers en oliekoekbakkers. ⁸

De broodbakker

Binnen het bakkersambacht vormden de broodbakkers de grootste groep. Dit blijkt uit het inschrijvingsregister en de volkstelling van 1748. ⁹ De taak van de broodbakkers bestond erin brood te bakken volgens de opgelegde regels die in het keurboek van de bakkers en de broodwegers terug te vinden zijn. ¹⁰ Artikel elf uit het keurboek van de bakkers geeft ons informatie over de specifieke functie van de broodbakker.

6 VAN HOUTTE J.A., *De geschiedenis van Brugge*, Tielt, 1982, p. 58, 62, 71-72.

7 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, f°227v. 1677.

8 DUMON G., *De volkstelling van 1748*, Brugge, 1993.

9 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Inschrijvingsregister, nr. 22, 1706-1762.
DUMON G., *op. cit.*

10 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, 1478-1790.

SAB, *Ambachten*, Broodwegers, Keurboek, nr. 406, 1736-1744.

Uit ons onderzoek blijkt dat er verschillende soorten brood gebakken werden: roggebrood, tarwebrood, *ghebetert* brood, *regiert* of *ghesight* brood en *eyerbrood*. Het builen van het meel bepaalde of het brood fijner of minder fijn was. Van tarwe en rogge bakte men meer dan twee soorten brood. Van tarwebrood bestonden de volgende soorten: het wit, het halfwit en het huishoudbrood. De eerste twee soorten waren uitgebreid en bij de laatste werd het meel gebruikt zoals het van de molen kwam.¹¹ Het roggebrood of bruinbrood werd gebakken van ongebuild tarwemeel, met zemelen erin en bruin van kleur.¹² Naast roggebrood mochten de bakkers halfwit brood (*regiert* brood) en *gebetert* of eierbrood bakken. In het deeg van eierbrood werden eieren verwerkt. Als kenteken moest de bakker rondom het brood een snede aanbrenge[n].¹³ De broodbakker mocht enkel maar verschillende soorten brood bakken wanneer hij het brood tekende. De wijze waarop hij het brood moest tekenen, werd voorgeschreven door de magistraat die op haar beurt de broodwegers daarover informeerde. Het tekenen van het brood kon op verschillende manieren gebeuren. De eerste methode was met *rynghelkens*. Die *rynghelkens* duiden de prijs van het brood aan, één ringetje kwam overeen met één stuiver. Een variant op de eerste methode was het tekenen van het brood met putjes in de bovenkorst.¹⁴ De putjes werden met behulp van een priem in het deeg aangebracht. Naast de prijs werd later het persoonlijk teken van de broodbakker vereist, om in geval van bedrog de schuldige gemakkelijker te vinden. Een hallegebod van 1552 bepaalde dat te Brugge enkel de vrije broodbakkers brood mochten verkopen en het moesten tekenen met het *marc van den baquere* op boete van 10 pond parisis. Er werd uitdrukkelijk bevolen het merk diep in te prenten, opdat het duidelijk zou kunnen waargenomen worden.¹⁵ Alle broodbakkers die hun keurbrood tekenden, kregen toestemming vrij en *onbegrepen* wit, *regiert*, tarwe- en roggebrood te bakken. De broodwegers stonden in voor de controle hierop. De broodwegers waren ambtenaren, aangesteld door de

11 LOOTENS H., *Broodzetting te Brugge*, Gent, 1970, p. 31. (Onuitgegeven licentiaatsverhandeling).

12 CLAES S., Namen over brood en gebak, in : *Oms Heem*, 39, 1985, nr. 5-6, p. 153.

13 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 63, f°60r, 1612.

14 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 58, f°30r, 1744.

15 VANHOUTRYVE, A., Broodpaest en heffegheit, in : *Biekerfj*, 22, 1980, pp. 25-26.

magistraat, die controle uitoefenden op de kwaliteit en de kwantiteit van het brood. Ze moesten de rechten van de consument waarborgen. Een dankbare bron om de taak van de broodwegers na te gaan zijn de keuren van de broodwegers. In het jaar 1744 gebeurde een aanpassing van de keuren en de ordonnanties omwille van de onduidelijke formulering van de voorgaande keuren. In dit keurboek vonden we de afspraken terug inzake de paste van het brood. De klerk van het bakkersambacht moest de deken en de eed van de broodwegers van de uitgegeven en opgestelde paste op de hoogte brengen.¹⁶ Hij moest op een bordje aan het *ghyselhuuse* het broodgewicht en in een register de paste voor de komende week noteren. Indien hij dit voorschrift niet volgde werd er door de schepenen van de stad Brugge ingegrepen.¹⁷ De broodwegers waren eveneens belast met de controle op de kwaliteit en de kwantiteit, meer bepaald het broodgewicht. De broodwegers hadden in hun eigen kamer een weegschaal met een *burse* met gewichten, loden en halve loden. De deken en de eed van de broodwegers moesten ten minste éénmaal per week bij alle bakkers van het ambacht gaan om het brood te wegen.¹⁸ Elke broodbakker was verplicht om volwaardige grondstoffen, goede tarwe en rogge, te gebruiken.

In het keurboek wordt een duidelijk onderscheid gemaakt tussen vrije en onvrije broodbakkers. Vrije broodbakkers waren individuen die lid waren van het bakkersambacht. Hiertegenover stonden de onvrije bakkers die geen lid van het bakkersambacht waren. Bij het oprichten van een bakkerij moest de broodbakker vijf schellingen aan het ambachtsbestuur betalen. Deze bijdrage werd in het rekeningboek bijgehouden.¹⁹ Een vrije broodbakker kreeg echter geen toelating om brood, door een onvrije broodbakker gebakken, te verkopen. Deze laatsten mochten geen bakkerij oprichten en ook geen bakkerswinkel houden.²⁰ Om meer informatie over het interieur en de behoeften van een bakkerij te verkrijgen, kunnen we op verschillende manieren tewerk gaan. De eerste manier is het reconstrueren van een bakkerij aan de hand van huurcontracten. E. Smeyers voerde

16 SAB, *Ambachten*, Broodwegers, Keurboek, nr. 321, art. 1, f°6r, 1744.

17 SAB, *Ambachten*, Broodwegers, Keurboek, nr. 321, art. 2, f°6r, 1744.

18 SAB, *Ambachten*, Broodwegers, Keurboek, nr. 321, art. 4, f°6v, 1744.

19 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Rekeningboek, nr. 26 bis en nr. 27, 1731-1766.

20 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, f°213r, 1762.

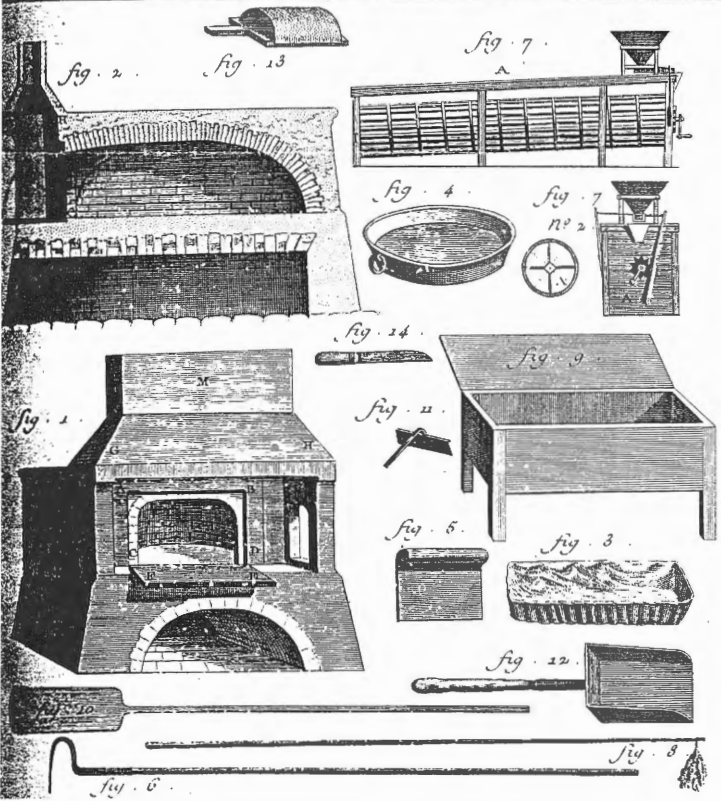
deze reconstructie uit voor de broodbakkers van de stad Mechelen. Hij bespreekt een huurcontract opgesteld in het jaar 1477, tussen Jan vander Beke, verhuurder, en Gielis Ghoeken, huurder. In het contract krijgen we een lijst van de werktuigen en het materiaal dat de bakker gebruikte : *Jan vander Beke, beckerie, heeft bekend dat hi verheurt heeft Gielis Ghoeken, oic beckerie ... sijn huys metter plaetsen ende sinen toebehoorten, de beckerie geheeten ..., metter moellyen (baktrog) tafelen, werctaflen, hovenen, hovenyseren, een fornays ketel metten fornayse, eenen yseren pale, ende yseren oest, een deechmes, een gebonden meel moeken, een quarteel (een groot vat), een half quarteel, een blusvat mette celderren, eenen desemzack, twee buysdelsreinen, vier haeckenen ende vuyscyebert, een yseren waghe, twee loeden gewichten elc van twee ponden, een loet van vier ponden, een metalen halfpond, een loeten pond, een loet van eenen vierendeel, een loeten van eenen halven vierendeel, een loet van twee loyen, een loet van eenen loye ende een patyn, twee afsetbenders ende drie heelysers.*²¹

Om een beeld te vormen van de bakkerij in de Nieuwe Tijden kunnen we ons ook op een aantal afbeeldingen baseren. We kunnen in de eerste plaats een beroep doen op de "Encyclopédie" van Diderot en D'Alembert.²²

Het blad met de illustraties bestaat uit twee delen: de bovenste helft stelt een bakkerswinkel voor, het tweede gedeelte bevat detailtekeningen van het materiaal dat de bakker bij het bakproces nodig had. De tekening die de bakkerswinkel voorstelt, geeft uitleg over de verschillende stappen bij het bakken van brood. Figuur één stelt een bakker voor die het deeg klaarmaakt in een bakkerstrog of kneedstrog (A). Naast de bakkerstrog staat een emmer met water(C). Na het kneden van het brood wordt de juiste hoeveelheid deeg voor één brood gewogen (fig. 2). Figuur 3 en 4 stelt twee bakkers voor die de broden vormen vooraleer ze in de oven worden geschoten. Op de onderste helft van het blad krijgen we een aantal detailtekeningen van

21 SMEYERS E., Bakkersgerief, in : *Ons Heem*, 17, 1963, nr. 6, p. 198.

22 DIDEROT en D'ALEMBERT, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société des gens de lettres*, Parijs, 1780, deel 2. Cynthia Koepf geeft, in haar bijdrage tot het boek "Work in France", een kritische bespreking van deze encyclopedie. Volgens Koepf heeft Diderot afbeeldingen bij de tekst gevoegd omdat hij niet de capaciteiten had om de fysische processen duidelijk te omschrijven.



AFBEELDING 1: Een bakkerswinkel en het materiaal dat een broodbakker gebruikte.

Uit : DIDEROT en D'ALEMBERT, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société des gens de lettres*, Parijs, 1780, deel 2.

het materiaal dat een bakker gebruikte. Het bestond uit een oven (fig. 1 en 2), een mand (fig. 3), een schaal (fig. 4), een deegmes (fig. 5), een rakelijzer (fig. 6), een builmachine (fig. 7a), een ovendweil (fig. 8), een bakkerstrog (fig. 9), een bakkersschop of schietplank (fig. 10), een schoffel (fig. 11), een kolenschop (fig. 12), een rasp (fig. 13) en een mes (fig. 14).²³

De bijdrage van William H. Sewell jr., in het boek van Koeppe en Kaplan, geeft een uiteenzetting over de visies op arbeid. Eén van de illustraties stelt de verschillende stappen in het proces van het broodbakken voor.²⁴ Deze illustratie stelt ook het materiaal voor dat de bakker gebruikte.²⁵



AFBEELDING 2: Het materiaal van een broodbakker.

Uit : SEWELL W.H., Visions on labour, In: KAPLAN S.L. en KOEPP C.J. (eds.), *Work in France. Representation, Meaning, Organization and Practice*, Ithaca and London, 1986, p. 261.

23 Zie afbeelding 1.

24 SEWELL W.H., Visions on labor, In : KAPLAN S.L. en KOEPP C.J., (eds.), *Work in France. Representation, Meaning, Organization and practice*, Ithaca and London, 1986, pp. 260-261.

25 Zie afbeelding 2.

De pasteibakker en de taartenbakker

In de volkstelling van 1748 wordt een onderscheid gemaakt tussen de taartenbakker en de pasteibakker.²⁶ Het keurboek daarentegen maakt dit onderscheid niet.²⁷

De pasteibakker

Om de functie van pasteibakker uit te oefenen, moest men vrij zijn binnen het ambacht van de bakkers. Degene die de vrijdom als broodbakker bezat, mocht ook de functie van pasteibakker uitoefenen. Hij kon deze twee functies echter niet samen uitoefenen.²⁸ Niettegenstaande dit reglement waren er toch personen, die niet vrij waren binnen het ambacht, die verschillende soorten taarten bakten om ze te verkopen in publieke winkels of langs de straten. Aangezien er geen artikel in de keuren van het bakkersambacht deze handel reglementeerde, vroegen de leden in 1629 aan de burgemeester en de schepenen, om deze verkoop te verbieden.²⁹ Dit verzoek werd pas in 1636 ingewilligd.³⁰

In de Middeleeuwen, en dit tot de 17de eeuw, deed het woord pastei niet noodzakelijk aan suiker denken. Eeuwenlang werd het woord zonder onderscheid gebruikt voor de bereidingen met suiker of met zout zoals de quiche lorraine en de vleespasteien.³¹ Het woord pasteibakker wijst in de eerste plaats een bakker aan die een speciale vorm van gebak, pasteien bakt. Het woord pastei of pasteitje duidt een gebakje van fijn deeg aan, gevuld met gehakt vlees, gevogelte of wild. Zo kennen we bijvoorbeeld vleespastei, hazenpastei, fazantepastei, kippenpastei en vispastei. Het woord pastei kan zowel de gebakken rand, het omhulsel, meestal met een deksel, als het geheel, met de vulling erbij, aanduiden.³²

26 DUMON G., *op. cit.*

27 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, 1478-1790.

28 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, f° 205, 1770.

29 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 70, f° 67v, 1629.

30 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 76, f° 82v, 1636.

31 MOULIN L., *Europa aan tafel. Een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*, Antwerpen, 1988, p. 330.

32 CLAES S., Naklanken over brood en gebak, in : *Oms Heem*, 39, 1985, nr. 5-6, p. 22.

In de Brusselse ambachten oefenden de pasteibakkers, zoals in Brugge, een afzonderlijk bedrijf uit. Hun oorspronkelijke taak was het maken van allerhande pasteien, vooral vleespasteien, later evolueerde hun werk meer en uitsluitend naar het bakken van *bancquetten*. Uit documenten blijkt dat de pasteibakkers pasteien, vlaaien, taarten en dergelijke baken. Ze bakten *alderhande pasteyen soe van vleesch als van vis ende oyck van alderhande soerten van melck ende ander vlayen ende oyck van taerten soe van keese als oyck van pruymen*. Volgens de auteur Paul Lindemans is kaas (platte kaas) door de eeuwen heen een belangrijk bestanddeel van het Brussels en Brabants banketwerk geweest.³³

Door de encyclopedie van Diderot kunnen we inzicht verwerven in het materiaal dat door een pasteibakker gebruikt werd.³⁴ Dit bestond vooral uit diverse vormpjes voor het maken van pasteien. Daarnaast treffen we nog een ovendweil, een bakkersschop of schietplank en een rakelijzer aan.³⁵ In het artikel van William H. Sewell vonden we ook een afbeelding van een pasteibakker.³⁶ We zien dat de kledij en het lichaam van de pasteibakker opgebouwd zijn uit het materiaal dat de pasteibakker gebruikte. De borstkas van de pasteibakker wordt als een oven met pasteien en taarten afgebeeld. Zijn hoed stelt eveneens handelswaren voor. Deze afbeelding is volgens Sewell een identificatie van het ambacht met zijn handelswaren.³⁷

Taartenbakker

In de 17de eeuw bedoelde men met een taart een ovengebak versierd met slagroom, jam, appelen, marsepein, morellen en andere vruchten.³⁸ Een taartenbakker bakte lekkernijen, voornamelijk rond van vorm, uit fijn deeg vervaardigd en meestal met room, vruchten, jam, rijst erin of erop gebakken. We onderscheiden verschillende soorten taarten naargelang de bestanddelen die erin verwerkt werden.

33 LINDEMANS P., Het brood en het bakkersambacht, in : *Eigen Schoon en de Brabander*, 28, 1945, pp. 65-67.

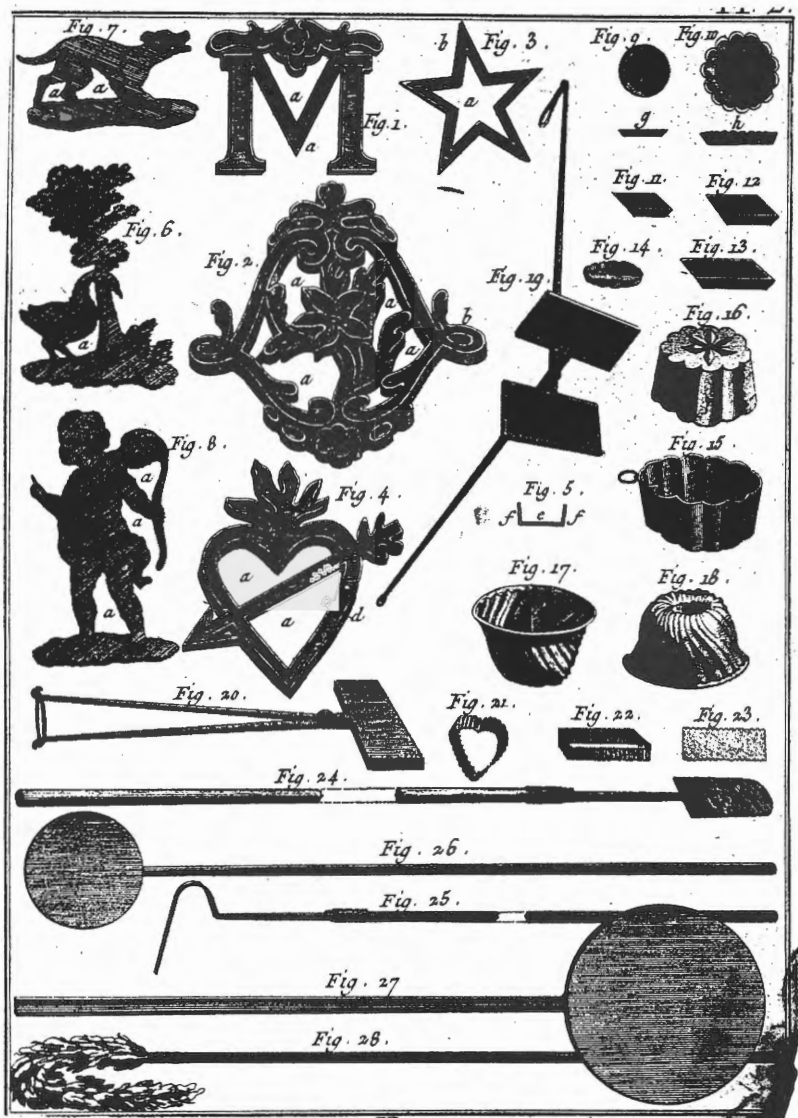
34 DIDEROT en D'ALEMBERT, *op.cit.*, deel 5.

35 Zie afbeelding 3.

36 Zie afbeelding 4. Deze bijzondere tekening werd gemaakt door Nicolas Larmessin.

37 SEWELL W.H., *op. cit.*, pp. 265-267.

38 MOULIN L., *op.cit.*, p. 327.



AFBEELDING 3: Het materiaal van een pasteibakker.

Uit : DIDEROT en D'ALEMBERT, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société des gens de lettres*, Parijs, 1780, deel 5.



AFBEELDING 4: Afbeelding van een pasteibakker.

Uit : SEWELL W.H., Visions on labour, In : KAPLAN S.L. en KOEPP C.J. (eds.), *Work in France. Representation, Meaning, Organization and Practice*, Ithaca and London, 1986, p. 267.

De "soetecouckbacker" en de "lijfcouckbacker"

Reeds in de Middeleeuwen kende men ontbijtkoek, peperkoek of *soetecouck*. Volgens het keurboek beperkte de functie van een *soetecouckbacker* en *lijfcouckbacker* zich niet enkel tot het bakken van peperkoek. Hij mocht ook *mocken*, *peperbollen*, *krakerkens*, *buiscuiten*, *suyckercoucken*, *mostellekens* en andere kleine koeken bakken. *Mocken* waren koekjes gebakken van peperkoekendeeg.³⁹ De peperbollen waren een klein gebak van gepeperd brood- of koekdeeg. In Vlaanderen waren deze peperbollen meestal teerlingvormig.⁴⁰ *Mostellekens* waren ronde koekjes uit bloem en melk gebakken, met een kuil of put in het midden.⁴¹ *Krakerkens* of krakelingen waren ronde koekjes zoals een *mostelleken*, maar meer krokant gebakken. Deze krakelingen werden het meest gegeten op Aswoensdag en op Goede Vrijdag.⁴²

De vereiste bestanddelen voor het bakken van peperkoek waren meel, specerijen, honing en suiker. De *soetecouckbacker* maakte eerst het deeg door de roggebloem met de gekookte honing te vermengen. Daarna moest het deeg, meer bepaald het voordeeg, zes weken rusten. Na zes weken werd dit voordeeg nogmaals bewerkt om honing op te trekken en tot besluit werd een mengsel van kruiden, grotendeels op basis van kaneel, toegevoegd. Na deze bewerking werd het deeg verdeeld en gewogen.⁴³ Een plakkaat van 1777 klaagt het feit aan dat *eene menigte van personen, onbevrijdt in hun ambacht eenigen tydt errewaerts bestaen publiquen toog ende vente te doen van soo genaemde soete- ofte lyfcoucke en van ander diergelyck geback, soo in hunne huysen als op staende kraemen op markten ende straeten, alwaer het meeste concours van volck is*. Volgens de keure van 1478 was dit verboden.⁴⁴

De grote schaarste en duurte van het graan speelde in 1699 een nadelige rol voor de *soutecouckbacker* en *lyfcouckbacker*. Om graan te besparen, vond de overheid het noodzakelijk om in te grijpen en ver-

39 DE BO L.L., *Westvlaamsch idioticon*, Brugge, 1873, deel 1.

40 DE BO L.L., *op. cit.*, deel 2.

41 DE BO L.L., *op. cit.*, deel 1.

42 DE BO L.L., *op. cit.*, deel 1.

43 VANDERLINDEN R., *Gekroonde honingkoek. Koninklijke peperkoek*, Gent, 1991, pp. 29-30.

44 SAB, *Plakkaten*, 2de serie, reg. 30, pl. nr. 133, 12 november 1777.

bood *peper-, soete- ende lyfcoucken* met roggemeel te produceren. Wie dit voorstel met de voeten trad moest bij de eerste overtreding 25 gulden en bij de tweede overtreding 50 gulden boete betalen.⁴⁵

Volgens het keurboek mochten de leden van het ambacht slechts één functie uitoefenen.⁴⁶ Sommige bakkers stoorden zich echter niet aan deze voorschriften. Carolus De Cock werd gedagvaard omdat hij zowel de functie van broodbakker als die van *lijf- en soetecouckbacker* uitoefende. Niettegenstaande deze cumulatie verboden was, hadden de vinders van het ambachtsbestuur bij Carolus De Cock *mocken, grote en kleyne peperbollen, krakerkens ende roggenbrooden met correnten* (krenten) *staende op zijn venster ende in zynen winkel aangetroffen*.⁴⁷ Carolus De Cock en zijn vrouw weigerden om deze producten mee te geven. Daarom kocht de deken een hoeveelheid van deze producten als bewijs voor de dagvaarding.⁴⁸ Carolus De Cock kreeg een boete van 25 ponden parisis omdat hij twee functies tegelijk uitoefende.⁴⁹

In het plakkaatboek vinden we een plakkaat van 12 november 1777 betreffende een *waerschouwinge, verbiedende aen de broodtbakkers en lyfcouckbackers suyckers en ander goet te verkopen, de neeringe van de kruidthalle regarderende*. In de stadsrekeningen van 1285, rekeningen van het Sint-Janshospitaal, wordt de *neeringe vande kruidthalle* vermeld. Deze was één van de hoofdgilden in Brugge. De kruidhalle bestond uit tweëndertig winkeltjes, waar allerhande kruiden en specerijen verkocht werden.⁵⁰ Het plakkaat benadrukt het verbod dat iemand die zijn vrijdom niet heeft *onder supplianters neeringe, en sal vermogen toog ofte vente te doen van iets deze neeringe raeckende, ofte de fonctie van kruydenieren te cesserem, op peene van 50 ponden pars van ieder contraventie wytgesteken in Brugge markten*. Niettegenstaande dit verbod waren er verschillende personen, die onbevrijd waren binnen de nering van de kruidhalle, die als broodbakker of als *soutecouckbacker* de functie van de nering van de kruidhalle uitoefenden. Ze verkochten in hun winkels namelijk *strage-suyckers ende broodt-suyckers*.⁵¹

45 SAB, *Plakkaten*, 2de serie, reg. 5, pl. nr. 38, 1 april 1699.

46 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, f°205, 1770.

47 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Resolutieboek, nr. 20, f°89r, 14 mei 1767.

48 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Resolutieboek, nr. 20, f°89v, 18 mei 1767.

49 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Resolutieboek, nr. 20, f°91r, 8 oktober 1767.

50 VANDERLINDEN R., *op. cit.*, pp. 21-22.

51 SAB, *Plakkaten*, 2de serie, reg. nr. 30, pl. nr.136, 12 november 1777.

De suikerbakker en de oliekoekbakker

In het keurboek vonden we geen gegevens over deze soort bakker. Enkel in de volkstelling van 1748 vonden we de vermelding van één suikerbakker. In het Historisch Fonds van de Stedelijke Openbare Bibliotheek van Brugge troffen we een kookboek van suikerbakker Karel Moentack aan met verschillende recepten die een suikerbakker gebruikte. Onder zijn bevoegdheden behoorden zowel het bakken van soufflés als het maken van gelei en marmelade en het konfijten van fruit. In een facsimile-uitgave van een *Secreet-boeck* uit de 17de eeuw over het parfumeren, konfijten en koken staan enkele recepten om allerlei zaken te konfijten en te bewaren. Volgens dit receptenboek verstaat men onder konfijt of confituur in suiker ingelegde vruchten om te bewaren. De vruchten die aldus gekonfijt worden, zijn oranjeappels, citroenen, limoenen, perziken, peren, pruimen, okkernoten, appels, peren, meloenen, zwarte en rode krieken, aalbessen, druiven, melanzaad en pompoenen.⁵²

Volgens het kookboek van Pieter Moentack behoorde ook het bakken van olieballen tot de bevoegdheid van de suikerbakker. Andere gegevens over de oliekoekbakker vonden we niet terug. In de volkstelling van 1748 zijn er slechts acht oliekoekbakkers te Brugge te vinden.⁵³

Een andere bevoegdheid van de suikerbakker was het bakken van wafels. In het kookboek van Pieter Moentack worden recepten van *harte wafelkens en waelsche waeffels* vermeld.⁵⁴ Volgens artikel 61 uit het keurboek moest men vrij zijn binnen het ambacht om wafels te verkopen binnen de stad Brugge.⁵⁵

Volgens de encyclopedie van Diderot gebruikte de suikerbakker het volgende materiaal: een afdruiprek, verschillende soorten spatels, een schuimspaan, verschillende bakvormen, verschillende drukvormen, een kookfornuis, een wafelijzer, verschillende messen, ...⁵⁶

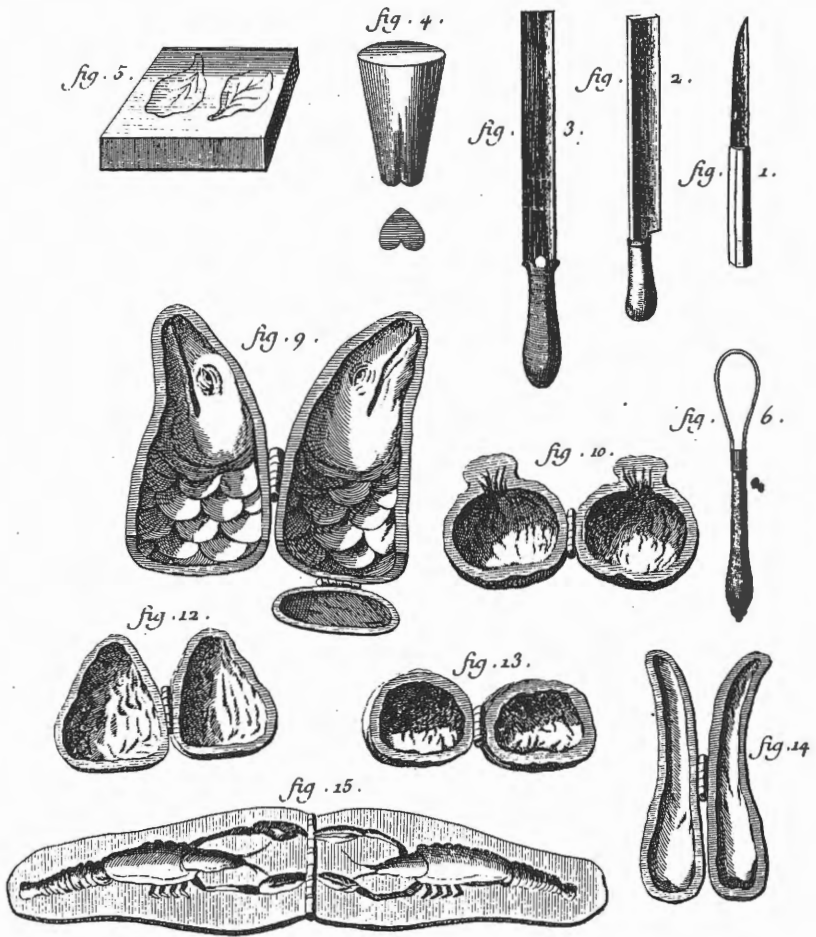
52 COCKX-INDESTEGER E., *Een Secreet-boeck uit de 17de eeuw over parfumeren, konfijten en koken*, Antwerpen, 1983, pp. 12-15.

53 DUMON G., *op. cit.*

54 S.O.B., *Menage-boek van diverse manieren om dienstig te zijn, tot huishouden, bestaende in recepten van suycerbakkerije, liqueurs, syroopen, gedistilleerde waters*, Handschrift nr. 642, f°24r, 19de eeuw.

55 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 61, f°54r, 1610.

56 DIDEROT en D'ALEMBERT, *op. cit.*, deel 3. Zie afbeelding 5.



AFBEELDING 5: Het materiaal van een suikerbakker.

Uit : DIDEROT en D'ALEMBERT, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société des gens de lettres*, Parijs, 1780, deel 3.

De ammunitiebakker

De ammunitiebakker bakte brood voor militaire doeleinden. Deze groep bakkers maakte geen deel uit van het ambacht. Volgens de keure van 18 augustus 1682 mocht dit brood niet verkocht worden in de winkels van de broodbakkers. De ammunitiebakkers moesten het bakkersgeld niet betalen. Het bakkersgeld of het calliotterecht was een stedelijke belasting geheven op alle tarwegraan dat de bakkers zowel voor eigen gebruik als voor verkoop liet malen of in voorraad had.⁵⁷

Deze bakkers mochten enkel brood bakken wanneer er militaire troepen in de stad aanwezig waren. Niettegenstaande dit verbod waren er klachten van de molenaars die het volgende ondervonden : *deken en eedt van den ambaght van de vrije meesters molenaars binne deze stadt brugghen, de welcke te kennen gaven dat niet jegenstaende de militaire troupen nu verrocken waeren sij ondervonden ende vernomen hadden datter om soo te segghen soo viele ammunitie broodt wierdt gebacken al ten tijde dat de selve troupen binen dese stadt in garnisoen waeren, vervolghens dat het gemelde broodt wierd ghedebiteert ende vercocht aende respectieve borghers.* Naar aanleiding van deze klacht werd een resolutie uitgevaardigd waarbij de deken en de eed van de molenaars moesten beletten dat er meer ammunitiebrood werd gebakken en verspreid dan er noodzakelijk was voor de militaire troepen.⁵⁸

Het ambachtsbestuur en de dagelijkse werking binnen het ambacht

De bestuursmodaliteiten

Zoals elke organisatie met een rechtspersoonlijkheid had ook het ambacht van de bakkers een bestuur. Het bestuur van de ambachten, goedgekeurd door het schepencollege, werd in de wetsvernieuwingsregisters opgenomen. Deze wetsvernieuwingsregisters geven ons informatie over de structuur van het ambachtsbestuur.⁵⁹ Doorheen de onderzochte periode vonden we steeds dezelfde structuur terug. Aan het hoofd van het ambacht stond de deken die door vijf vinders,

57 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 84, f°97v, 1682.

58 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Resolutieboek, nr. 20, 9 augustus 1768, f°92v.

59 SAB, *Wetsvernieuwingsregisters*.

een klerk en een gouverneur werd bijgestaan. Het bestuur werd nog ondersteund door de kapelaan, de procureur en de advocaten. Volgens de kiesomschrijving van 1762 bestond er een boveened en een onder-eed. De leden van de boveened werden betrokken bij het eigenlijke bestuur van het ambacht terwijl de leden van de onder-eed bijna niet betrokken werden bij het dagelijks bestuur, vandaar dat de leden van de onder-eed bijna nooit werden vermeld bij de beslissingen.

De deken en de vindere

Het ambacht van de bakkers werd door een eed vertegenwoordigd. Deze eed functioneerde enerzijds als spreekbuis van de leden tegenover de overheid en anderzijds als controleorgaan dat de naleving van de reglementen moest verzekeren. De leden van het bestuur waren altijd lid van het ambacht, dit impliceerde dat de bestuursleden zowel poorter als meester waren. De plaatsen in de eed werden verdeeld onder de verschillende groepen bakkers. De belangrijkste plaatsen, de functie van de deken en de eerste vier vindere, werden toegevoegd aan de broodbakkers. De functie van de vijfde vindere kwam altijd toe aan een pasteibakker. Samen met de klerk, de gouverneur en de vindere vormde de deken het bestuur van het ambacht.

Aan de hand van de geraadpleegde bronnen, het keurboek en het resolutieboek⁶⁰, stelden we vast dat de deken en de vindere zowel een juridische, een economische als een bestuurlijke functie vervulden. De taak van de deken bestond er vooral in toezicht uit te oefenen op de naleving van de reglementen binnen het ambacht. De deken werd hiervoor bijgestaan door de vindere, de gouverneur en de klerk.

De deken en de vindere vormden de tussenschakel tussen het ambacht en het stadsbestuur. Wanneer een lid van het ambacht schuldig werd bevonden aan een misdrijf dan was het de taak van de deken en de vindere van het ambacht om de schepenen van de stad Brugge in te lichten. De schuldige werd openbaar door de schepenen veroordeeld en mocht binnen het ambacht het beroep van bakker niet langer uitoefenen.⁶¹

60 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, 1478-1790.

RAB, *Ambachten*, Bakkers, Resolutieboek, nr. 20, 1707-1775.

61 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 21, f°10r, 1478.

De deken en de vinders moesten de schepenen ook in andere gevallen inlichten. Artikel 33 van het keurboek is hier een goed voorbeeld van : *Item soo wat man vanden voorzeyde ambachte die berucht waere dat hij huys ende hof hielde met eenen andere wyve, dan met sijnen ghetrouwden wijve, of wouckeraer waere, of bordeel verbuerde, of hem anders misdroeghe in eenighe maniere dat den deken ende vinders dat schuldigh worden te bringen ter kennisse van schepenen op daerof ghecorrigiert te sijn ter discretie van schepenen.*⁶²

Wanneer er zich geschillen voordeden, waar de schepenen niets mee te maken hadden, waren de deken en de vinders bevoegd om recht te spreken.⁶³ Zo mochten de deken en de vinders van het ambacht recht spreken betreffende *alle schulden die de persoonen vanden ambachte d'een jeghen den anderen maeken ende borghen ende van sacken den ambachte toebehoorende.*⁶⁴ De deken en de vinders van het ambacht waren gemachtigd om alle boeten te innen, tenzij het om boeten ging waarop ze geen recht hadden.⁶⁵

De leden moesten respect tonen tegenover het bestuur. Wanneer iemand rebelleerde of ongehoorzaam was tegenover de deken en de vinders, dan was het bestuur van het bakkersambacht bevoegd om deze persoon te verbieden zijn beroep verder uit te oefenen totdat hij zich verontschuldigde bij de deken en de vinders.⁶⁶

De deken en de vinders konden ook vergaderingen organiseren. Ze stonden erop dat alle uitgenodigde leden aanwezig waren. Bij afwezigheid moest men een boete van 5 schellingen groten betalen. De deken moest zich ook aan deze afspraak houden. Indien hij niet aanwezig was op de vergaderingen werd hij beboet met 10 schellingen groten. Wanneer de schepenen van de stad de eed van het ambacht ontboden, was men verplicht om hierop in te gaan.⁶⁷

Het bestuur moest ook een onderzoek instellen naar de deugdelijkheid en de leverbaarheid van brood.⁶⁸ Naast dit onderzoek waren de deken en de vinders verplicht om het juiste gewicht te halen.

62 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 33, f°13v, 1478.

63 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 22, f°10v, 1478.

64 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 23, f°10v, 1478.

65 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 36, f°14v, 1478.

66 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 24, f° 11r, 1478.

67 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 27, f°11v, 1478.

68 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 65, f°62r, 1612.

Dit was elke zaterdag bij de deken en de gezworenen van de broodwegers te bekomen.⁶⁹

De bevoegdheden van de deken en de vinders waren niet onbeperkt. Het was bijvoorbeeld niet toegelaten aan de deken en de vinders van het ambacht om *poinctinghe*, of enige belastingen te heffen. Evenmin mochten ze vergaderen zonder medeweten van de schepe-
nen.⁷⁰

De deken en de vinders speelden op religieus-sociaal vlak ook een belangrijke rol. Het bestuur moest aanwezig zijn bij de fundaties, de jaargetijden en de eucharistievieringen.

De klerk

De deken en de vinders werden in het dagelijks bestuur door diverse personen bijgestaan. Om alle administratieve aspecten van de ambachtsactiviteiten in goede banen te leiden werd onder de bakkers een klerk bij meerderheid van stemmen verkozen. Het aanstellen van de klerk gebeurde door de deken, de vinders en de oud-dekens van het ambacht. Meestal bleef men klerk voor het leven, behalve als men het ambt vrijwillig afstond. In 1768 werd op verzoek van de klerk Lodewyck Descamps, omwille van zijn hoge leeftijd, een assistent aangesteld. De benoeming van de klerk vonden we iedere keer terug in het resolutieboek. We troffen hierbij de taakomschrijving van deze functionaris aan. Van de klerk werd verwacht dat hij altijd ten dienste stond van de deken en de vinders van het ambacht. Hij was verplicht om twee à driemaal per week naar het huis van de deken te gaan om te vragen waarin of waarmee hij de deken kon dienen. Er werd van de klerk verwacht dat hij de opdrachten trouw en gehoorzaam uitvoerde. Deze functionaris vervulde ook een belangrijke rol bij de religieuze activiteiten van het ambacht. De klerk moest elke keer dat er kerkdiensten waren in de kapel van het ambacht aanwezig zijn om er de ornamenten tentoon te stellen volgens de tijd van het jaar. Tot zijn taak behoorde eveneens het versieren van de bakkerskapel op feestdagen volgens de oude gebruiken. De klerk stond eveneens in voor het onderhoud van de kapel en moest er het koper- en zilverwerk poetsen. Elke zaterdag moest de klerk een schriftelijk document

69 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 7, f° 4v, 1478.

70 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 28, f° 12r, 1478.

opstellen, waarin het vereiste gewicht van elk soort brood, waaraan de bakkers zich dienden te houden, werd opgegeven.⁷¹

De bediende kreeg een jaarloon dat schommelde van 9 tot 12 ponden. Een loonsverhoging was mogelijk. Een voorbeeld hiervan vonden we terug in het resolutieboek. Op verzoek van de klerk Denys Croutelle werd zijn loon met 3 ponden verhoogd, hij ontving nu een jaarloon van 12 ponden.⁷² In sommige gevallen was er sprake van loonsverlaging. Een voorbeeld hiervan vinden we terug in 1761. Lodewyck Descamps had bij het begin van zijn carrière een loon van 12 ponden, sinds enkele jaren was zijn loon, omwille van de ambachtsschulden (lijfrenten, herstellingskosten...), tot 9 ponden herleid. Lodewyck Descamps verzocht het ambacht om zijn loon opnieuw te brengen op 12 ponden.⁷³

De klerk genoot naast zijn vastgelegd jaarloon nog van een aantal extra vergoedingen. Zo kreeg hij een extra vergoeding voor zijn diensten bij een jaargetijde⁷⁴ of voor het poetsen van het koperwerk en het schoonmaken van de "Bakkerskapel" ter gelegenheid van de kerkwijding⁷⁵. Hij kreeg tevens een vergoeding voor het leveren van boeken, pennen en papier.⁷⁶

De gouverneur

Het bestuur van het bakkersambacht werd in het financieel beheer door een gouverneur bijgestaan. In het resolutieboek vinden we de functieomschrijving van de gouverneur, in vijftien puntjes geformuleerd. Het was een nieuw reglement daterend van 8 december 1762. De nieuw aangestelde gouverneur en alle gouverneurs die hem zouden opvolgen, moesten zich hieraan houden.

De ontslagnemende gouverneur moest binnen de acht dagen zijn opvolger op de hoogte brengen van het positief of het negatief saldo van de rekeningen. De nieuwe gouverneur was verplicht om binnen de veertien dagen na de opmaak van de rekeningen het negatief saldo ervan te vereffenen. Aan het einde van elk dienstjaar moest de gou-

71 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Keurboek, nr. 18, art. 79, f°87r, 1651.

72 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Resolutieboek, nr. 20, f°28v, 30 september 1746.

73 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Resolutieboek, nr. 20, f°78v, 26 september 1761.

74 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Rekeningboek, nr. 27, 1748-1749, f° 7r.

75 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Rekeningboek, nr. 27, 1750-1751, f° 6r.

76 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Rekeningboek, nr. 27, 1751-1752, f° 6r.

verneur de rekeningen aan de deken, de vinders en de oud-dekens overmaken. Dit moest binnen de acht dagen gebeuren.

De gouverneur betaalde de lijfrenten, de losrenten en de kosten bij het uitdelen van brood. Hiervan moest hij een kwitantie aan de deken kunnen voorleggen. De gouverneur moest de deken en de vinders toelating vragen om de ambachtslui te betalen, die herstellingen uitvoerden aan de bezittingen van het ambacht.

De deken was echter ook verantwoording verschuldigd aan de gouverneur. De deken moest bij het vrij maken van vrijmeesterszonen en niet-vrijmeesterszonen en het opnemen van leerknachten de gouverneur op de hoogte brengen.

Bij de uitdeling van brood speelde deze functionaris ook een belangrijke rol. Hij stond in voor het leveren van het brood zoals bij de eucharistieviering ter nagedachtenis van Cathalas in de parochiekerk van Sint-Anna en die van Tousanus De Meester. Hij moest ook het maandelijks brood leveren aan de arme leden van het ambacht. De gouverneur kon in sommige gevallen een beroep doen op de vinders. Hij werd door de vinders geassisteerd wanneer hij in het bureau van de maalderij de *poinctinghe* berekende. De gouverneur moest de deken vooraf verwittigen wanneer hij naar het bureau van de maalderij ging.

De klerk stond de gouverneur ook ten dienste. Hij moest onder meer afspraken regelen voor de gouverneur zoals het uur en de dag voor het opmaken van de belastingen.

De deken had het recht om de gouverneur te ordonneren om mee te gaan om hem te assisteren in de processies.⁷⁷

De proost of kapelaan

De proost trad op als religieus adviseur. Hij kreeg een jaarloon van 50 gulden. Naast het geven van geestelijke adviezen was hij ook kapelaan van de ambachtskapel. Hij verzorgde de jaarmissen voor de overleden leden, de viering van het feest van de patroonheilige en van de Heilige Geest. Hij stond ook in voor de wekelijkse misvieringen op woensdag en zaterdag.

77 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Resolutieboek, nr.20, f° 81r, 8 december 1762.

De procureur en de advocaten

Een procureur werd geraadpleegd wanneer er gerechtelijke geschillen rezen. Deze persoon of deze personen behoorden niet tot het ambacht maar waren rechtsgeleerde of advocaat. De bakkers raadpleegden steeds rechtsgeleerden wanneer er over iets onenigheid zou kunnen rijzen of wanneer tegen hen werd geprocedeerd.

De verkiezing van het bestuur

De kiesomschrijving

In een extract uit het keurboek van de bakkers, daterend uit 1762, vonden we de regeling betreffende de jaarlijkse aanstelling van het nieuwe bestuur. Vóór deze verandering van de kiesreglementering in 1762, moesten de ontslagnemende deken en de vinders van het bakkersambacht elk twee kandidaten voorstellen die volgens hen bekwaam waren om van het nieuwe bestuur deel uit te maken. De ene kandidaat werd in de boveneed ingeschreven en de andere in de onderreed. Het college van de stad Brugge wees de respectievelijke plaatsen toe. Bij de aanstelling van het bestuur was het mogelijk dat het bestuur samengesteld werd uit personen die vroeger in de onderreed hadden gediend en bijgevolg onvoldoende kennis hadden op het gebied van het ambachtsbestuur. Hieruit kunnen we afleiden dat de onderreed bijna niet betrokken werd bij het dagelijks bestuur van het ambacht van de bakkers. Om aan dit euvel te verhelpen dienden de oud-dekens en de gouverneurs een verzoek in om de kiesomschrijving te veranderen. Het voorstel luidde dat *den afgaenden deken ende vinders vande gemelden ambachte telcken jaere als voor desen sullen denumeren ider twee supposten te weeten eenen inden onderreedt ende eenen inden boveneedt, om hunne respective plaetsen te suppleren ter keure van den collegie soo nogtans dat den deken schuldigh zal zijn op te geven twee oude gouverneurs, den eersten vinder twee oude dekens, den tweeden vinder twee supposten die noch in eede gediend hebben den derden vinder twee pasteybackers, ende den vierden ende vijfdien vinder elck twee persoonen volgens goetduncken 't sy die voorgaendelyck inden eedt gediend hebben ofte niet.* Door de nieuwe deken en de eed werd samen met de oud-dekens een gouverneur aangesteld; deze moest ten

minste één maal onder de eed gediend hebben.⁷⁸ In het Stadsarchief van Brugge vonden we lijsten met kandidaten die door het aftredend bestuur aan de magistraat werden voorgelegd.⁷⁹ Aan de hand van dit document kunnen we achterhalen of de kandidaten werkelijk verkozen werden. Dit kunnen we nagaan door deze gegevens te vergelijken met het inschrijvingsregister⁸⁰ en het register van de wetsvernieuwingen⁸¹. We komen hierbij tot de vaststelling dat niet alle voorgedragen bestuursleden een werkelijke bestuursfunctie uitoefenden. Het opstellen van de lijsten gebeurde enkele dagen voor de verkiezing. We moeten hierbij opmerken dat we enkel de lijsten voor de periode 1740-1793 konden raadplegen. Bij het vergelijken zien we dat niet alle voorgestelde personen verkozen werden. Slechts 72% kwam in het bestuur terecht.

De ambachtsenquête van 1784 stelt ons in de mogelijkheid de kiesomschrijving van het Brugse bakkersambacht te vergelijken met deze uit andere steden. In Antwerpen was er eveneens een jaarlijkse verkiezing van het bestuur. De deken werd uit drie kandidaten, die tot het ambacht van de bakkers hoorden, verkozen. De deken koos op zijn beurt zes *oudermans*. Twee van deze *oudermans* werden als busmeester en de andere twee als kapelmeester aangesteld.⁸² Het ambachtsbestuur van de bakkers te Aalst werd door de magistraat van de stad aangesteld. De functie van de griffier daarentegen werd door de deken en de vrije meesters toegewezen.⁸³ Te Diest werden de eed van het bakkersambacht door alle leden van het ambacht bij meerderheid van stemmen verkozen.⁸⁴ Het ambachtsbestuur van de bakkers in de stad Gent werd eveneens jaarlijks verkozen door het college *ten overstaen van commissarissen ende den onderbailiu*.⁸⁵ In Oudenaarde werd het bestuur eveneens door de stadsmagistraat aangesteld.⁸⁶ Volgens de these van Dewit over het Leuvense bakkersambacht werden op de jaarlijkse ambachtsverkiezingen vier dekens gekozen.⁸⁷

78 SAB, *Ambachten*, Bakkers, Diverse stukken, nr. 313, 1762.

79 SAB, *Ambachten*, Bakkers, Diverse stukken, nr. 313, 1740-1793.

80 RAB, *Ambachten*, Bakkers, Inschrijvingsregister, nr. 22, 1702-1766.

81 SAB, *Westvernieuwingsregisters*, fiches.

82 SAA, *Ambachten en neringen*, Ambachtsenquête, nr. 4009, 1784.

83 ARAB, *Gebeime Raad*, Ambachtsenquête, Aalst, nr. 405 A, 1784.

84 ARAB, *Gebeime Raad*, Ambachtsenquête, Diest, nr. 405 A, 1784.

85 ARAB, *Gebeime Raad*, Ambachtsenquête, Gent, nr. 405 A, 1784.

86 ARAB, *Gebeime Raad*, Ambachtsenquête, Oudenaarde, nr. 405 A, 1784.

87 DEWIT M., *Bijdragen tot de sociale geschiedenis van het Leuvense ambachtelijke milieu: het bakkersambacht*, Leuven, 1984 (onuitgegeven licentiaatsverhandeling), p. 85.

Conflictsituaties binnen het ambacht betreffende de aanstelling van het nieuw bestuur

De verkiezingen van het bestuur van het bakkersambacht verliepen niet altijd probleemloos. Dit kunnen we illustreren aan de hand van twee markante voorbeelden. Ons eerste voorbeeld moeten we situeren in het jaar 1790. We krijgen een antwoord van het bestuur van het bakkersambacht gericht aan de gecommitteerden van de *thesaurie* betreffende de verkiezing van het ambachtsbestuur van het jaar 1790. Dit antwoord werd geformuleerd in 21 puntjes. Het rekwest werd door vijftien leden van het ambacht opgesteld. Deze vijftien personen wilden zich niet aansluiten bij de andere leden van het ambacht, indien men de samenstelling van het nieuw verkozen bestuur niet wijzigde. De andere leden van het ambacht gingen akkoord met het nieuw gekozen bestuur en weigerden het rekwest te ondertekenen. Dit voorbeeld illustreert heel duidelijk de spanningen binnen het ambacht. De vijftien *cabalisten* wilden een verandering van de kiesomschrijving van het jaar 1762. Ze gingen niet akkoord met de voorstelling van de kandidaten omdat er soms personen voorgesteld werden die niet bekwaam waren om een bestuursfunctie te bekleden. Het derde punt wijst op het feit dat *het syn dan vyfthien cabalisten die niet aenhoorelycken syn, als niet te presumerende daerde dataen resterende number van supposten sig met hun niet en soude vervoegen indien dat den intrest van den ambacht reelyck geinteresseert waere in eene nieuwe forme van desen eedt te veranderen*. Volgens hen moest men de *penningen* niet toevertrouwen aan de gouverneur van het ambacht. Het kiezen van de gouverneur moest trouwens door alle leden van het ambacht gebeuren. Volgens de magistraat waren deze vijftien leden van het ambacht onredelijk. De magistraat greep terug naar het decreet van 1762 betreffende de verkiezing van het bestuur, *desen vorm is tot heden achtervolgt geworden sonder dat daeruyt eenige inconvenienten geresulteert syn*. De verkiezing was volgens de magistraat op wettelijke wijze gebeurd, het decreet van 1762 was goed opgevolgd en had nog nooit problemen opgeleverd: *reden de rescribenten geene materie en vinden om van die forme ende point van ceure aftezien ten eynde vande nieuwigheydt te plegen bij de gesejde requeste opgegeven*. Volgens de magistraat hadden de vijftien leden dus geen gegronde reden om het gekozen bestuur af te wijzen. Het

nieuw gekozen bestuur kon wel vroegtijdig vervangen worden, indien het bleek dat het bestuur onbekwaam was. Ook wanneer de gouverneur onbetrouwbaar was kon men tot vervroegde verkiezingen overgaan. De magistraat maakte ook een verwijzing naar de omstandigheden in de andere ambachten van de stad Brugge. Daar werd soms geen rekening gehouden met de voorgeschreven regels betreffende de aanstelling van het nieuw bestuur. Tot besluit schreef de magistraat dat het voornoemde rekwest werd afgewezen.⁸⁸

Ons tweede voorbeeld moeten we situeren in het jaar 1791. Bij de aanstelling van een nieuw bestuur in 1791 was de deken in de boveneed en onderreed geen oud-gouverneur en was de kandidaat eerste vinder geen oud-deken. Deze verkiezing was niet conform met de kiesomschrijving van 1762. Tijdens de vergaderingen hadden diverse debatten plaats over de samenstelling van het bestuur, eerst vanwege de deken en de vinders samen met de oud-dekens en later vanwege enkele leden. Dit voorval had tot gevolg dat er een nieuw bestuur moest gekozen worden. De nieuwe verkiezing moest met tussenkomst van de huidige deken en de vinders of tenminste met twee personen uit het vorige bestuur gebeuren. De debatten hadden de verkiezing belet en afgebroken. Er werd besloten dat de burgemeester van de stad Brugge samen met de griffier van de vierschaar moesten bemiddelen tussen de huidige deken, de vinders en oud-dekens enerzijds en de leden van het ambacht anderzijds betreffende het kiezen van een nieuw bestuur volgens het reglement van het jaar 1762. Indien er zich nieuwe debatten voordeden, die een hinder vormden voor het verloop van deze verkiezing, moest het college van schepenen zonder uitstel een nieuwe deken en eed aanstellen. Op 24 mei 1791 waren de burgemeester en de griffier aanwezig. Een aantal leden van het ambacht vond dat dit optreden van de burgemeester en de griffier tegen de rechten van het ambacht indruiste. De huidige deken en eed moesten een naamlijst met de nieuwe deken en eed voorleggen waarna de nieuwe kandidaten werden aanvaard.⁸⁹

88 SAB, *Ambachten*, Bakkers, Diverse stukken, nr. 313, 1790.

89 SAB, *Ambachten*, Bakkers, Diverse stukken, nr. 313, 1791.