

DE BAKKERIJ

HOE VERGING HET DE KOEDIJKER BAKKERS IN DE JAREN DERTIG

BAKKERIJEN IN DE JAREN DERTIG

De periode van ongeveer 1930 tot 1940 was het een bewogen tijd voor de bakkers in Koedijk. Enkele bakkerijen werden door brand verwoest, de techniek in de vorm van elektromotoren deed zijn intrede, er kwamen nieuwe en betere bakovens, het fabrieksbrood deed zijn intrede, er was een prijzenoorlog tussen de bakkers onderling en er was er ook nog een tarweschandaal.



Allereerst kijken we welke bakkers er in deze tijd in Koedijk waren.

BAKKER COEVERT

Op het huidige adres Kanaaldijk 53 was de bakkerij van Arie Coevert. In 1928 nam Piet Schekkerman, schoonvader van Arie Coevert, deze bakkerij met winkel over van Jan Wit, die er tot dan zijn broden bakte. Coevert, oefent er van 1928 tot 1951 zijn broodbakkersbedrijf uit. De laatste jaren is hij zelf eigenaar van het pand. In 1932 zet bakker Coevert de volgende advertentie in de Alkmaarche Courant:

*TE KOOP een zoo goed als nieuwe
driewielde bakfiets
Tevens gevraagd
DROGE TAKKEBOSSEN
A.COEVERT, bakker, Koedijk, No. 73*



Kanaaldijk 53, bakkerij van Wit, later Coevert

BAKKER VAN TWUIVER

Op de Kanaaldijk 103 was de bakkerij van Piet van Twuiver. Toen hij in 1925 de bakkerij overnam van Gerbrand Nieuwland, werd deze betiteld als een goed beklante brood-, beschuit- en roggebroodbakkerij. In 1928 is de bakkerij door brand verloren gegaan en weer herbouwd. De zaak loopt kennelijk goed want er wordt regelmatig een nieuwe bakkersknecht gezocht voor deze brood- en koekbakkerij.

BAKKERS HOOGVORST EN KALIS

Op het huidige adres Kanaaldijk 127 was de bakkerij van Engelbertus Hoogvorst en later van Cornelis Pieter Kalis. Deze bakkerij brandt in 1929 af.

Ook dit bakkersbedrijf wordt weer opgebouwd. In 1931 wordt Kalis de nieuwe bakker en in 1934 wordt hij ook de eigenaar van deze brood- en banketbakkerij. (In 1947 verhuisde bakker Kalis naar de bakkerij op Kanaaldijk 210)



Kanaaldijk 103, bakkerij Van Twuiver

BAKKER APPEL

Op Kanaaldijk 210 was Bart Appel de bakker. Ook hier is een schoonvader de eigenaar van de bakkerij, namelijk Dirk Koorn. Bakker Appel verkoopt zijn brood niet alleen in Koedijk, maar hij heeft ook een ventwijk in Alkmaar. Er werken 2 personen in de bakkerij. In 1931 adverteert bakker Appel in de Alkmaarsche Courant:

Waarom

is het brood van buitenbakkers zoo gewild in de stad?

Het is anders, het is smakelijker.

Vanaf Maandag 14 September zijn onze prima broodsoorten en beschuit ook te Alkmaar verkrijgbaar. Even een bericht aan onzen bezorger den Heer J. DE ROOIJ, Runstraat 9 of U belt No.8 Koedijk even en het komt in orde.

Beleefd aanbevelend,

B.J.APPEL, Koedijk

BAKOVENS IN EEN ELEKTRISCHE BAKKERIJ

KORTE BESCHRIJVING VAN DE DIVERSE OVENS:

Oorspronkelijke oven:

De oorspronkelijke of ouderwetse ovens worden al sinds de Romeinse tijd, in verschillende variaties, gebruikt. De oven is geheel gebouwd van steen. Het stoken gebeurt in de bakruimte en zorgt zo voor directe verhitting. Als brandstof wordt hiervoor hout in de vorm van bijvoorbeeld takkenbossen of turf gebruikt. Als de oven warm genoeg is, worden het restant brandstof en de as uit de oven gehaald en wordt het brood erin geschoven om te bakken. Deze oven leent zich ook voor verhitting met een oliestookinrichting. De hiermee opgewekte warmte wordt de bakruimte ingeblazen en verwijdering van resten brandstof en as is dus niet meer nodig.



Advertentie uit 1935

De heetwateroven:

Oorspronkelijk worden heetwaterovens van steen gebouwd, maar later wordt dit van ijzer gedaan. De verhitting vindt indirect plaats door geleiding en uitstraling van stalen buizen, voor $\frac{3}{4}$ gevuld met water. De buizen worden in het vuur verhit en transporteren de warmte naar de bakruimte.

De heteluchtoven:

In een deel van de oven brandt het vuur en met een ventilator wordt de hete lucht in de bakruimte geblazen. Het vuur werd oorspronkelijk met hout, turf, kolen en dergelijke gevoed. Later gebeurt dit met olie, gas of elektriciteit.



Kanaaldijk 127, bakkerij Hoogvorst resp. Kalis

WELKE OVENS WERDEN ER IN KOEDIJK GEBRUIKT?

Bakker Covert heeft tot 1937 met een oorspronkelijke oven gebakken. Regelmatig vraagt hij droge takkenbossen te koop om zijn vuur te stoken.

In 1937 krijgt hij vergunning tot het plaatsen van een oliestookinrichting voor zijn oven met daarbij een elektromotor van 0,2 PK. Zijn oorspronkelijke oven wordt dus uitgebreid met een stookinrichting en een ventilator om de warmte in de bakruimte te blazen.

Dan wordt in 1941 zijn verzoek om een heteluchtoven en een nieuwe schoorsteen te mogen bouwen ingewilligd en wordt zijn bakkerij opnieuw gemoderniseerd.



Advertentie uit 1931

Overigens was het slopen van een oude oven van steen geen kleinigheid. Er waren diverse aannemers, die deze klus niet konden klaren. De door en door ingebrande stenen waren namelijk bikkelhard!

Bakker van Twuiver heeft bij de herbouw van zijn bakkerij in 1928 al een voor die tijd moderne kanaaloven en bakker Hoogvorst gebruikt vanaf de herbouw van zijn bakkerij in 1929 een heteluchtoven. Zij waren in de jaren dertig dus al voorzien van moderne ovens.

Bakker Appel maakte gebruik van een ander soort oven, namelijk een heetwateroven. In 1929 kreeg hij toestemming voor de plaatsing hiervan, met als voorwaarde, dat een schoorsteen opgetrokken moest worden van 7 meter boven de grond met daarop een asbestpijp van 3 meter. Dit alles in overleg met de Hoofdinspecteur van Arbeid!

DE ELEKTRISCHE BAKKERIJ

In de jaren dertig werden ook de elektromotoren in de bakkerij geïntroduceerd. Evenals voor de ovens was hiervoor een Hinderwetvergunning nodig. De elektromotoren worden gebruikt voor de mengmachine of kneedmachine, waarmee deeg voor brood en koek worden gemaakt. Dat dit niet meer met de hand hoeft te gebeuren is begrijpelijk een hele vooruitgang in de bakkerij.

De bakkers wilden ook wel laten weten, dat zij werkten met deze moderne apparatuur. Velen lieten op de etalageramen vermelden, dat ook zij een "Electrische Bakkerij" hadden. Ook de Koedijker bakkers zullen graag gezegd hebben dat zij met de moderne tijd megingen, maar of zij dit ook op de ramen lieten vermelden, is niet bekend.



Kanaaldijk 210, bakkerij Appel

Onze bakkers kregen in de periode 1927-1931 allen een meng- of kneedmachine met een elektromotor.

VOORSCHRIFTEN VOOR DE BAKKERIJ

Er waren ook regels voor de bakkerijen. Er mocht niet voor 4 uur in de morgen gewerkt worden in de bakkerij en het brood mocht niet voor 10 uur worden verkocht.

PRIJSVERLAGING.

Wij verkoopen **BENEDEN ALLE**
CONCURRENTIE.

Krentenbrood	van 36 voor 30 cent
Tarwe Krentenbrood	„ 38 voor 28 cent
Beschuit	„ 15 voor 13 cent
Melkbrood	„ 24 voor 21 cent
Bruinbrood	„ 16 voor 13 cent
en Wittebrood	thans 15 cent

Let op de kwaliteit,
ALLEEN bij

APPEL, KOEDIJK.

N.B. Leest de rubriek correspondentie van de Alkmaarsche Courant van Dinsdag j.l.

Advertentie bakker Appel d.d. 22 oktober

was de zaak spaak gelopen. De rechter hield hier rekening mee en veroordeelde de bakker tot slechts 3 gulden boete of 3 dagen hechtenis.

Bakker Appel moest in 1928 terecht staan wegen overtreding van de Bakkersarbeitswet. Zijn knecht, die volgens deze wet pas om 4 uur in de morgen mag beginnen met zijn werk, was al om 3 uur in de bakkerij begonnen met de deegbereiding. Volgens de bakker kwam deze bijzondere werklust, door de omstandigheid, dat zijn assistent 's middags vakantie kreeg en dan zijn ouders wenste te bezoeken. Daarom wilde hij extra vroeg klaar zijn met zijn werk. Bakker Appel, als werkgever, kreeg hiervoor natuurlijk de klappen en werd tot 8 gulden boete of 4 dagen hechtenis veroordeeld.

Een broodbakker uit Bergen had zijn werknemer toegestaan tot 's avonds 10 uur te werken in de bakkerij, terwijl dit maar toegestaan is tot 's avonds 8 uur. De bakker voerde tot zijn verdediging niet alleen de seizoendrukke aan, maar ook dat hij brood bakte voor zijn vakgenoot Hoogvorst in Koedijk, van wie de bakkerij door brand was verwoest. Door dit overmatige werk

PRIJZENSLAG OM HET BROOD

Op 17 oktober 1930 begint bakker Appel met een verlaging van de broodprijs.

Broodprijs-verlaging

Krentenbrood van 36 voor 30 cent
 Tarwe Krentenbrood van 38 voor 28 cent
 Beschuit van 15 voor 14 cent
 Wittebrood thans 17 cent

ALLEEN bij

APPEL, KOEDIJK

De andere bakkers uit Koedijk sturen hierop een stuk naar de Alkmaarsche Courant, maar krijgen hierop het volgende antwoord van de redactie: "Ingezonden stukken over advertenties nemen wij niet op. Als de broodprijzen van bedoelde bakker niet naar Uw genoegen zijn, moet U hem dat maar op andere wijze of per advertentie kenbaar maken. Een kwestie van algemeen belang is dit in geen geval."

Dan volgt een advertentie van de andere bakkers in de krant van 21 oktober 1930:

Ondergeteekenden, bakkers, maken hierbij bekend,
 dat zij door de verkeerde houding één hunner collega's
 hun **BROOPRIJS VERLAGEN** als volgt:

--

MELKBROOD 22 cent per 8 ons
 WATERBROOD 16 cent per 8 ons
 BRUINBROOD 14 cent per 8 ons
 KRENTENBROOD 32 cent per 10 ons
 KRENTENGROF 25 cent per 8 ons

--

P. VAN TWUIVER

A. COEVERT

B. HOOGVORST

Koedijk

Dan past bakker Appel zijn prijzen opnieuw aan in de krant van 22 oktober 1930 (zie advertentie) en dan volgt op 27 oktober 1930 nog de volgende advertentie:

Prijsverlaging

Roggebrood

van 36 voor 32 ct.

APPEL IS TOCH GOEDKOOPER

Koedijk, 27 October 1930

Hierna horen we niets meer van de prijsverlagingen en zijn de bakkers het kennelijk weer eens geworden met elkaar.

HET TARWESCHANDAAL

Een meelmolenaar uit Hoorn, die wegens het niet bijhouden van zijn tarweregister niet minder dan 10.000 gulden boete tegen zich hoorde eisen, werd toch door de rechter vrijgesproken.

In verband met dezelfde zaak moest ook een hele schare bakkers verantwoording afleggen tegenover de rechter, met onder andere de bakkers B.J. Appel en A. Coevert uit Koedijk.

Zij moesten zich verantwoorden voor het niet bijhouden van hun tarweregister, zoals bij controle was gebleken.

Deze nalatigheid was het gevolg van een verzoek van de vertegenwoordiger van de firma Schermer uit Hoorn. Hij had hun tarwemeel aangesmeerd tegen een verlaagde prijs en daarbij de bakkers verzocht deze aankoop niet in het register te boeken.

Toen de bakkers de zending ontvingen stond dit meel op de rekening vermeld als "Gerstemeel".

Het was echter tarwemeel, dat niet was samengesteld met de officiële vita-tarwe, waarvan de opbrengst bestemd was voor het zogenaamde tarwepotje tot steun der graanbouwers.

De bakkers erkenden allen het hun ten laste gelegde feit. Zij hadden allen deze inschrijving nagelaten op verzoek van de vertegenwoordiger. De bewuste tarwe was ongeveer 75 cent á 1 gulden goedkoper dan de vita-tarwe.

De heer Appel, broodbakker te Koedijk had de zaak al direct niet vertrouwd en toen hij las op de nota "Gerstemeel", bedankte hij voor verdere levering.

De leverancier, de heer Schermer, beweerde als getuige, dat het plan tot het verrichten van de knoeierij niet van hem, maar van zijn vertegenwoordiger was uitgegaan. Hoewel met tegenzin was hij er later toch mee doorgedaan.

De officier van justitie noemde dit tarweschandaal een der grootste knoeierijen van het gehele land en voorspelde dat hierover het laatste woord nog niet was gesproken.

De uitspraak voor de Koedijker verdachten was voor B.J. Appel 25 gulden boete of 10 dagen hechtenis en voor A. Coevert 25 gulden boete of 15 dagen hechtenis.

DE KOUDE BAKKER

Tarvo is een merknaam voor een lichtbruin soort brood, met een zachte korst en zonder pitjes. De naam Tarvo is een samentrekking van tarwe en Vos, de naam van de molenaar, die het speciale meel ontwikkelde. Het brood wordt sinds 1933 onder licentie gebakken en niemand anders mag dit brood dus zelf bakken. Eenmaal gebakken wordt het ingepakt en naar diverse adressen gebracht om te



TARVO BROOD
de superieure broodvoeding
voor klein en groot, alleen
echt in den bekenden zak,
bedrukt met portret van den
Zeeuwischen boer, is verkrijgb.
bij onderstaande adressen.

ALKMAAR:
C. J. Bol Omval 11
C. A. v. d. Burg Kennemerstraatweg 90
P. Bijpost Westerweg 20
H. Eickholt Verdrongenoord 69
C. P. de Goede Tuinstraat 22
G. J. W. Goes, Huigbrouwerstraat 14, Tel. 2416
G. Kamper Sint Annastraat 32
J. C. D. O. Kes Zocherstraat 20
Gebr. Landman Laai 132
H. Nauta Spoorstraat 8
N.V. v. d. Pol's Bakkerij Lindenlaan 2
C. Schilder Stationsweg 6

BERGEN:
H. O. A. Bakker Dorpsstraat 80, Tel. 113
J. v. Balen, Loundelweg 10
H. Blommesteijn, Jan Oudenburglaan 6, Tel. 139
N. C. Buisman, Molenstraat
J. Buisman, Dorpsstraat 11, Tel. 134
H. Dijk, BERGEN AAN ZEE:
W. den Haan, Jac. Kalfweg 8
EGMOND AAN ZEE:
C. Wijn

HEILOO:
J. Rus, Rijkstraatweg 266 a,
KOEDIJK:
A. Couvert

SCHOORLDAM:
J. Nottelman, Damweg C 33, Tel. 69

WARMENHUIZEN:
P. Wognum, Fabriekstraat 1

11 ct.
TARVO
BROOD

Advertentie uit 1935

worden verkocht. Dit was dus een soort “fabrieksbrood”.

Een van de verkooppunten van dit brood was bij Arie Coevert. Deze bakkerij wordt in 1935 in een advertentie van Tarvo genoemd als een van de verkooppunten.

Hoewel Coevert ook nog zelf bakte, was dit al een begin van de “koude bakker”, zoals die later in Koedijk wel vaker voorkwam.

Cor Visser