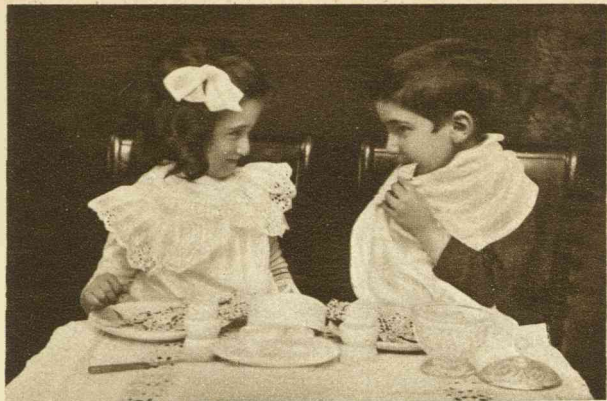
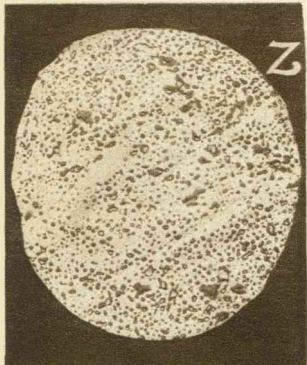




Lekker knabbelen.



„Dit is het brood der ellende...”

uittogen uit het land van Egypte, op de eerste twee avonden van het Paaschfeest bijeen, verenigen zich aan den disch en lezen de verzameling van vertellingen en lofzangen, die onder den naam

Zij bakten van het deeg, dat zij uit Egypte medegevoerd hadden, ongezuurde broodkoeken, omdat het niet gedeemd was, want zij werden uit Egypte verdreven en mochten niet toeven; ook hadden zij geen teerkost voor zich bereid.”

Zoo staat geschreven. En meer dan tweeduizend jaar reeds komen de afstammelingen van de kinderen Israëls, die

deesemde Paaschbrooden die het Joodsche volk eet, acht dagen achtereen, ter vervanging van het gewone brood, in dankbare herinnering aan de weldaad, die aan de voorzaten is geschied, de weldaad, die dit merkwaardige volk bracht naar het land „dat Hij onzen vaders toegezworen heeft”.

Gij kent de mazoh (spreek uit: matsoo); gij hebt er misschien wel geknabbeld, gevonden dat er „z66 niet veel aan is”, maar dat dit eigenaardig, niet gerezen brood — want brood is het — zich wel smaken laat, mits goed geboterd en naar uw eigen goedvinden „gemeubileerd”.

Laat mij u iets vertellen van de bereiding van dit oudste Paaschbrood.

V66r alles is daarbij snelheid de hoofdzaak, want elk tijdverlies dat een natuurlijke gisting zou kunnen doen ontstaan, moet worden vermeden. Aan dien eisch is de moderne ontwikkeling der werktuigen tegemoet gekomen en er bestaan tegen-

gestreng toezicht is vermalen. En dit toezicht ontbreekt ook in de bakkerij niet. Het is de met het ritueel toezicht belaste opziener (sjomer) die de hoeveelheid water afmeet, die op een bepaalde hoeveelheid meel (meest 5 pond), door den weger afgewogen, mag worden gebezigd. Meel en water — meer niet, zelfs geen zout.

Die hoeveelheid water is vrij gering en de bekkenier, de man die in een koperen bekken het deeg bereidt, maakt dan ook een deeg, dat weinig heet van het smijdlige, vlotte deeg, waaruit ons wittebrood wordt gebakken. Het deeg is grof, lijkt onhandelbaar en moet dan ook, zal het gerold kunnen worden, eerst stevig worden aangepakt. Dat geschiedt door het zg. braken. Het braakijzer, met het uiteinde op een tafel bevestigd waarop de deegkoek komt, is zeer zwaar. Het uiteinde, dat de bewerker in de hand heeft, is, zooals men op de foto kan zien, ten deele verbreed. De werkmán



Van links naar rechts: de opzichter, de bekkenier, de weger.



Hoe het deeg met het braakijzer wordt bewerkt.

van Hagadah is bijeengebracht. Dan wordt er verteld, heel den avond en soms tot aan het gloren van den ochtend, van dien wondervollen uittocht uit het land der Pharaonen. Want „in elke geslachtsopvolging is de mensch verplicht zich te beschouwen als ware hij zelf uit Egypte getogen”. En hij die 't meest vertelt van den uittocht uit Egypte, is lotwaardig.

Zoo wil het de traditie.

Lezer, zoo deze traditie niet de uwe is, gij kent het Bijbelverhaal en gij kent de brooze, onge-

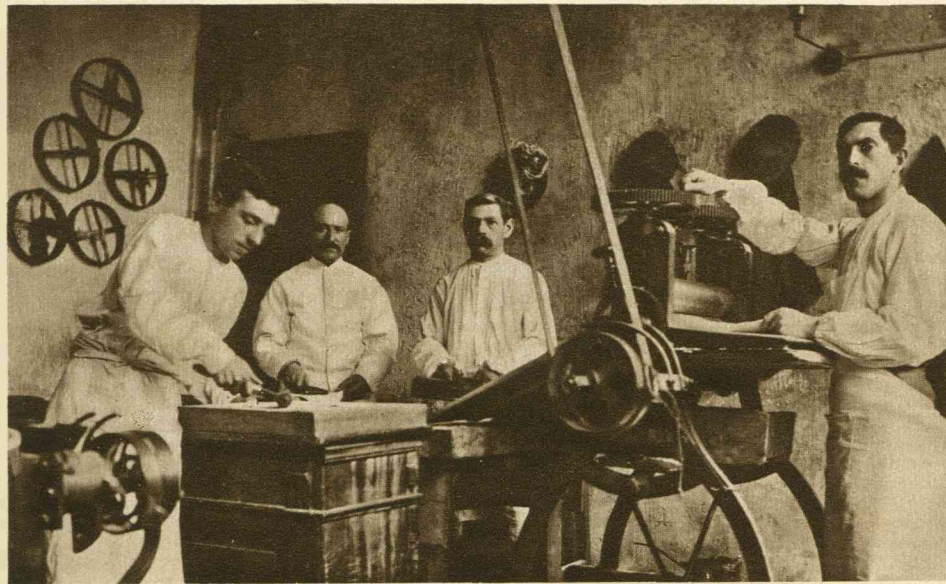
woordig ook in ons land bakkerijen van mazoth (meervoudsvorm; spreek uit: matsous), waarin schier alle onderdeelen van het bedrijf werktuigelijk worden verricht en waarin de gasoven de vroegere, met eikenblokken gestookte en tot zeer hoogen graad verwarmden oven heeft vervangen.

Het bedrijf waarin de handenarbeid nog de hoofdzaak is, is echter wel zoo belangwekkend om te zien en aan de hand van onze foto's gaan wij er een verklaring van geven.

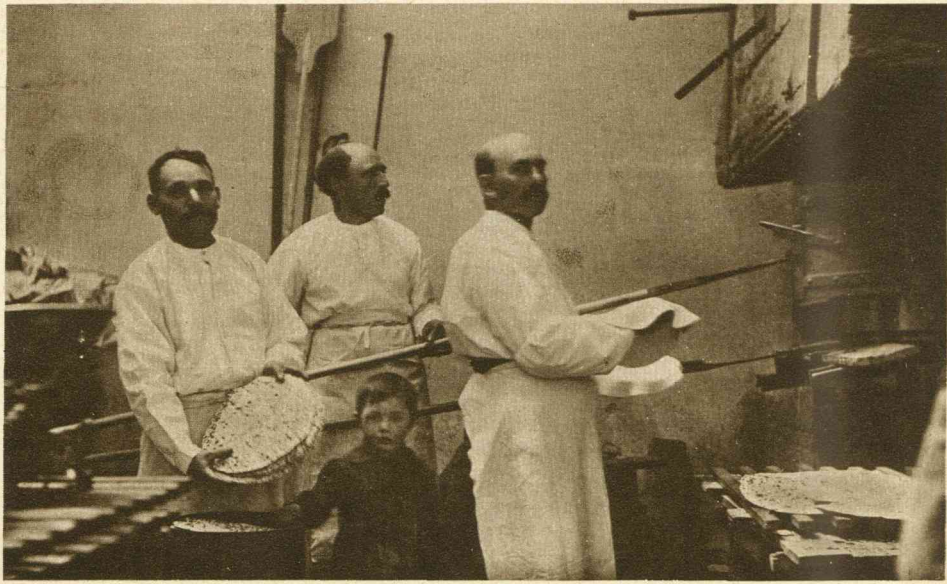
Het Joodsche Paaschbrood wordt hier te lande bereid van zuiver Zeeuwsch tarwemeel, dat onder

kan op dit verbrede gedeelte gaan... zitten en door het lichaam snel op en neer te lichten, te wippen eigenlijk, kan hij zijn volle lichaamsgewicht aanwenden om water en meel inniger te vermengen.

Na deze krachtproef doorstaan te hebben, komt het deeg onder een wals, die het ettelijke malen passeert alvorens als een dunne lap neer te strijken op een steenen tafel, waar een werkmán, met een ijzeren vorm gewapend, er een aantal ronde deegplaten uit snijdt. Deze deegplaten worden vervolgens bewerkt met een soort van rasp, om in den koek de talloze gaatjes te maken, die de toetreding



Het walsen, vormen en raspen der broodkoeken.



In de bakkerij.