



EEN MODEL-BROOD-FABRIEK

Als de menschen willen te kennen geven, dat iets onontbeerlijk is, dat je d'r heelendal niet buiten kan, dan hebben ze daarvoor de zegswijs: Het is zoo noodig als brood... Het brood is dan ook het voedingsmiddel bij uitnemendheid, en bij rijk en arm in hoogste aanzien. Het brood is onmisbaar, het brood wordt wel genoemd „de staf des levens", en als men van iemand wil zeggen, dat hij goed leven kan, zegt men alleen maar „hij heeft goed zijn brood", zoozeer zijn de begrippen „brood" en „levensonderhoud" vereenzelvigd.

Alles wat het brood betreft, kan op de belangstelling van het publiek staat maken en vooral waar het, zooals hier, de beschrijving van een model-inrichting tot het vervaardigen van brood geldt, zijn wij zeker van de belangstelling onzer lezers.

Wij waren een dezer dagen n.l. in de gelegenheid, in de nieuwe broodfabriek van de firma Henri J. Carels, aan het Kortenbosch, in Den Haag, eens een kijkje te nemen, en wij kunnen U verzekeren, dat deze fabriek een model-inrichting is.



Behalve brood wordt er ook banket vervaardigd, en zulks maar niet op kleine schaal, als een soort bijbedrijfje, maar deze banketbakkerij is een kranige inrichting reeds op zichzelf, als U alleen maar weet, dat voor dit bedrijf, waarvoor het in den zomer boven den grond wat warm is, ten gebruike in de heete maanden een kelderruimte is ingericht, koel, goed verlicht en ruim: $3^1/_2$ meter hoog en 130 M² groot. Dat is geen bagatel. In de niet-heete seizoenen wordt het banketbakkerijbedrijf in een groote gelijkvloersche ruimte uitgeoefend, en wordt de ondergrondsche bakkerij als bergplaats voor materialen gebruikt. — Om U een denkbeeld van de geheele inrichting te geven: deze fabriek beslaat een oppervlakte van 2400 M²; het personeel bedraagt circa 120 man; de fabriek heeft 14 eigen winkels en 3 depots, plm. 60 wagens bezorgen het brood in de stad. (Wij spreken hier uitsluitend van den Haag; de firma Carels heeft echter ook elders broodfabrieken.)

Laat ons tezamen eens een tochtje door de fabriek maken. Een ruime poort geeft toegang. We gaan de kantoorlokalen door en bevinden ons al spoedig in de koele, frissche magazijnkamers, waar boter, krenten, kruiden, suiker, eieren, enzoovoorts in kisten en vaten, in zakken en kratten, hoogopgestapeld zijn. In een dezer magazijnen vonden wij een moderne machine om krenten te wasschen en te zuiveren; brandschoon en bevrijd van alle ongerechtigheidjes komen de krenten daaruit te voorschijn. Eventjes flaneerden wij nog door deze magazijnen, en waren getuige van de keurige, zindelijke behandeling van deze materialen door het personeel. Alles geschiedde met strenge properheid en in keurige orde. Wij klimmen nu een trap op naar de meelgalerij. Deze meelgalerij is een unicum in de Nederlandsche bakkerijen. Nog nergens elders zagen wij zoo iets. Een breede, helverlichte omgang welke boven rondom de bakkerij heenloopt, en vanwaar men beneden zich het heele bakkerijbedrijf met al zijn karakteristiek vertier en aardige drukte geschieden ziet. Deze bakkerij met omringende galerij is een ontzaglijk geheel van glas en ijzer. Er heerscht helder machtig licht. Op de galerij is plaats voor 6000 balen meel, en het leek ons of wat daar in hooge stapels rondom was opgestouwd, niet zoo heel veel minder was dan dat bedrag.

Het nut van zoo'n galerij voor het meel zal onmiddellijk worden begrepen, als men weet, dat het daardoor als vanzelf de vereischte temperatuur krijgt, die voor het mengen noodig is; deze temperatuur wordt anders aan het meel meegedeeld, door het vocht, — water of melk, — waarmee 't vermengd wordt, te verwarmen; de hiergevolgde methode — meel en toegevoegd vocht beide verwarmen — wordt echter als practischer genoemd door de vakkundigen.

Behalve als bergplaats voor meel heeft deze galerij nog een andere bestemming; er staan n.l. ook machines op; de interessantste is een electrische mengmachine. Zooals ge weet, behoort tot de kunst van den bakker ook het mengen van verschillende meelsoorten. En evenals b.v. bij tabak, wijn, thee enz. hangt ook de kwaliteit van het brood-product in hooge mate af van de oordeelkundige vermenging. De machine, die wij hier zagen, is er een van zeer moderne vinding. Zij heeft den vorm van een reusachtigen trog en is onderverdeeld in negen naast elkaar liggende bakken; er kunnen dus negen soorten van meel in worden gemengd. Deze bakken loopen naar onder kegelvormig toe, en zijn van onder open. Daar in die open gleuf ligt een overlangs met richels voorziene metalen rol, die snel rondbewogen, het meel, van de verschillende soorten in gelijke hoeveelheden, in een daaronder uitgespreiden doek stort, waaruit het in de zift-machine, en vandaar in de kuipen terechtkomt. Onder de ziftmachine bevindt zich een weegtoestel; de enorme ijzeren kuipen, alle van wielen voorzien, rijden met hun kostelijken inhoud naar dat weegtoestel



