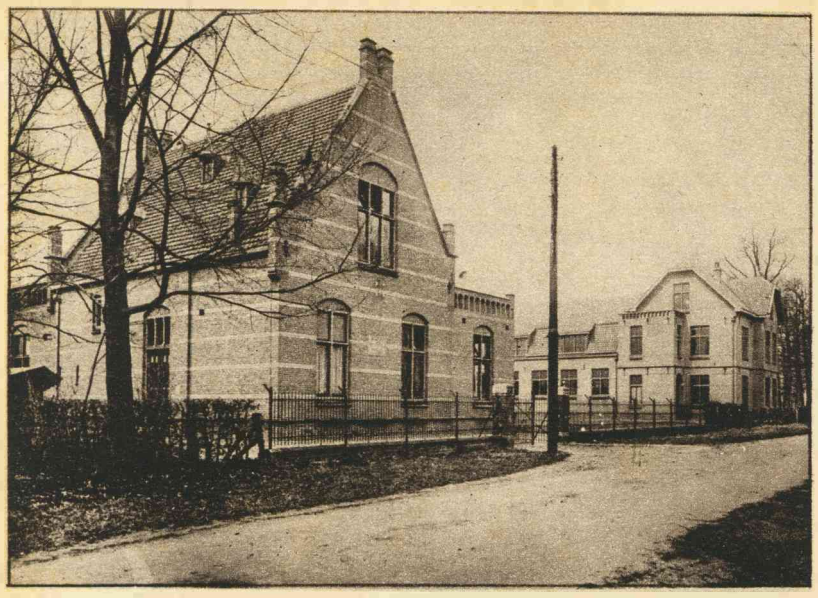


Links het Station voor Bakkerij (gesticht 1909); rechts het Station voor Maalderij (gesticht 1912); beide herhaaldelijk uitgebreid.

Het Station voor Maalderij en Bakkerij te Wageningen

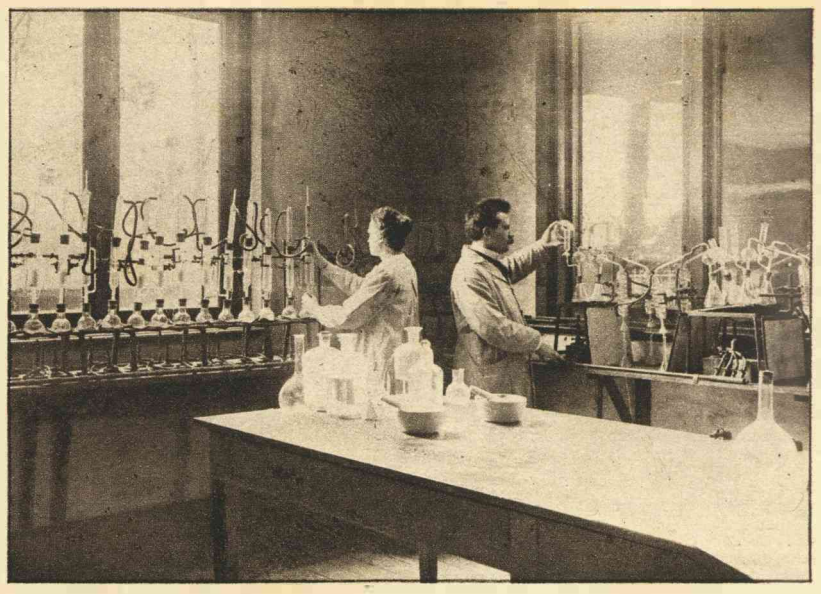
Ons dagelijksch brood... Neen, we zullen deze causerie over „wetenschappelijke broodbereiding" niet inleiden met een jeremiade, of 'n boutade over het tegenwoordige brood. We weten immers allen, dat het minder is dan in normale tijden en we weten immers ook, dat het niet anders kàn!

Maar, wat velen niet weten, is, hoe we over het geheele land aan die vrijwel uniforme brood-kwaliteit gekomen zijn, hoe geleidelijk de samenstelling gevonden is, die zich telkens weer richtte naar de voor dat doel beschikbare bestanddeelen. Bestanddeelen, welke vroeger zelden of nooit voor dat doel gebezigd werden en die niettemin bij een goede keuze en vermenging een uitstekend eetbaar product kunnen geven.

Het is het Station voor Maalderij en Bakkerij te Wageningen, dat hier grootendeels de leiding in had. Wie de couranten goed leest, zal dan ook meermalen den naam van het Station hebben aangetroffen, telkens weer, wanneer er veranderingen in de samenstelling noodzakelijk bleken.

Toch is het Station niet een van die instellingen, welke een direct gevolg zijn van dezen abnormalen tijd. Het bestaat reeds sedert 1909 en is ontstaan onder den drang van particulier initiatief met het doel: 1. het publiek te vrijwaren van het koopen en verbruiken van vervalschte producten en grondstoffen; 2. het oprichten en in stand houden van een vakschool. De vereeniging, die dit doel voorstond, beoogde dit te bereiken door het stichten van een laboratorium, een proefbakkerij en een vakschool te Wageningen, centrum van de landbouwstudie.

Daar worden technische en wetenschappelijke onderzoekingen op het gebied der maalderij en bakkerij verricht, zoowel wat betreft de grondstoffen als de producten dezer bedrijven. De belangrijkheid van zulk een instelling inziende, verleent de regeering een beduidende subsidie voor de exploitatie, zoowel als destijds voor den bouw.



De broodcontrôle. Onderzoek van het brood naar het vetgehalte.

Wie gewoon zijn boterhammetje eet, moge, ook vóór den oorlog al eens klagen over niet gaar zijn, klefheid, smakeloosheid van het brood, over de voedingswaarde bekommert men zich in den regel weinig. En wat daaraan te kort kan schieten, daarvan hebben zelfs vele bakkers geen flauw besef en wat bewuste knoeiers eraan tekort doen, daarvan weten zij vaak veel te weinig! Met de oprichting nu van het Station werd de eerste groote stap gedaan tot verbetering, immers tot contrôle. Hier toch wordt het brood wetenschappelijk onderzocht. Hoe omvangrijk zulk een onderzoek is en hoever het zich uitstrekt, moge uit het volgende blijken: De granen worden onderzocht op zuiverheid, watergehalte, volumegewicht, glazigheid, eiwitgehalte. Het meel (de bloem) op: water-, asch-, kleefstof-, eiwit- en vetgehalte; verder op zuurgraad, absorptie van water, halve melk en volle melk, op aanwezigheid van moederkoren; van aluin en andere vervalschingsmiddelen enz. Voorts worden ook de melk, boter, gist, honig, suiker, de oliën en vetten en het zout beoordeeld. Het brood-zelf wordt tenslotte gecontroleerd op: watergehalte, melkgehalte, zuurgraad, ruw-eiwitgehalte, asch-gehalte, soortelijk gewicht, enz.

Men zal zeggen: wat heeft nu een gewone bakker aan die wetenschap? Terecht! Doch 't station doet de uitkomsten van die onderzoekingen gepaard gaan met practische aanwijzingen voor de bereiding, zooals de wijze van deegmaken, duur van het gisten, idem van het bakken enz.

En in de vakschool worden jongelui opgeleid in een uitstekende, hoogstaande practijk, die ook in het bedrijf zelf groote waarde heeft.

***

Dat aan een instelling als deze bij de tegenwoordige broodbereiding, waarbij van rijkswege allerlei voorschriften moesten worden verstrekt om met de ongewone bestanddeelen goede resultaten te bereiken, technische voorlichting werd opgedragen, ligt voor de hand. Omvangrijke proeven gingen b.v. de voorschriften tot het gebruik van aardappelmeel vooraf. Telkens weer worden er proeven genomen met nieuwe toevoegingen, worden nieuwe mengsels gebakken en onderzocht, steeds in verband met voorradige bestanddeelen. Zoo waren tijdens ons bezoek de proeven met toevoeging van „magere-melkpoeder" in vollen gang. Door de vermenging toch met aardappelmeel gaat het percentage eiwit zeer beduidend achteruit. Voor menschen, die reeds door andere voedingsstoffen, zooals kaas, vleesch, spek, melk e.a. voldoende eiwit tot zich nemen, is dit niet zoo erg, doch voor hen, die in brood een zeer belangrijke, ja een hoofd-voeding hebben, is dit van groot belang. Vandaar dat het oog gevallen is op de z.g. magere-melkpoeder of wel gedroogde ondermelk. Echter gaat dit weer met belangrijke kosten gepaard, wat de toeslag van de regeering weer belangrijk hooger zal maken.

Omvangrijker nog dan het nemen van proeven en nauwelijks minder belangrijk is de contrôle, waartoe de regeering het Station



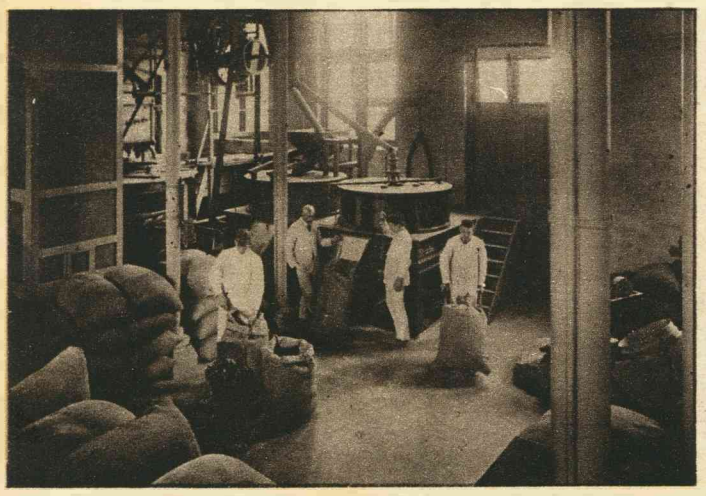
De meelcontrôle. Het registreeren der over het geheele land gestoken monsters.

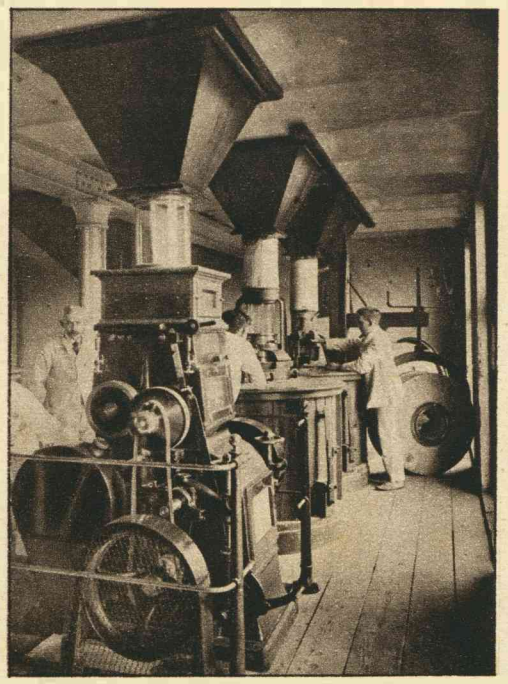


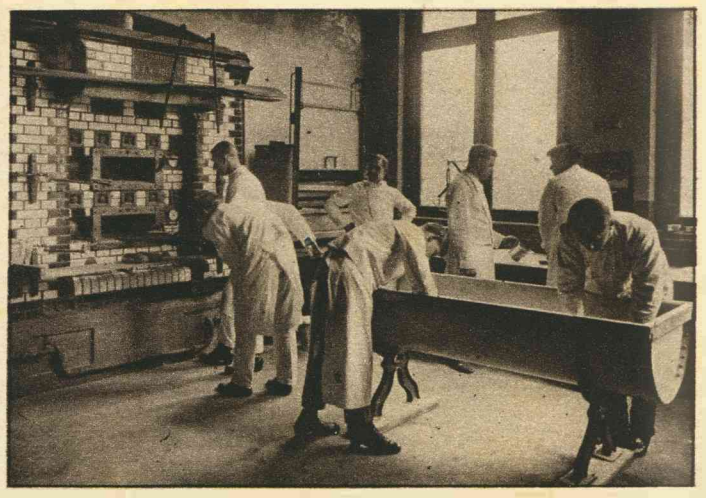
De bestanddeelen, waaruit het regeeringsbrood tegenwoordig bestaat: 47½ % tarwemeel, 15 % roggemeel, 30 % aardappelmeel, 7½ % zemelen, voorts water, zout, gist.



De brood- en meelcontrôle. De enorme massa monsters regeeringsmeel, regeeringsbloem, -brood en andere grondstoffen en producten ter onderzoek voor het laboratorium.







Links: In de afdeeling Maalderij (fourage). Op den achtergrond wasschen en drogen. Leerlingen-molenaars aan den arbeid. Midden: In de Maalderij. Gezicht op den „walsenstoel" en eenige „maalgangen" met steenen. Rechts: De Bakkerij voor het Station, waarin de bakproeven worden genomen en de leerlingen practisch onderricht krijgen.