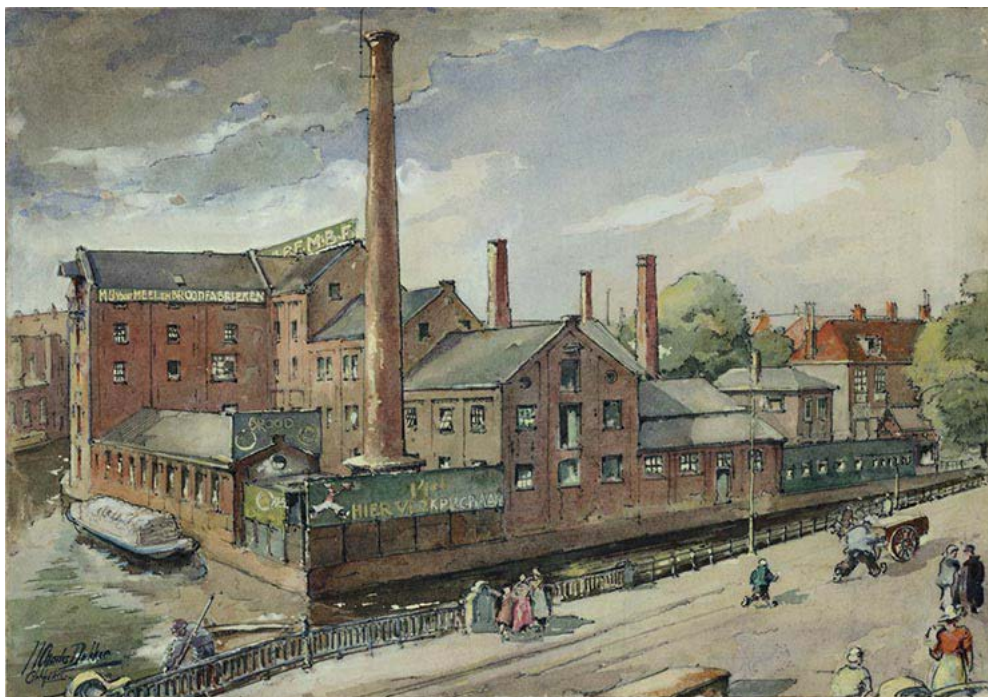


Week 36 - Sarphati's Meel- en Broodfabriek

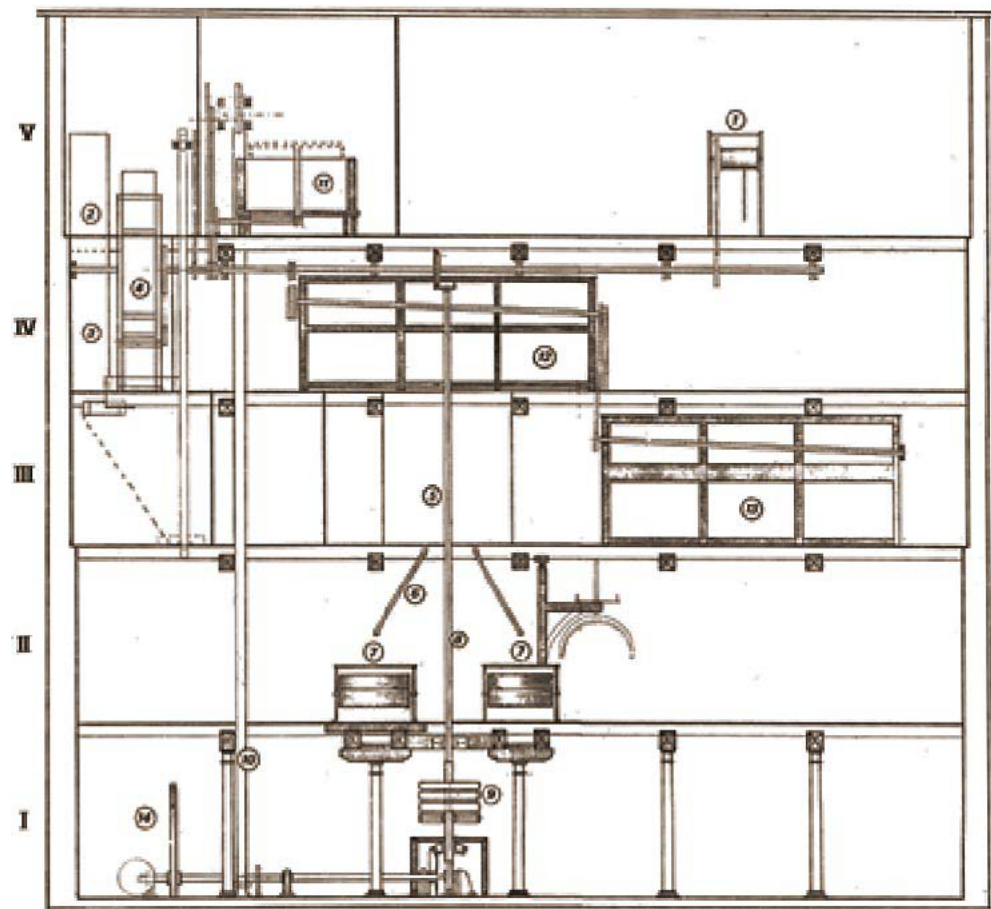
De afschaffing van de *accijnzen op het gemaal* op 1 januari 1856 en vooral de lange discussies vooraf daarover hadden diverse industriëlen op het idee gebracht meelfabrieken op te richten, soms samen met een broodfabriek. In Amsterdam was dat bijvoorbeeld de bevlogen arts Samuel Sarphati, die zo kans zag de armoede onder de bevolking te bestrijden door het dagelijks brood goedkoper te maken en ook nog te verbeteren. De situatie in Amsterdam was ook rijp voor verbetering; de kartelvorming onder Amsterdamse broodbakkers zorgde voor hoge broodprijzen terwijl de kwaliteit beroerd te noemen was. Bovendien werd er tamelijk onhygiënisch gewerkt; het kneden gebeurde meestal nog met de voeten. Terwijl rondom in Europa de industrialisatie bloeide, was de situatie in het straatarme



en ingedutte Nederland achterlijk te noemen.

Het verloop van de discussie in de Tweede Kamer deed Sarphati besluiten ook een meelfabriek aan de beoogde bakkerij te verbinden en zo werd in februari 1855 de NV Meel- en Broodfabrieken (MBF) opgericht. Het kapitaal van f 100.000,- kreeg Sarphati met spelend gemak bij elkaar. Sarphati genoot bij de vermogende stadgenoten reeds enig aanzien. Hij kreeg van de gemeente Amsterdam de dat jaar vrijgekomen stratenmakerswerf op de hoek van Vijzelgracht en Lijnbaansgracht ter beschikking. Daarop werd een fabriek met stoomaandrijving ontworpen. Voor de technische uitwerking deed

Boven: Trotse brochure over de 'Eerste Broodfabriek in Nederland' door Dr. Sarphati
Links: Na tal van uitbreidingen lag het complex er in 1932 zo bij.



de MBF een beroep op ir. S.A. Bleekrode, hoogleraar in Delft. Die ging op studiereis door Europa en verzamelde technische gegevens voor de inrichting van de fabriek. Er zouden twee stoommachines komen, 20PK voor hoofdzakelijk de maalderij en 2PK voor de deegmachines. Hij schatte ongeveer 30 werklieden nodig te hebben;

Boven: Een doorsnedetekening van de maalderij, waarop duidelijk wordt dat het leeuwendeel van de stoomkracht hier verbruikt wordt.

Rechts: Reclamefolder van de MBF. Behalve een aanbeveling voor de kwaliteitsproducten van de firma worden ook 83 verkoopadressen in de stad opgesomd.

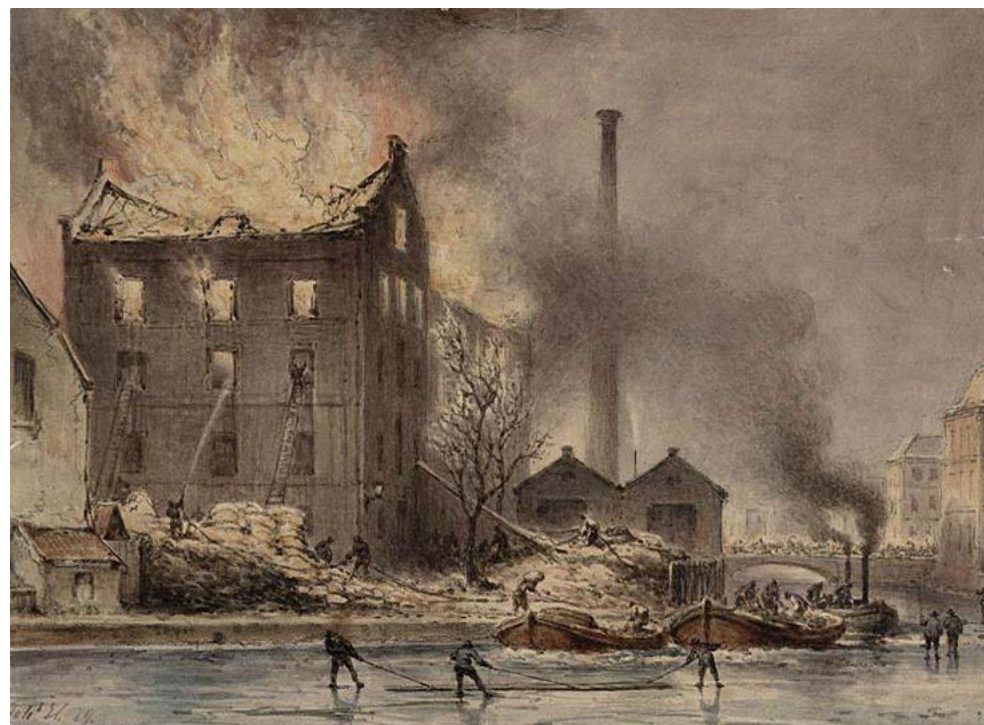
voor de maalderij werd een Franse chef-molenaar aangetrokken die in elk geval een aantal jaren de Nederlandse krachten zou inwerken. Nog in 1856 begon de bouw van de fabriek, naar ontwerp van J.H. Leliman en G.B. Salm, en het jaar erop startte de bakkerij op. Voorafgaand aan die start stelde de MBF trots de fabriek open voor belangstellenden. Daar kwamen heel wat nieuwsgierigen op af, graanhandelaren bijvoorbeeld. Ook veel bakkers kwamen de toekomstige concurrent in ogenschouw nemen. Er werd openlijk flink geschamperd op de outillage en voorspeld dat de bevolking het eerlijke ambachtelijke bakkersproduct zou verkiezen boven fabrieksbrood. Hoe ongelijk kregen ze. Sarphati lukte het de eerste broodfabriek in Nederland in bedrijf te stellen en hij werd snel gevolgd. Tien jaar later stonden er in Nederland elf meel- en broodfabrieken en



daarnaast nog tien meelfabrieken. Sarphati had in Amsterdam zelfs al heel snel (1860) een tweede fabriek aan de Zoutkeetsgracht geopend. De formule van Sarphati, deugdelijk brood voor een schappelijke prijs, zorgde voor een broodprijs van 14 cent voor een brood van 750 gram, terwijl de lokale bakkers daar eerder 20 cent voor vroegen. Het streven bleef minimaal 2 á 3 cent onder de prijs van de kleine bakkerijen te blijven. Behalve dit op zich al overtuigende argument was het brood van de MBF ook doorgedaard, zuiver en smakelijk, zodat binnen korte keren de fabriek op volle toeren draaide en de ene na de andere bakkerij in de stad sloot. Gelukkig voor hen en voor de MBF kwam de industrialisatie net op gang, waardoor het inwonertal van de stad door immigratie explodeerde. Behalve dat het kneden met machines veel efficiënter en hygiënischer gebeurde waren ook de ovens van een ander soort dan bij de kleine bakkerijen, namelijk heteluchtovens. Een andere bakwijze vroeg ook om een andere aanpak en ook in deze afdeling leek een Fransman aanwezig te zijn om het personeel de fijne kneepjes bij te brengen. Niet onmogelijk is dat dit dezelfde Fransman was als die in de maalderij stond.



Links: Reclamefolder MBF. ± 1910
Rechts: De quizprent, brand op 5 januari 1879, waarbij de maalderij volledig verloren ging.



Door de lagere broodprijzen en onder invloed van import van goedkope tarwe uit het Oostzeegebied veranderde in het laatste kwart van de negentiende eeuw het eetpatroon van de werkmans. Bestond het menu eerst uit roggebrood en aardappelen, met het goedkoper worden van tarwebrood schakelde iedereen over op dat heerlijk witbrood, dat een gevoel van luxe gaf.

Brand

Op 5 januari 1879 om 13:30 uur brak tijdens het werk brand uit op de builzolder van de meelfabriek. De consternatie was zo groot dat men vergat de brandweer te waarschuwen. Toen dat eindelijk toch gebeurde, was die snel ter plaatse en begon de toen al grote uitslaande brand met drie stoom-motorspuiten en vijf handspuiten

te blussen. Ook de blusboot Jan van der Heijden zwoegde door het ijs in de grachten naar de brand en assisteerde bij het bluswerk. De handspuiten kregen spontaan hulp van vrijwilligers. Dat kon toch niet voorkomen dat het dak van de maalderij instortte en dat die als verloren beschouwd moest worden. De broodfabriek, het magazijn en alle verdere bijgebouwen bleven gespaard, maar de meelfabriek was reddeloos verloren. Daarmee waren ook alle daarin aanwezige grondstoffen onbruikbaar geworden. Dezelfde dag stond in de avondkrant een annonce met de mededeling dat alle door brand of bluswater beschadigde grondstoffen de volgende dag in het open-

Cijfers bakkerijbedrijf in Amsterdam

Het succes van de MBF hield zeker niet het einde van de ambachtelijke bakkerijen in. Die laatste verenigden zich soms op coöperatieve basis in eigen broodfabrieken of op franchise-basis voor middelgrote en grote fabrieken als de Ceres of Carels. Naar metingen in 1910 namen de grote broodfabrieken landelijk niet meer dan tweederde van de beschikbare hoeveelheid meel voor hun rekening. De bevolking van Amsterdam was sinds het opstarten van de MBF in 'n halve eeuw toegenomen tot 570.000 inwoners, bijna tweeënhalf maal zoveel als in 1857. In 1857 telde Amsterdam ruim 500 zelfstandige bakkerijen en in 1910 nog maar 313, maar waar wèl meer mensen werk vonden. Daarnaast 28 grote en middelgrote broodfabrieken. Het derde deel van het meel dat het kleinbedrijf voor zijn rekening nam betekende - door de bevolkingsgroei - dat er in 1910 toch 300 bakkers (patroons en gezellen) meer (=115%) een bestaan vonden in het kleinbedrijf. Er was een groei van het aantal gezellen dat een patroon tewerkstelde. In 1857 was dat gemiddeld anderhalve gezelschap op een patroon, in 1910 vier gezellen. De verhoudingen lagen buiten de grootste steden be- duidend gunstiger voor het kleinbedrijf.

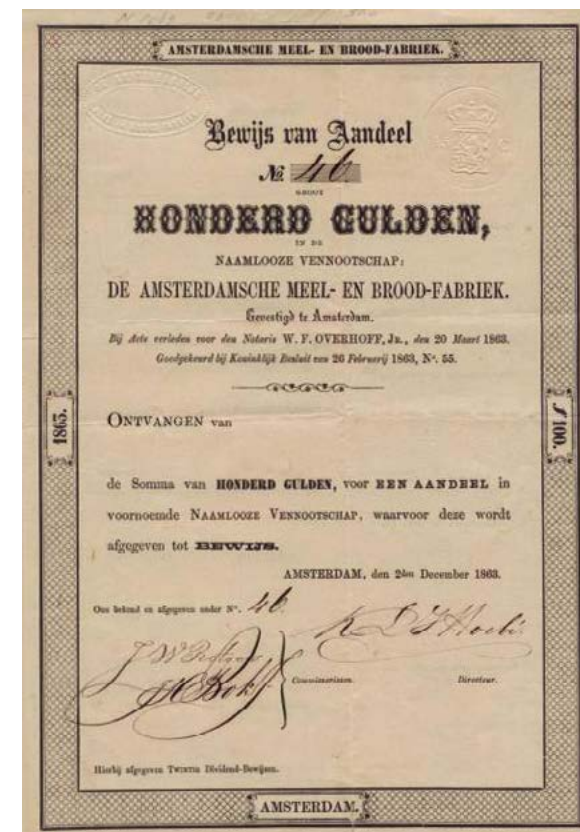
baar zouden worden ge-
veild. Er waren niet alleen
behulpzame vrijwilligers;
de politie arresteerde ook
een aantal mensen die
poogden de bluswerk-
zaamheden te saboteren.

Een en ander betekende
toch dat de bakkerij een
aantal dagen stil lag. De
brandschade werd begroot
op ruim f 300.000,- maar
gelukkig was de schade
met een verzekerde som
van f 450.000,- ruim-
shoots voldoende gedekt.
Het verbaast daarom een
beetje dat zo'n nobele in-
stelling het werkeloze per-
soneel de dagen dat de bakkerij stillag niet uitbetaalde. De distribu-
tiepunten kregen die dagen geen brood geleverd en ook zij hoefden
niet op enige steun te rekenen tijdens de leegloop.

Nachtarbeid

Amsterdammers willen hun brood zo vers als maar kan, desnoods
komt het warm uit de oven. Er zit een rafelrandje aan deze voorkeur:
op vers brood hoeft minder beleg om toch smakelijk te zijn. Met de
karige inkomsten van de fabrieksarbeider was dat een welkome bij-

*Boven: Van deze aandelen werden er in 1856 snel duizend uitgegeven, goed voor een
kapitaal van f 100.000,-.*





komstigheid. Het werd eens zo verwoord: *“De mensen gaan, naar de aard van hun werk, ’s morgens heel vroeg van huis. Van het brood dat zij dan meenemen moeten zij de hele dag leven en als ze dan al met oudbakken brood beginnen wordt dat zó droog dat het haast niet te eten is. U moet niet vergeten dat u en ik boter op het brood smeren en er koffie bij drinken, maar de werkman eet zijn brood vaak droog met hoogstens water”*.

Dat is niet overal in Nederland zo, maar in Amsterdam betekent het dat de bakker midden in de nacht moet beginnen. Met het toenemen van personeel in loondienst werd dit op den duur een probleem. In juli 1919 werd de nachtarbeid verboden. Door een verbod op verkoop van vers brood vóór 10 uur ’s morgens hoopte men te bereiken dat er niet voor vijf uur begonnen zou worden.

*Boven: In 1966 werd de MBF gesloopt maar het grondstuk bleef tot 1978 braak liggen
Rechts: Vandaag staat hier het kantoorgebouw van de Autoriteit Financiële Markten*

Het einde van de MBF kwam onverwacht. In 1917 werd de Vijzelstraat verbreed en rond 1930 was de demping van de Vijzelgracht aan de orde. Daar lag het eiland van de voormalige stratenmakerswerf halverwege in en dat betekende dat met het doortrekken van de verbrede Vijzelstraat tot de Ferdinand Bolstraat de broodfabriek gedeeltelijk moest verdwijnen. De MBF ging in letterlijk afgeslankte vorm nog tot 1966 door en beperkte zich tot het deels verhuizen van de productiecapaciteit naar de zusterfabriek aan de Zoutkeetsgracht. In dat jaar werd de fabriek afgebroken maar lag het terrein van de MBF, ooit de eerste broodfabriek van Nederland, tot 1978 braak. Toen werd op het eiland een pand van vijf verdiepingen gebouwd met kantoren, winkels en appartementen.

Aflevering 36 werd samengesteld uit materiaal van Anneke Huijser, Maaïke de Graaf, Ria Scharn, F.J. Dubiez (OA) en Jan Wagener (OA).

