

't Is tegenwoordig entwat te zeggen met dat brood. Alle dagen kan je in de gazetten lezen dat er in 't wit brood geen kloekte meer zit, de stoffage is dat niet meer en je wordt er stopachtig van. Je zou waarlijk zeggen dat ze plaaster in de blomme doen. 't Is ook geweten dat om lichte pistolees of pain français met grote gaten te bekomen de bakkers witte zepe bij de bakte gebruiken. 't Is geen vergif.

J'hoort meer en meer van mensen die beginnen met zelve brood te bakken. 'k Ging haast zeggen : lijk in den ouden tijd, maar dat kan haast niet meer want er zijn zo veel stenen oventjes in d'huizen niet meer overgebleven. Mijn moedere heeft altijd zelve gebakken zolange dat ze in haar dooninkje aan de Witte Brugge in Gistel woonde. We zaten daar meestentijd met negen of tien en aan tafel, de jongens deden een berg stuiten mee naar hulder werk, en van zijn eigen gingen de broods daar een gang. Het gebeurde wel een keer dat er te kort waren en er een wit brood in huis kwam, maar de kleinsten waren dat niet geweune van eten en 'k hoor ze nog vragen : "Moedere, hêje gèen terwetuuten ?".

Terwestuiten, dat is 't mannetje ! Die dat eet voelt het verschil als hij naar bachten gaat. De dermes worden gevuld en 't is gedaan met de slapte ! Maar om echt goed terwebrood te bakken moet je een oventje hebben van brikken en met hout stoken.

In 't huuzetje van Ter Cuere in Breninge hebben we nog zo'n oventje en iedereen die wil mag daar gaan bakken. Die 't kent en 't niet ontziet, wel te verstaan. 't Alaam ligt erbij. Ikzelve gaan daar van tijd toe tijd bakken om mijn zinnen te verzetten en altemetsen word ik gevraagd om aan groepen jonge gasten te tonen hoe dat er in den ouden tijd gebakken wierd. Ik wil nu ook niet gaan boffen met mijn brood. Den enen keer is het ook beter gelukt en smakelijker of de andere keer. Maar als ik moet bakken voor die groeptjes dan maak ik meegaande een partij kleine broodjes de grootte van pistolees. Allez, half ovenkoeke half pistolee. Die warme broodjes, met een klakke smoet of een vreve boter genaken dan geen kanten !

Met alaam kan je naar de mokken gaan, zegt mijn vent altijd, maar met alaam alleene kan je nog geen brood bakken. Je moet om te beginnen al weten hoe dat zo'n oventje in mekaar zit en zelfs vele jonge bakkers kennen daar niks van. Zie, uuze bakker ging uus ook een keer helpen bakken, zo voor zijn plezier op zijn sluitingsdag. Als wiender toekwamen had hij al zijn botjes voorgeschoten en hij had de oven ontstoken. 'k Meende da'k hem ging doodslaan !

Hij had heel den oven vulgepropt met takkelinge en bij d'opening in brande gestoken. Juuste verkeerd ! Je moet weten dat de schouwe van zo'n oventje van voren buiten het ijzeren deurtje ligt en dat de rook en de vlamme naar buiten trekken. 't Hout dat vanachter lag schoot niet in brande. Alles er were uithalen ging niet door het vuur dat aangestoken was. Enfin, met vele patienche en moeite hen'k met de loete dat vuur naar achter kunnen brengen en meegaande d'achterste takkelinge naar voren.

De loete, dat is een lang ijzer die aan de ene kant voorzien is van een wijden haak waarmee d'houtskole naar buiten getrokken wordt vooraleer 't brood in de oven te steken.

Om de oven in gang te krijgen moet je dus een beetje dunne takke-linge aansteken vlak bij d'opening. Gaandeweg worden er meer takken bijgestoken en wordt het vuur naar achter geschoven. Een keer dat er een laaiende vuur is worden er dikke takken gebruikt en deze moeten zorgen voor een lage houtskolen die de grond van 't oventje moeten bedekken en die grond warm houden want de vlamme zelve verhit de bovenkant.

En binst dat de oven brandt maak je je deeg voor een brood of twaalve. Bij het terwemeel doen'k ik altijd een beetje bakkersblomme ofwel wordt er een deel van het terwemeel gezift om een deel van het gruus er uit te halen. Op tien kilos meel hebben we dan nog 160 gr zout, 200 gr. margarine of smoet, zeven liter lauw water en 30 gr gist.

Het zout wordt eerst goed gemengeld met het meel. Dan maakt men een put in het meel en daarin wordt in een deel water de gist en 't vet gebrokkeld en doorengemengeld. Die vette bucht wordt dan stilaan verwerkt door 't meel waaraan stilletjesaan 't water wordt bijgedaan. In de kamer waar je werkt mag het niet te koud zijn want anders zou de deeg niet rijzen. Vanzelfs moet je voor tien kilos blomme werken in een trog.

En nu maar kneden van 't vaderland weg en dat is lastig werk als je 't niet geweune zijt. Een maniere lijk een andere om zware vuisten en kloeke armens te krijgen, en 't zweet komt van 't zelfs. Dat doe je zolange tot dat de deeg niet meer aan je handen plakt. Nu kan de deeg rijzen onder een brokke sargie tot dat de omvang verdubbeld is. Onder-tussen kan je een beetje den oven gaan bezorgen.

De deeg wordt dan nog een keer gekneed en ze moet nog een keer rijzen. Dan worden de broden opgemaakt. Een beginneling moet ook daarvoor leren de snak te krijgen want die broods gaan niet in een blekken en ze moeten niet uiteenvallen in den oven : goed de onderkant naar binnen draaien.

Als de gevormde broden nog wat gerezen zijn mogen z'in de oven met nog een strievelingsje blomme erop. Dat gebeurt met de pale, een lange stok met aan 't uiteinde een houten plak. Je trekt voordien d'houts-kole uit de oven met de loete. Dat geeft nog een beetje stinkerij en 't is daarom dat de ovens meestal buiten gebouwd zijn in een apart oven-kot. Een oven is klaar als de stenen van binnen wit staan van d'hitte. Gemeten is dat omtrent 250 graden.

Mijn broods blijven zo een vijftig minuten in den oven en dan zijn ze klaar. Uithalen met de pale en de onderkant met een borstel af-stoffen.

De gebruikte trog wordt were hōge opgehangen want anders maken de muizen daarin schoon were en ze laten altied zovele achter of dat ze ge-eten hen.

M. V.

TEKSTOVERRIDE UIT "DE PLATE" IS ALTIJD TOEGELATEN MITS BRONOPGAVE.