

HOOFDSTUK I

VAN AMBACHT TOT MANUFAKTUUR

I.1 Inleiding

In dit hoofdstuk zal ik beschrijven wat de kenmerken van het bakkerijbedrijf in de 19^e eeuw zijn. Achtereenvolgens komen de volgende onderwerpen aan bod: de bedrijfssector 'bakkerij', de verhouding van klein- en grootbedrijf, het karakter van het ambacht en de industrie en de bedrijfsvormen in de 19^e eeuw.

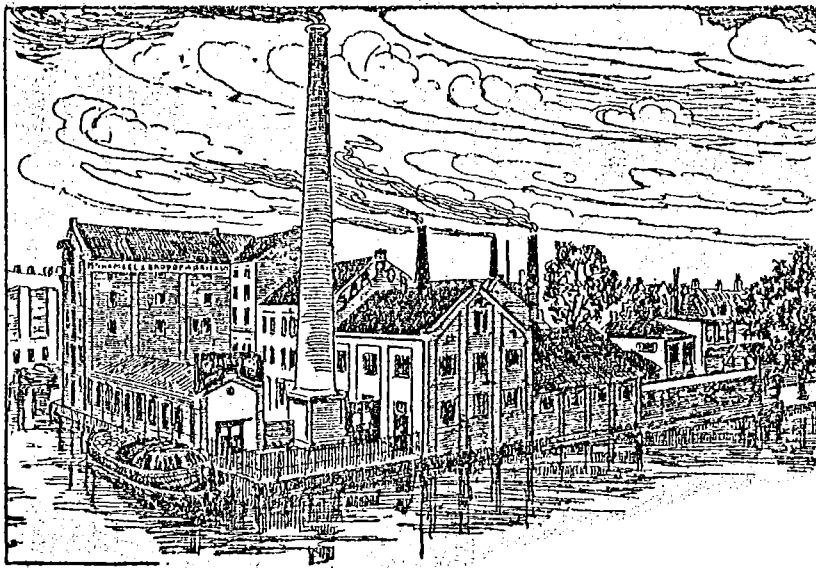
Deze skriptie gaat in hoofdzaak over het verzet van bakkers tegen hun slechte werk- en leefomstandigheden. Dat betekent dat ik de bedrijven slechts in zoverre beschrijf als noodzakelijk is voor het begrijpen van de problemen, ideeën en daden van bakkersgezellen en bakkerijarbeiders. De nadruk komt te liggen op de beschrijving van de sociale organisatie van de werkplaats, de bedrijfsvormen en de verhouding van klein- en grootbedrijf in de 19^e eeuw.

In een bakkerij wordt brood gebakken. De werkzaamheden, verricht door ambachtslieden of arbeiders, zijn de vermenging van meel, melk of water, gist en zout, het kneden van deze ingrediënten tot een deeg, het bewerken van het deeg tot een broodvorm, en ten slotte, nadat het deeg gerezen is, het bakken in een oven van de degen tot brood, in verschillende vormen.

De werkzaamheden worden in de verschillende bedrijfsvormen op een andere wijze uitgevoerd, maar de basisvormen zijn hetzelfde. Zo wordt bv. in het grootbedrijf het deeg met behulp van machines gekneed; in het kleinbedrijf gebeurt dat nog met de hand.

De eerste broodfabrieken

In juli 1857 ging de eerste broodfabriek ¹⁾ in Nederland van start. De primeur had Amsterdam. Op de Oude Stratemarkerswerf, op een eiland tussen Vijzel- en Lijnbaansgrachten, werden de nieuwe gebouwen voor de brood- en meelfabrieken neergezet.



uit: 'het dagelijks brood'

*Gezicht op de Meel- en Broodfabrieken
van de Vijzelgracht af en zooals vrijwel
ieder Amsterdammer het in zijn herinnering
meedraagt.*

Een jaar eerder al, op 30 januari 1856, waren de statuten vastgesteld. Op die dag werd een N.V. opgericht om de exploitatie van de fabriek op zich te nemen. Deze N.V. droeg de naam 'N.V. Maatschappij van Meel- en Broodfabrieken.'

In de fabriek werden nieuwe ovens (de zg. hete luchtovens) en kneedmachines opgesteld, de twee nieuwigheden die de broodfabrieken bezitten i.t.t. de kleinbedrijven.

Voordat op 10 juli 1857 de eerste broden de fabriek zouden verlaten, werd er eerst enkele maanden proef gedraaid. De juiste afstemming van de hitte (bij de oven) e.d. moest nog gevonden worden. Een Fransman is aanwezig om een Nederlander te bekwamen in deze kunst.²⁾

Bij de broodfabriek werd een meelfabriek gebouwd, een samengaan dat meer gebeurde in die dagen.

In Rotterdam wordt eveneens in 1856 een broodfabriek opgericht, 'de Ster'. Deze gaat in april 1862 failliet.³⁾

Andere voorlopers zijn:

de Stoommeel- en broodfabriek 'Ceres'	(1858 Amsterdam)
Meel- en broodfabriek 'Holland'	(1860 ")
Utrechtsche Brood- en Meelfabriek	(1863)
's Gravenhaagsche Broodbakkerij ('t Groene Wegje)	(1864)
Haarlemsche Brood- en Meelfabriek	(1866)
De Leidsche Brood- en Meelfabriek	(1867)
Broodfabriek 'Ceres'	(1868 Rotterdam)

Na 1875 volgde een nieuwe hausse in oprichtingen van grootbedrijven.

Met de oprichting van deze fabrieken komt een einde aan de hegemonie van het ambachtelijk kleinbedrijf, dat heerste vanaf de late middeleeuwen tot 1857. Daarna neemt het nog een belangrijke plaats in, zeker tot het einde van de 19^e eeuw en vooral in het zuiden en het oosten van het land. Er is vanaf 1857 een concurrentiestrijd tussen het klein- en grootbedrijf ontstaan. En uiteraard gaan de technische veranderingen van het grootbedrijf uit.

De N.V. 'Maatschappij van Meel- en Broodfabrieken' is een initiatief geweest van Dr. S. Sarphati, een man die in sociaal opzicht veel gestimuleerd heeft. Sarphati wilde de broodprijs verlagen. De prijs van het brood werd in eerste instantie 2 à 3 cent lager gehouden dan de normale prijs van de kleine bakkers.⁴⁾

In 1855, op 24 juli, werd door de overheid de accijns op het gemaal afgeschaft. Bij de bepaling van de accijnsen waren veel regels toegevoegd, die beperkend werkten op de groei van het bedrijf. Zo was het bv. verboden op 'voorraad' te malen; slechts per aangeboden partij mocht gemalen worden.

"Met eene administratieve inrichting, die elke beweging van den industrieel belemmerde en hem onvermijdelijk aan bekeuringen en boeten prijs gaf, waren meel fabrieken zoo goed als onmogelijk." 5)

Broodfabrieken waren door de accijns op het gemaal ook onmogelijk. Voor het produktieproces is een konstante, geregelde aanvoer van meel noodzakelijk. Vóór het jaar 1855 was dit niet mogelijk; het gebruik van buitenlands meel, dat in 1853 tijdelijk werd vrij-

gegeven, werd te riskant gevonden, getuige de opmerking van Bleekrode, dat kennis van de meelmarkt ontbrak.

De afschaffing van de accijns op het gemaal heeft de oprichting van de meel- en broodfabrieken tot direkt gevolg gehad.⁶⁾

De broodzetting

De broodzetting was een maatregel van de stedelijke overheid om de prijs van een brood een maximum te geven. In 1689 is de zetting voor het eerst ingevoerd.⁷⁾ In 1854 is zij weer afgeschaft.

Grondslagen voor de vaststelling van het prijs-maximum waren:

- A. hoeveelheid ponden broods, welk een mud graan oplevert,
- B. kosten, die vereist worden, om het graan te verbakken,
- C. een naar billijkheid vast te stellen winst voor de bakker,
- D. de landelijke en plaatselijke belasting op het gemaal,
- E. de prijs van het graan.⁸⁾

Alles bij elkaar geteld levert het maximum, 'waar boven geen brood verkocht mag worden.'⁹⁾

Om de prijs van de onderdelen op een juiste manier te bepalen, is heel wat weeg-, meet- en rekenkunst nodig. De brochure van J.B. Christemeyer (1845) handelt bladzijden lang over wat er allemaal mis kan gaan bij de bepaling van het prijsmaximum. Bovendien zijn alle categorieën variabel. Een verandering bij één geeft een nieuwe zetting.¹⁰⁾ Daarom, en doordat de naleving zeer moeilijk controleerbaar was,¹¹⁾ werd besloten de broodzetting op te heffen, en niet om de concurrentie vrij spel te laten. De concurrentie had nl. al vrij spel. Toch doet zich het merkwaardige feit voor, dat veel schrijvers de afschaffing van de zetting beschouwen als een noodzakelijke voorwaarde voor het ontstaan van de broodfabriek (Goudriaan, Goudsmit 27). Door het wegvallen van de zetting zou concurrentie pas mogelijk worden. Broodzetting wordt dan als een prijsbepaling opgevat.¹²⁾ Dat is niet juist.¹³⁾

De onbekende schrijver van de brochure 'Onze Broodzetting' schrijft dat Van Kuyk (die de zetting wil afschaffen t.b.v. de concurrentie):

".... had behooren aan te toonen, dat de bepaling van den hoogsten prijs de concurrentie belemmert; hij toont wel aan dat de bepaling van den prijs de concurrentie belet, maar onze tegenwoordige Zetting bepaalt den prijs volstrekt niet, en zijn betoog mist dus hier allen grond en kleur." 14)

In de praktijk blijkt ook niet, dat bakkers de zetting als een bepaling opvatten, '.... daar de bakkers veelal tot een lagere prijs

dan de vastgestelde verkochten.'¹⁵⁾

De afschaffing van de broodzetting heeft weinig met de opkomst van de broodfabrieken te maken.

I.2 HET BAKKERIJBEDRIJF IN DE NEGENTIENDE EEUW

I.2.1. Economische ontwikkelingen

Men kan de economische ontwikkelingen in Nederland in de 19^e eeuw alleen begrijpen als men de ontwikkelingen in langer tijdsperspektief dan alleen de 19^e eeuw bekijkt.

Na de val van Antwerpen (1585) wordt Amsterdam het handelscentrum van West-Europa. Holland was op dat moment de modelnatie voor de andere landen. Het was een vroege handelskapitalistische maatschappij, d.w.z. dat de nijverheid¹⁶⁾ een afgeleide van de (koop-) handel was.

Mede gezien de technische voorsprong op het gebied van de scheepvaart en de gunstige geografische positie van de Republiek kon Holland een belangrijke handelspositie opbouwen. De sectoren van nijverheid die bloei vertoonden waren dan ook die sectoren die in verband stonden met de handel; ten eerste de direkte, de scheepsbouw; ten tweede de indirekte, de veredelingsbedrijven (trafieken) en de bedrijven afgeleid van de cultureel-maatschappelijke bloei t.w. typografie en papiermanufacturen.

Als echter twee eeuwen later Woutertje Pieterse zijn intrede doet in de handel bij het kantoor 'Ouwetijd & Kopperlith' is de situatie geheel veranderd. Woutertje vindt er een gezapige sfeer, die in niets meer herinnerd aan de ruige en spannende handelsgeest van voorheen. In de 17/18^e eeuw is langzaam de politieke situatie veranderd in het nadeel van Holland. De 'Act of Navigation' in 1651, geeft bv. aan dat de omringende europeese landen een economisch protectionistische politiek gaan voeren.

De economische ontwikkelingen gaan in een andere richting. Hoewel Holland de rijkste natie in West-europa bleef verpieterden de trafieken en manufacturen meer en meer: het kapitaal werd elders geïnvesteerd. De handelsbourgeoisie ging zich steeds meer toeleggen op het knippen van coupons. Als de fransen zijn weggetrokken en Van Hogendorp in 1815 bij de komst van de latere Willem I, zegt dat de koophandel hersteld zal worden, is het reeds afgelopen. Nederland zal geen gouden tijden meer beleven met zijn koophandel.

De Nederlandse economie is op dat moment een onvolwassen kind met een waterhoofd. De economie drijft op de restanten van de oude handelspositie. Nederland is nog overwegend een agrarisch land. In de steden is een restant te vinden van nijverheid en handel, en een restant van een vroeg opgekomen arbeidende klasse. In de woorden van Marx:

"Die Geschichte des Untergangs Hollands als herrschender Handelsnation ist die Geschichte der Unterordnung des Handelskapitals unter das (buitenlandse, m.b.) industrielle Kapital." 17)

Deze tipering is de geschiedenis van drie eeuwen achteruitgaand Nederland.

Tot ongeveer 1850 is er op het gebied van de nijverheid weinig sprake van vernieuwde activiteit; de stapelmarkt-handel sterft een genadeloze dood. Holland bleef achter omdat handel in de 19^e eeuw gebaseerd moest zijn op export van eigen produkten. Dat vereist een sterke nijverheid.

Vanaf 1850 tot 1870 is er sprake van een opleving in het bedrijfsleven. De infrastructuur wordt verbeterd, mede door de baten uit Indië.

De internationale conjunctuurgolf is van 1850 tot ca. 1873 hoogwaarts gericht. Na 1873 tot en met 1895 gaat deze in dalende richting. Er zijn twee uitzonderingen nl. Duitsland en Nederland. Duitsland kent na 1870 een expansieve economische ontwikkeling. 18)

In Nederland is er na 1873 sprake van een grote activiteit dan ervoor.

Deze opgang wordt afgezwakt door een tegendraadse internationale ontwikkeling. Langzamerhand werken in de tweede helft van de 19^e eeuw de internationale politieke en economische ontwikkelingen in het voordeel van Nederland. De eenwording van Duitsland, een economische macht in wording, geeft Nederland weer een functie in het handelsverkeer. Bedrijven verkrijgen een langzame ontwikkeling. De economie wordt opgebouwd; de handel blijft belangrijk, en enkel oude nijverheidstakken. Nederland gaat weer deel uit maken van de internationale konjunctuur. Rotterdam gaat over op de transitohandel om het Duitse achterland van grondstoffen te voorzien. Hierdoor aangetrokken gaat ná 1895 de economie zich weer ontwikkelen, zowel konjunctureel als per bedrijfstak.

Overigens wil dit niet zeggen dat Nederland bezig was grootscheeps te industrialiseren. Dát zou pas na 1945 gebeuren in het kader van de wederopbouw.

I.2.2. De bedrijfstak bakkerij

Tot 1856 is het kleinbedrijf alleenheersend. Zoals gezegd komen na 1856 de grootbedrijven op. Gedurende de gehele 19^e eeuw blijft het kleinbedrijf in Nederland toch overheersen.

Rond 1900 begint het kleinbedrijf zich eveneens te vernieuwen. Ook daar doen dan 'moderne' ovens en kneedmachines hun intrede.

Tot ongeveer 1890 bestaan er voornamelijk twee bedrijfsvormen; ná 1890 komen er naast de 'fabrieken' en kleinbedrijven de verbruikscoöperaties en buurtbakkerijen op.

In 1910 zijn er in Nederland 127 grootbedrijven (waarvan in Amsterdam 28) met meer dan 10 gezellen; ze hebben 9.4% (resp. 39.4%) van alle gezellen in dienst, ¹⁹⁾

M.b.t. het aandeel van 't verbruikte meel per week nemen de grootbedrijven 17% voor hun rekening. ²⁰⁾ In de grote steden is het aandeel van het grootbedrijf aanzienlijk hoger, in Den Haag 72%, in Leiden 65%. ²¹⁾

De broodfabrieken worden juist in een tijd opgericht, dat de vraag naar brood snel stijgt, m.n. in de steden. De uitbreiding van de steden buiten de oude vestingwallen neemt na 1860 grote vormen aan. De bevolking van de steden groeit snel. Vooral Rotterdam heeft een snelle aanwas. Van 57.500 inwoners rond 1800 naar 318.507 inwoners in het jaar 1900. ²²⁾ Dat verhoogde het aantal broodeters, temeer daar de aanwas vnl. uit arbeiders bestond, boerenjongens uit de polder, werkvolk voor de Rotterdamse haven.

Arbeiders aten vóór 1850 voornamelijk roggebrood en/of aardappelen, althans als ze iets te eten hadden. Na 1860 dalen de graanprijzen sterk ²³⁾, de arbeiders in de steden gaan, mede door de prijsdaling, meer en meer over op konsumptie van tarwebrood. De broodfabrieken verkopen het brood vnl. aan de arbeiders. De grotere vraag naar tarwebrood is van belang omdat de tarwekorrel gemakkelijk te bewerken is. Het proces laat zich eenvoudig en snel mechaniseren. Het bakken van roggebrood is een langdurig proces. ²⁴⁾

In 1866 wordt de plaatselijke accijns op het gemaal afgeschaft. De prijs van het brood daalt weer een paar centen.

Het grootbedrijf heeft in de 19^e eeuw geen monopolie kunnen verwerven. Daarvoor was het kleinbedrijf te sterk. Rond 1900 worden ook in de kleine bedrijven gemechaniseerd.

Vanaf 1920 tot 1940 woedde een hevige konkurrentieslag om de broodmarkt. Er bestond een enorme overproduktie. Prijsvervalsingen kwamen veel voor. De strijd van klein- en grootbedrijf bleef onbeslist.

Na de tweede wereldoorlog zien we het succes van de industriële grootbedrijven. Veel kleine bedrijven worden weg gekonkurreerd. Het kleinbedrijf heeft zich de laatste jaren staande kunnen houden, maar wel met slechte arbeidsomstandigheden.

I.3 DE VERHOUDING VAN HET KLEINBEDRIJF EN HET GROOTBEDRIJF

In 1855 bestaat alleen het kleinbedrijf; een jaar later werd de 1^e N.V. opgericht. In 1910 is een onderzoek door de overheid gedaan naar de bedrijfstoestanden in het bakkerijbedrijf. In het onderzoek zijn alle bestaande bedrijven bezocht. Tussen de jaren 1856 en 1910 zijn geen cijfers bekend van het aantal bedrijven in de bakkerijbranche. In de fabrieks-inspekteursverslagen, zijn de gegevens dermate ongeordend dat er weinig mee te doen valt. Ik zal daarom gegevens uit de beroepentellingen over de jaren 1859, 1889, 1899 en 1909 en uit het verslag uit 1910, over de Ned. Broodbakkerijen gebruiken.²⁵⁾

Allereerst zal ik een overzicht geven van de ontwikkelingen in de verhouding patroon en gezelschap aan de hand van de beroepentellingen uit de jaren 1859, 1889, 1899 en 1909.

In 1849 is naast de volkstelling ook een telling m.b.t. het beroep gehouden. Er werd echter niet onderscheiden naar patroon en gezelschap; alleen het aantal bakkers werd gegeven. De verhouding van het aantal bakkers op 10.000 inwoners is in '49 ongeveer hetzelfde als in 1859. De gegevens zien er onbetrouwbaar uit. Daarom heb ik het niet opgenomen.

In de tellingen wordt een onderscheid gemaakt m.b.t. de plaats in het produktieproces. De groep bakkers wordt onderverdeeld in 4 categorieën, t.w. A., B., C. en D. A zelfstandige patroons; B niet zelfstandige patroon; C employees; D werklieden. In het volgende overzicht zijn categorie A en B bij elkaar genomen voor het aantal patroons. Categorie D geeft het aantal gezellen aan. Het aantal en aandeel v/d employees komt in een aparte staat.

Beroepentellingen van 1859, 1889, 1899 en 1909.

In dit staatje gaat het om het aantal bakkers, het aantal patroons en gezellen (zowel absoluut als relatief) en het aantal bakkers op 10.000 inwoners. Ik rangschik de gegevens per jaar en per stad, het gehele land en kwa grootte van de steden.²⁶⁾

NEDERLAND. 27)28)

jaar	bakkers	patroons		gezellen		bevolking	aantal bakkers per 10.000 inw.
		abs.	rel.	abs.	rel.		
1859	18.747					3.309.128	56,65
1889	25.457	10.490	41,20 %	14.823	58,22 %	4.511.415	56,43
1899	30.372	11.616	38,25 %	18.033	59,37 %	5.104.137	59,50
1909	31.811	12.390	38,95 %	18.409	57,87 %	5.891.000	54,00

AMSTERDAM.

jaar	bakkers	patroons		gezellen		bevolking	aantal bakkers per 10.000 inw.
		abs.	rel.	abs.	rel.		
1859	1946	734	37,72 %	1212	62,28 %	243.304	79,98
1889	1844	347	18,82 %	1482	80,37 %	408.061	45,19
1899	2319	351	15,14 %	1891	81,54 %	510.853	45,39
1909	2244	270	12,03 %	1893	84,36 %	568.100	39,50

's GRAVENHAGE.

jaar	bakkers	patroons		gezellen		bevolking	aantal bakkers per 10.000 inw.
		abs.	rel.	abs.	rel.		
1859	468	1		114		78.318	59,76
1889	636	98	15,41 %	516	81,13 %	156.809	40,59
1899	829	97	11,70 %	706	85,16 %	206.022	40,24
1909	928	100	10,77 %	763	82,22 %	270.100	34,36

HAARLEM.

jaar	bakkers	patroons		gezellen		bevolking	aantal bakkers per 10.000 inw.
		abs.	rel.	abs.	rel.		
1859	232	99	42,67%	133	57,33%	27.719	83,70
1889	238	41	17,23%	195	81,93%	50.500	47,13
1899	330	66	20,00%	245	74,24%	64.079	51,50
1909	319	40	12,54%	267	83,70%	70.300	45,38

LEEWARDEN.

jaar	bakkers	patroons		gezellen		bevolking	aantal bakkers per 10.000 inw.
		abs.	rel.	abs.	rel.		
1859	204	73	35,78%	131	64,22%	25.450	80,16
1889	162	31	19,14%	129	79,63%	30.433	53,23
1899	141	29	20,57%	104	73,76%	32.162	43,84
1909	169					36.500	46,30

ROTTERDAM.

jaar	bakkers	patroons		gezellen		bevolking	aantal bakkers per 10.000 inw.
		abs.	rel.	abs.	rel.		
1859	717	3		153		106.121	67,56
1889	905	185	20,44%	708	78,23%	201.858	44,83
1899	1437	302	21,02%	1097	76,34%	318.507	45,12
1909	1518	236	15,55%	1220	80,37%	417.800	36,33

ZUTPHEN.

jaar	bakkers	patroons		gezellen		bevolking	aantal bakkers per 10.000 inw.
		abs.	rel.	abs.	rel.		
1859	geen gegevens					13.728	
1889	131	56	42,75%	74	56,49%	17.189	76,21
1899	163	64	39,26%	99	60,74%	18.381	88,68
1903 ²⁹⁾	147	54	36,73%	75	51,02%	18.504	79,44

Bij de tellingen van 1889 en van 1899 zijn steden van gelijke grootte bij elkaar gezet. Het inwonertal van de categorieën werd echter niet aangegeven. De verhouding van patroon en van gezelschap heb ik berekend. In 1899 wordt een fijner onderscheid gemaakt in de categorieën; er zijn er dan ook negen (9), terwijl er in 1889 er slechts

vier (4) zijn. Om ze te kunnen vergelijken was het nodig de telling van 1899 tot vier categorieën terug te brengen. Het gaat hier om het beeld van het verschil in opbouw voor de grote, middelgrote, kleine steden en het platteland, met het voorbehoud vermeld in noot 25.

gemeenten met	jaar	bakkers ³⁰⁾	patroons	gezellen	percentage	
					patr.	gez.
meer dan 100.000 inw.	1889	3214	605	2586	18,82%	80,46%
	1899	5128	901	4082	17,57%	79,60%
van 20.000 tot 100.000 inw.	1889	2774	1202	1529	43,33%	55,12%
	1899	4566	1398	3035	30,61%	66,47%
van 5.000 tot 20.000 inw.	1889	7760	3238	4485	41,73%	57,80%
	1899	9577	4098	5244	42,79%	54,76%
minder dan 5.000 inw.	1889	10.556	5292	5223	50,13%	49,48%
	1899	10.880	5019	5661	46,13%	52,03%

De Emplouees

Het aandeel van de beambten, emplouees zal groter worden als het grootbedrijf zich uitbreidt. De bedrijfsvoering wordt dan te uitgebreid en gekompliceerd om aan de directeur of patroon over te laten. Bij de broodfabrieken is de juiste bestelling van groot belang voor een juiste bedrijfseconomische toestand.

In de beroepentellingen van 1889, 1899 en 1909 worden zij als aparte categorie genoemd. In 1859 worden ze niet als aparte categorie onderscheiden. Dat tipeert de situatie; want ongetwijfeld zullen er niet veel zijn.

Aantal employeés in het bakkersbedrijf

	1889		1899		1909	
	aantal	proc.tot.	aantal	proc.tot	aantal	proc. tot.
Amsterdam	16	0,81%	77	3,32%	81	3,61%
's Gravenhage	22	3,46%	26	3,14%	65	7,01%
Haarlem	2	0,84%	19	5,76%	12	3,79%
Leeuwarden	2	1,23%	8	5,76%	-	-
Rotterdam	12	1,33%	38	2,64%	62	4,08%
Zutphen	1	0,76%	-	-	18	12,25%
Gemeenten met meer dan 100.000	23	0,72%	145	2,92%	-	-
met 20.000- 100.000	43	1,55%	133	2,60%	-	-
met 5.000 - 20.000	37	0,47%	235	2,45%	-	-
minder dan 5.000	41	0,39%	200	1,84%	-	-
Nederland	144	0,58%	723	2,38%	1012	3,18%

In 1911 werd het onderzoek naar de bedrijfsbestanden in het bakkersbedrijf, gehouden door de Arbeidsinspectie, gepubliceerd. Alle bedrijven in Nederland werden bezocht en gekatalogiseerd. Het verslag geeft een momentopname van het aantal en van het soort bedrijven dat in het eerste decennium van de twintigste eeuw (het onderzoek startte in 1909).

De volgende staatjes geven een overzicht van de toestand van 1910 (A zijn bedrijven zonder gezellen, B bedrijven met 1 of 2 gezellen, C bedrijven 3 t/m 9 gezellen, D bedrijven met 10 of meer gezellen):

1910

N A A M.	Inwo- ners op 1 Jan. 1910.	Aantal bakkerijen.											
		Abso- luut.	Op 10.000 inw.	Gesplitst in categorieën.									
				Absoluut.				In %.					
				A.	B.	C.	D.	A.	B.	C.	D.		
Recapitulatie													
Limburg	341 000	776	23	426	328	21	1	54.9	42.3	2.7	0.1		
Noordbrabant.	628 100	1 964	31	838	1035	89	2	42.7	52.7	4.5	0.1		
Zeeland.	233 600	658	28	252	376	29	1	38.3	57.1	4.4	0.2		
Zuidholland	1 392 700	1 914	13.7	368	1184	309	53	19.2	61.9	16.1	2.8		
Utrecht	289 100	593	20.5	132	382	72	7	22.3	64.4	12.1	1.2		
Noordholland.	1 104 400	1 840	16.7	465	1063	270	42	25.3	57.7	14.7	2.3		
Gelderland	646 800	1 864	28.8	576	1160	123	5	30.9	62.2	6.6	0.3		
Overijssel	385 600	986	25.6	298	599	82	7	30.2	60.8	8.3	0.7		
Drenthe.	175 200	454	25.9	126	296	32	—	27.7	65.2	7.1	—		
Groningen.	333 000	968	29.0	187	699	79	3	19.3	72.2	8.2	0.3		
Friesland	361 500	1 104	30.5	202	834	62	6	18.3	75.6	5.6	0.5		
Totaal	5 891 000	13 121	22.5	3870	7956	1168	127	29.5	60.6	8.9	1.0		

Voor de steden worden de cijfers ook aangegeven. Hieronder zal ik aangeven het aantal van de bedrijven, per categorie, procentueel en het aantal bakkerijen per 10.000 inwoners.

1910

STAD	aantal bakkerijen in kat.				totaal	aantal bakkerijen op 10.000 inw.
	A	B	C	D		
<u>Amsterdam</u> ³¹⁾	26 8,3%	125 39,9%	134 42,8%	28 8,9%	313	5,51
<u>'s Gravenhage</u>	9 9,2%	30 30,6%	43 43,9%	16 16,3%	98	3,63
<u>Haarlem</u>	10 16,7%	26 43,3%	18 30%	6 10%	60	8,53
<u>Leeuwarden</u>	1 4%	6 24%	14 56%	4 16%	25	6,85
<u>Rotterdam</u>	11 4,9%	96 42,5%	93 41,2%	26 11,4%	226	5,41

Ook het aantal bakkers per categorie is aangegeven, zoals de twee volgende staatjes laten zien:

1 9 1 0

Recapitulatie	Aantal bakkers.										
	Inwoners op 1 Jan. 1910	Abso- lunt.	Op 10.000 inw.	Gesplitst in categorieën.							
				Absoluut.				In %.			
				A.	B.	C.	D.	A.	B.	C.	D.
Limburg	341 000	1,245	37	426	691	109	19	34.2	55.5	8.8	1.5
Noordbrabant	628 100	3 535	56	838	2269	402	26	23.7	64.2	11.4	0.7
Zeeland	233 600	1,222	52	252	826	130	14	20.6	67.6	10.6	1.2
Zuidholland	1 392 700	5 907	42	368	2744	1510	1285	6.2	46.4	25.6	21.8
Utrecht	289 100	1,447	50.0	132	855	305	155	9.1	59.1	21.1	10.7
Noord-Holland	1 104 400	4,969	45	465	2226	1345	933	9.4	44.7	27.1	18.8
Gelderland	646 800	3,593	55.5	576	2378	550	89	16.0	66.2	15.3	2.5
Overijssel	385 600	2,016	54.9	298	1278	357	83	14.8	63.4	17.7	4.1
Drenthe	175 200	903	51.0	126	641	136	—	13.9	71.0	15.1	—
Groningen	333 000	2,134	64.0	187	1571	326	50	8.8	73.6	15.3	2.3
Friesland	361 500	2,435	67.4	202	1875	255	103	8.3	77.0	10.5	4.2
Totaal	5 891 000	29,406	49.9	3870	17 354	5425	2757	13.2	59.0	18.4	9.4

Voor het aantal bakkers per bedrijfskategorie geldt voor de belangrijkste steden:

1 9 1 0

Kategorie	A'dam	Den Haag	H'lem	L'den	R'dam
A	1,5%	1%	3,7%	0,6%	0,8%
B	17,7%	8,6%	21,2%	7,7%	18,2%
C	41,4%	25,9%	36,5%	43,2%	38,2%
D	39,4%	64,5%	38,6%	48,5%	42,8%

De broodproductie is bij een fabriek uiteraard hoger dan bij een klein bedrijfje. In geheel Nederland wordt wekelijks 10.641.000 kilogram meel verwerkt. Het enkel- en kleinbedrijf verwerkt daarvan 63,5%, het middenbedrijf 19,5% en het grootbedrijf 17%.³²⁾

"In de grote steden heeft grootbedrijf reeds de helft van den geheelen broodomzet tot zich getrokken".³³⁾

Tot zover de cijfers, van een algemeen karakter. Uit verschillende bronnen zijn gegevens te halen, die slechts een regionaal of plaatselijk karakter hebben of beperkt zijn in de tijd.

In Amsterdam zijn in 1859 514 zelfstandige patroons, in 1856 nog slechts 400, terwijl het aantal broodslijters snel steeg in dezelfde periode en de bevolking toenam.³⁴⁾

In Leiden daalt het aantal particuliere bakkers van 60 in 1869 naar 20 in 1892.³⁵⁾

Te Den Haag waren er 120 zelfstandige bakkers toen er 50.000 à 60.000 mensen woonden (vóór 1859, m.b.) en in 1892 zijn er nog maar 40 over.³⁶⁾ In 1804 waren er 70 bakkers.³⁷⁾

In Haarlem waren in 1889 75 bakkerijen voor eigen rekening met 274 arbeiders, waarvan 4 gemechaniseerde bedrijven met 72 arbeiders.³⁸⁾

In 1874 wordt een statistiek van de Nederlandse Fabrieks- en Ambachtsnijverheid gepubliceerd. Daarin staat o.a. het aantal broodfabrieken vermeld. In geheel Nederland zijn dat er 18. Onderscheiden per provincie geeft dat de volgende verdeling:

Noord- Holland	: 8	Utrecht	: 1
Zuid- Holland	: 3	Friesland	: 1
Overijssel	: 3	Groningen	: 1
Gelderland	: 1		

De arbeidsinspectie, inspectiegebied Friesland, Groningen en Drente, heeft het aantal bakkerijen met het aantal werklieden op een rij gezet.

1 8 9 7

	<u>AANTAL BAKKERIJEN met</u>				<u>TOTAAL</u>
	1-5 werkl.	6-10 werkl.	11-20 werkl.	21-30 werkl.	
Friesland	1183	11	1	1	1196
Groningen	894	4	2		900
Drente	410	2	1		413

Analise

Er zijn drie verhoudingen, die belangrijk zijn in de analise; de verhouding patroon en gezelschap; het aantal bakkers/bakkerijen per 10.000 inwoners.

De verhouding van patroon en gezelschap is in 1859 nog ongeveer 2 : 3. In 1889 is dat voor de steden teruggelopen tot ongeveer 1 : 4. In 1909 heeft alleen Den Haag de verhouding 1 : 8; de andere steden iets minder (A'dam 1 : 7; Haarlem 1 : 7; Rotterdam 1 : 5) en Zutphen zelfs beduidend minder (1 : 2).

Deze verhouding in geheel Nederland is in 1909 slechts 2 : 3. Als we naar staat 'stedenvergelijking kwa grootte' kijken, dan zien we bij de steden met minder dan 5.000 inwoners in 1889 de verhouding 1 : 1, in 1899 5 : 6, terwijl er bijna geen employeés zijn. Wel zijn er het hoogste aantal bakkers werkzaam.

Het aantal employeés in Nederland stijgt van 144 (0,58%) in 1889 via 723 (2,38%) in 1899 naar 1012 (3,18%) in 1909. Een aanwijzing dat het produktieproces te ingewikkeld wordt om de bedrijfshuishouding door een patroon of direktie alleen te laten geschieden, en ook dat het grootbedrijf zich duidelijk manifesteert.

De verhoudingen bakkers of bakkerijen per 10.000 inwoners levert ongeveer hetzelfde beeld op. In geheel Nederland loopt het aantal bakkers per 10.000 inwoners in 1859 van 56,65 terug tot 54 precies in 1909, of in 1910 tot 49,9.³⁹⁾

Als we ontwikkeling bij de steden bekijken, dan valt allereerst op, dat Amsterdam, Haarlem, Leeuwarden en Rotterdam in 1859 ver boven het landelijk gemiddelde staan m.b.t. het aantal bakkers per 10.000 inwoners. Een verklaring zou de overkapaciteit van het bedrijf kunnen zijn.

In de jaren 1889, 1899 en 1909 zijn de getallen flink gedaald tot 34,36 bakkers per 10.000 inwoners (Den Haag), het laagte-rekord. In deze jaren zijn de cijfers allen onder het landelijk gemiddelde.

Het aantal bakkerijen per 10.000 inwoners is voor geheel Nederland 22,5. Voor de grote steden is het gemiddelde ongeveer 5 (Den Haag valt daar met 3,63 een stuk onder); voor het platteland geldt ongeveer het cijfer 30 à 50 bakkerijen per 10.000 inwoners.⁴⁰⁾

Zoals in de staatjes op pagina 14 is aangegeven, heeft in Den Haag het grootbedrijf 64,5% der gezellen in dienst. In de andere steden iets minder, maar het aandeel is groot. Het grootbedrijf heeft

in de provincies Zuid-Holland, Noord-Holland en Utrecht een groot aandeel in het aantal gezellen, resp. 21,8%, 18,8% en 10,7%. Het enkelbedrijf bestaat in de grote steden nauwelijks meer.

Een opmerkelijk feit is dat Limburg het laagst scoort m.b.t. het aantal bakkers per 10.000 inwoners, nl. 37. Er is daar dan maar 1 bedrijf met meer dan 10 gezellen (19). Een verklaring zou kunnen zijn dat er nog veel thuis gebakken ⁴¹⁾ wordt en dat het loonbakken nog veel voor komt. ⁴²⁾

In 1910 zijn er 127 bedrijven met meer dan 10 arbeiders. Daaronder vallen 29 eigenlijke "broodfabrieken", d.w.z. ondernemingen in de N.V.-vorm, 78 particulier bakkerijen, die in de loop der jaren tot het grootbedrijf zijn gegroeid en een 20-tal coöperatieve ⁴³⁾ bakkerijen. ⁴⁴⁾

Dat betekent dat het kleinbedrijf de uitdaging van de broodfabrieken heeft aangenomen en dat veel kleine bedrijven er in geslaagd zijn door technische vernieuwingen het hoofd boven water te houden. Van 1857 tot 1880 zijn veel kleine bedrijven failliet gegaan. Maar de afstand tussen de broodfabrieken en het klein- en middenbedrijf was technisch gezien blijkbaar niet zo groot, dat veel bedrijven de technische achterstand hebben kunnen inlopen.

Uit al het bovenstaande kan men konkluderen dat in het westen van Nederland en Friesland en Groningen het klein- en enkelbedrijf verdrongen is. Het grootbedrijf, waaronder de broodfabrieken, was vanaf 1857 in opgang. Het had in 1910 een groot aandeel in de markt verworven. De eigenlijke broodfabrieken zijn de voorlopers geweest. Andere grote bedrijven zijn dan eveneens in de slag om de markt.

Regionale verspreiding van het klein- en grootbedrijf

Het grootbedrijf is in het westen van het land opgekomen. Naderhand ontstonden er ook grootbedrijven in Gelderland, althans in enkele plaatsen, en in het Noorden.

Hoe de opkomst van het grootbedrijf in de 19^e eeuw per regio verloopt, is niet exact aan te geven. Wel is duidelijk dat de broodfabrieken in het westen en noorden van het land een belangrijker rol gespeeld hebben dan in de rest van Nederland.

Voor deze skriptie is het slechts nodig een globaal inzicht in de verspreiding te hebben. Op pagina 13 staat een overzicht van het aantal bedrijven per provincie.

Het geeft een beeld van de verspreiding van klein- en grootbedrijf. In Limburg, Drente en Zeeland is het enkel- en kleinbedrijf het belangrijkste. In de beide Hollanden en Utrecht zijn de grootbedrijven en het middelbedrijf het belangrijkste. In Noord-Brabant, Overijssel en Gelderland is het klein- en enkelbedrijf belangrijker dan het middel- en grootbedrijf. In Groningen en Friesland is het enkelbedrijf bijna verdwenen, het klein-bedrijf speelt de belangrijkste rol, maar ook het groot- en het middelbedrijf zijn belangrijk.

Bij het onderzoek uit 1910 is een kaartje gevoegd (zie Bijlage II), dat de 'verhouding van het aantal alleenwerkende bakkers tot het aantal personen die aan de broodbereiding deelnemen' aangeeft.

Het kaartje geeft duidelijk aan, dat naar het zuid-oosten toe meer enkel-bedrijven gevestigd zijn en naar het noord-westen toe minder. Zuid-Holland, Friesland, de zuid-oosthoek van Groningen en Twente zijn de grootste gebieden, waar het enkelbedrijf (bijna) niet voorkomt.

Het vraagstuk van de nachtarbeid

In de middeleeuwen was arbeid gedurende de nacht in het algemeen verboden, vanwege het niet denkbeeldige brandgevaar van de verlichtingsmiddelen (kaarslicht, olielampen). Bij de bakkerijen was het verbod niet nodig, omdat ' deze toch al met vuur omging en altijd voorzichtig moest zijn.'⁴⁵⁾ De werktijd werd niet vastgelegd, omdat het nu eens slap, dan weer zeer druk was met de verkoop.⁴⁶⁾ Nachtarbeid kwam dan ook geregeld voor.

In het begin van de 19^e eeuw werd er voornamelijk in de ochtenduren gewerkt.

Het aantal bakkers, dat in 1910 's nachts werkt, is aanzienlijk. In geheel Nederland zijn dat 17.126 mensen, (58,25% van het totaal). In het volgende overzicht is het aantal bakkers aangegeven dat op gewone dagen 's nachts werkt, en tevens de relatie met de soort van het bedrijf.

1910

Aantal bakkers

Op gewone dagen bij nachtarbeid betrokken.

	Absoluut.				In %.			
	A.	B.	C.	D.	A.	B.	C.	D.
Recapitulatie								
Limburg	50	75	44	19	12	11	40	100
Noordbrabant	155	561	233	25	19	25	58	96
Zeeland	37	118	68	14	15	14	52	100
Zuidholland	253	1908	1168	1195	69	70	77	93
Utrecht	95	626	248	155	72	74	81	100
Noordholland	357	1668	1122	887	77	75	83	95
Gelderland	294	1364	434	86	51	57	79	97
Overijssel	125	548	216	81	42	43	60	98
Drenthe	47	144	81	—	37	22	60	—
Groningen	66	644	252	50	35	41	77	100
Friesland	158	1122	232	101	78	60	91	98
Totaal	1637	8778	4098	2613	42	51	76	95

Er is een positief verband ⁴⁷⁾ tussen de omvang van het bedrijf en het 's nachts werken. Broodfabrieken hebben een langere produktietijd nodig dan de kleinbedrijven. Meer mensen werken dan in de nacht. Bovendien liggen ze in een gebied waar in de morgen veel vers brood gegeten werd. Bij het onderzoek 1910 is een kaartje toegevoegd dat aangeeft de 'verhouding van het aantal op gewone dagen nachtarbeid verrichtende bakkers tot het aantal personen die aan de broodbereiding deelnemen'. (zie Bijlage III).

Daaruit is duidelijk te zien dat in de randstad en enkele grote steden (Arnhem, Leeuwarden, Franeker, Harlingen, Groningen, Zutphen en Gorkum) de meeste nachtarbeid plaats vindt.

Deze spreiding heeft te maken met het bestaan van de broodfabrieken en met de broodsoort, die gegeten wordt. In het zuiden en oosten van het land eet men geen vers brood.

"Een enquêteur meldt, dat hij in een bakkerij in Zuid-Gelderland een koper aantrof, die pas gebakken brood weigerde te ontvangen, omdat het nog denzelfden dag genuttigd moest worden. Lijnrecht daar tegenover staat de Amsterdamsche arbeidersbevolking, voor wie het brood niet warm genoeg schijnt te kunnen zijn." 48)

Dat betekent dat het 's nachts bakken in het zuiden niet nodig is. In Overijssel en Drente eet men 'stoete', een waterbrood bereid uit rogge- en tarwemeel. In Limburg, Noord-Brabant en Zeeuws-Vlaanderen wordt eveneens een brood gegeten, dat een mengsel is van tarwe- en roggemeel.

In het westen van het land en in Friesland is de smaak van de arbeidende en burgerlijke klasse in de richting gegaan om het brood 's morgens vroeg te eten.

Rond 1850 aten arbeiders, zoals reeds gezegd, roggebrood of aard-appelen. In de tweede helft wordt steeds meer overgegaan op tarwe wittebrood. Dit brood is het lekkerst als het vers gegeten wordt. Bovendien is er dan geen beleg nodig, wat met het arbeidersbudget van toen een luxe was.

In de enquête 1890 Amsterdam wordt aan de administrateur van een coöperatieve bakkerij gevraagd waarom er zoveel vers brood door de werkman gegeten wordt. Zijn antwoord is veelzeggend.

"A. De menschen gaan, naar de aard van hun werk, 's morgens zeer vroeg van huis; van het brood, dat zij dan mede nemen, moeten zij den geheelen dag leven, en wanneer ze dus al beginnen om oud-bakken 49) brood mede te nemen, dan wordt het zóó droog, dat het haast niet te gebruiken is." Want ... " ... gij moet niet vergeten, dat ik dat brood gebruik met behoorlijk boter en koffie, terwijl de werkman het vaak droog of zoo goed als droog en met water moet nuttigen." 50)

Door het eten van vers warm brood in de morgen, wordt het 's nachts werken in de hand gewerkt.

Als de nachtarbeid eenmaal bestaat, is het moeilijk om het weer af te schaffen, vanwege de ongelijke concurrentie-positie van het klein- en grootbedrijf.

Pas in juli 1919 is de afschaffing van de nachtarbeid een feit geworden door een wettelijke maatregel. Het is dan verboden voor 6 uur 's ochtends te werken. In 1922 wordt dat voor het grootbedrijf 5 uur met een algemeen verkoopverbod vóór 10 uur 's morgens.

I.4 Ambacht en Industrie

Verduidelijkingen

Over de begrippen 'industrie' en 'ambacht' is veel geschreven. Het meest verwarrende in deze zaak is dat er zowel een onderscheid naar produkt of produktietak en naar de produktiemethode gemaakt kan worden. Als men een onderscheid maakt naar produkt valt landbouw buiten de tweedeling ambacht en industrie. Industrie wordt in deze

opvatting gezien als 'zware' industrie, b.v. metaal of scheepsbouw.

Het lijkt mij het beste, zeker voor het gebruik in het kader van mijn skriptie, een onderscheid te maken m.b.t. het gebruik van de begrippen naar produktiemethode. De verhouding van arbeider en kapitaal (in de vorm van machine of werktuig) staat daarbij centraal. Historisch weerspiegelt zich deze verhouding in de doordringing van het kapitaal in het produktieproces, een proces dat door K. Marx geanalyseerd werd in de hoofdstukken 11 tot en met 13 van 'Das Kapital' deel I.

Opkomst van industrie heeft uiteraard ook te maken met verschuivingen in de beroepenstructuren (aandeel van de landbouw vermindert sterk). De mate van industrialisering van een bedrijfstak is echter het centrale thema in de vraagstelling of er sprake is van een industriële maatschappij. De beschrijving van veranderingen in het arbeidersproces is dan het belangrijkste.

Marx maakt m.b.t. het binnendringen van het kapitaal in het produktieproces gebruik van drie begrippen nl. coöperatie, manufaktuur en industrie.

Het ontstaan van de coöperatie⁵¹⁾ veronderstelt de aanwezigheid van kapitaal en vrije arbeiders. In de coöperatie worden produktiemiddelen bij elkaar gebracht, die tevoren gescheiden gebruikt werden. Het brengt ambachtslieden bij elkaar en het geeft een aanzet tot het ontstaan van de totaalarbeider.⁵²⁾ Het opperbevel van de kapitalist begint vorm aan te nemen.

Een definitie van de coöperatie is als volgt:

"Die Form der Arbeit vieler, die in demselben Produktionsprozess oder in verschiedenen, aber zusammenhängenden Produktionsprozessen planmäßig neben- und miteinander arbeiten, heisst Koöperation." 53)

Een coöperatie is een produktievorm, waarbij grote groepen arbeiders op één plaats bij elkaar gebracht worden, zonder dat we kunnen spreken van technologische veranderingen. Door gemeenschappelijk gebruikte produktiemiddelen en vergroting van de produktiehoeveelheid wordt er goedkoper geproduceerd. Het karakter van het werkelijke arbeidsproces verandert niet, ondanks de mogelijkheid van verlenging van de arbeidsduur, van meer orde en regelmaat en van meer continuïteit. Het verschil met de periode ervoor is dan ook louter kwantitatief. Het kapitaal neemt het produktieproces over, zonder werkelijk in te grijpen.

In de manufaktuur zien we een aanzet ontstaan hoe deze kwantiteit om gaat slaan in kwaliteit. Was in de coöperatie de verhouding tussen

(deel) arbeiders en werktuig niet wezenlijk verschillend van het ambacht zelf; dit gaat veranderen bij de opkomst van de manufaktuur. Hoewel de arbeidsindeling verder doorgevoerd werd zien we dat de afzonderlijke arbeider nog steeds handwerk verricht, vaak een deeltaak van zijn vroegere 'ambachtelijke' werkzaamheden. Veel van deze deelarbeiders vormen een totaalarbeider. De methode van de deelarbeid wordt geperfectioneerd.

In de manufaktuur-vorm wordt er een aanzet gegeven tot het revolutionariseren van het arbeidsproces zelf. De produktiviteit neemt snel toe in vergelijking met de periode ervoor. De arbeidsdeling is gebaseerd op het ambacht; de deelprocessen zijn nog met de hand uitvoerbaar. Het produktiemechanisme wordt door handelende mensen uitgevoerd, in tegenstelling tot de fabrieksmatige produktie waar de arbeider slechts een toezicht houdende taak heeft. Verder is hier nog van belang dat in de manufaktuur de levering van een bepaalde hoeveelheid produkt binnen een gegeven arbeidstijd een technische wet van het produktieproces wordt. Ambachtelijke kennis wordt in de manufakturen minder belangrijk dan in het ambacht. De arbeider wordt verminkt tot deelarbeider, kennis wordt overgedragen via de aldaar werkende mensen zelf, men behoeft slechts enkele handgrepen aan te leren, om verder zijn hele leven aan die deeltaken vast te zitten. Echter het éne ambacht is het andere niet, men zal zich bij de beschrijving van een bepaald ambacht af moeten vragen in hoeverre er ambachtelijke kennis voor de deelarbeid noodzakelijk is of dat de deelarbeid de arbeider verminkt tot eenzijdige vorming.⁵⁴⁾

Als de manufaktuur zijn beperkingen te boven komt en de machine zijn intrede doet is het gedaan met het ambacht en in haar voetspoor de manufaktuur. De levenslange deelarbeider verdwijnt. De kapitalistische verhoudingen breken nu uit hun ambachtelijke beperkende omhulsels.

De machinerie is te verdelen in drie verschillende eenheden:

1. de bewegingsmachine,
2. het transmissiemechanisme,
3. de werktuig- of arbeismachine.

Van de arbeidsmachine gaat de industriële revolutie uit. Het is de verhouding met de arbeider die hier van belang is. Het doet er in wezen der zaak weinig of niets toe of het bewegingsmechanisme de hand van de arbeider of een elektromoter is.

De werktuig- of arbeidsmachine wordt door Marx als volgt gedefinieerd:

"Die Werkzeugmaschine ist also ein Mechanismus, der nach Mitteilung der entsprechende Bewegung mit seinen Werkzeugen dieselben Operationen verrichtet, welche früher der Arbeiter mit ähnlichen Werkzeugen verrichtete." 55)

Het belangrijke, wat hier ter sprake dient te komen, is dat de verhouding arbeider / arbeidsmiddel in de industriële fase omgedraaid wordt. In het machinesysteem bezit de grootindustrie een volledig objektief produktie-organisme, dat de arbeider als een bestaande materiële produktievoorwaarde aantreft.

Bij het ambachtelijk bedrijf maakt de werkman gebruik van een arbeidsmiddel om zijn werkzaamheden uit te voeren. De ambachtsman heeft vakkennis nodig om een produkt te kunnen vervaardigen.

Bij het industriële bedrijf is de verhouding andersom, daar maakt als het ware de machine gebruik van de arbeider. De arbeider houdt toezicht op de machine en wordt een aanhangsel van deze machine.

In Nederland gaat het ambacht ná 1870 verdwijnen. Het kapitaal is aan het binnendringen.

Het is van belang te wijzen op het 'algemene' karakter van de uitspraak van Marx over de begrippen ambacht en industrie. Ook in zijn historische hoofdstukken gaat hij van de ene naar de andere nijverheidstak. Het gaat er dus om binnen een bepaald ambacht / industrie de verhoudingen te schetsen. Het bijzondere beweegt zich binnen het algemene; het algemene geeft een kader aan.

In de volgende bladzijden zal ik aan geven wat de gevolgen zijn geweest van het binnendringen van het kapitaal voor de sociale organisatie der werkplaats in het bakkersbedrijf in de 19^e eeuw in Nederland.

Sociale Organisatie van de werkplaats

Het kleinbedrijf

De structuur van het kleinbedrijf zal ik voornamelijk beschrijven aan de hand van enkele voorbeelden. De toestanden te Amsterdam nemen daarbij een belangrijke plaats in. Maar veel verschil met andere plaatsen m.b.t. de sociale organisatie van de werkplaats zal er niet bestaan.

De werkplaatsen in Amsterdam.....

" zijn over het algemeen door elkander genomen, 8 treden beneden den beganen grond. Men treedt de bakkerij binnen door den winkel en komt dan in een vierkant hok, waarin, in een hoek, de oven staat. Zulk een oven zal breed zijn 2.50 M. en lang 4 M. Naast of schuins tegen de oven staat de trog, zoodat er zowat een ruimte van 16 □ M. overblijft, waarin soms door 5 à 6 man alles gedaan moet worden; broodwegen, deegmaken, enz. Meestal zijn de verdiepingen laag en heeft men last van het grondwater, zoodat de werklieden tusschen-tijds pompen moeten om droog te blijven. 56)

Een bovenverdieping was bestemd voor het gemalen graan en de buil-inrichting of voor het opslaan van het meel.

Ook in Den Haag bevond de bakkerij zich in de kelder:

"Hij was lang en breed genoeg, er stonden twee ovens, beide ouderwetse ovens, die gestookt werden met turf of krullen of zaagsel dat elke dag moest worden aangebracht door den turf-boer; in het midden was een grote trog en langs den wanden waren brede banken, waar het deeg op kon liggen. Van voren waren er twee ramen naar de straat, dat wil zeggen, als men naar boven keek, zag men door het rooster, waar de mensen overheen liepen, iets van de blauwe lucht." 57)

De techniek

Nadat voor de deegbereiding het meel met water of melk en zout dooreengekneed is wordt het deeg opgebald. Het dooréénkneden in houten troggen is zeer zwaar werk en werd vroeger met de voeten gedaan. 58)

Het opbolwerk:

"De bakker maakt hoofdzakelijk eene rollende beweging met de vlakke hand over den vormloze deegklomp. Deze verkrijgt daarmee een afgeronden vorm: uitstekende deeltjes worden weggestreken, eene gladde buitenoppervlakte wordt gevormd. Het inwendige van het deegstuk wordt weinig of niet beïnvloed. Het doel is hoofdzakelijk den bolvorm zoo goed mogelijk te benaderen. Deze immers heeft door zijne alzijdige symmetrie niet alleen het voordeel, dat de uitdroging van het deeg van de buitenzijde naar binnen zoo gelijkmatig mogelijk over alle doorsneden plaats vindt, zij bevordert ook eene gelijkmatige ontwikkeling van de gisting, omdat de koolzuurblaasjes in alle richtingen vrijwel dezelfde weerstand tegen expansie ondervinden." 59)

Hierna moet het deeg rijzen onder gelijkmatige temperatuur gedurende 1½ à 2 uur. Dan wordt het gerezen deeg verdeeld en opgemaakt. De ouderwetse bakker liet het deeg na het verdelen nog 15 à 20 minuten rijzen alvorens het opgemaakt werd. Dit werd het aan de bol rijzen genoemd. Na het opmaken van het gerezen deeg laat men het alvorens het de oven ingaat nog een weinig rijzen.

Het opmaken:

"De bankwerker begint gewoonlijk het stuk met beide handen plat te drukken waarbij het lichaamsgewicht in actie wordt gebracht; daarna wordt het deeg voornamelijk met de duimen en de muis van de handen verder uitgerold en vervolgens wordt het platte stuk naar links en naar rechts uitgerekt: het middelste zwaardere gedeelte vormt dan de zg. 'zak'. De beide linker en rechter uiteinden worden nu naar binnen geslagen en op elkaar vastgedrukt; daarna wordt het stuk van voor naar achteren in zijn geheel dichtgerold onder voortdurend aandrukken, vooral op de plaats, waar het opgerolde stuk eindigt, het zgn. 'slot'. In de twee loodrecht op elkaar staande richtingen is het vlakke stuk dus verdubbeld. Het slot moet bij het bakken naar boven of naar beneden gekeerd worden, al naar den broodvorm, welke men wenscht te verkrijgen." 60)

Voor dit karwei is zowel grote behendigheid als flinke lichaamskracht nodig. Het doel van het opmaken is het deeg de vereiste vorm te geven en verbreking van de grote gasblaasjes en het opnieuw homogeniseren van de deegkluit.

Na het opmaken ging het deeg de oven in. Dit was een wulfoven,⁶¹⁾ meestal van steen. Het brood werd met een 'schieter' een houten blad met lange steel, de oven 'ingeschoten'.

Het nadeel van deze oude oven was, dat de bak- en stookruimte niet gescheiden waren. De oven moest eerst verwarmd worden, voordat de broden erin konden. Het stoken geschiedde met hout, takkenbossen, in de steden voornamelijk met zaagsel. Dit stoken vereist grote nauwkeurigheid en vakbekwaamheid. Het is tevens een vermoeiend en onaangenaam werk. Het vuur wordt achter in de oven aangestoken en door het strooien van het zaagsel gaat men langzaam naar voren. Nadat het zaagsel opgebrand is en de ovenstenen genoeg verwarmd zijn, worden de asresten met een natte dwell verwijderd, waarna de broden erin gelegd worden. Het nadeel van deze methode is dat na verwijdering van de gebakken broden, de oven opnieuw opgestookt dient te worden alvorens een nieuw baksel ingeschoten kan worden. De nahitte is echter wel geschikt voor wat klein werk, zoals spekulaas en beschuit. Een voordeel van deze methode is echter het plaatselijk onder- en oververwarmen, zodat elk brood even goed gebakken wordt; de achterste broden zijn immers het langst in de oven.

Sociale organisatie van de werkplaats

Het (bedrijfs-) personeel bestaat meestal uit één patroon, 1 of 2 gezellen en 1 of 2 jongmaatjes.

Veel patroons werken echter alleen of slechts met één jongmaatje. Deze jongste bedienden mogen dan slechts enkele deelhandelingen of hulptaken verrichten. Op deze wijze zal de jongmaat geen goede vakopleiding verkrijgen en als hij ouder wordt worden afgedankt om plaats

te ruimen voor een ander goedkoop knechtje.

De taak van de bakker zelf was de leiding van het werk en het beheer van het bedrijf. Hij kocht graan in. Hij liet vervolgens het graan malen bij de graanmolens, waarna het gebuild moest worden.

Het deegmaken, opbollen, laten rijzen en opmaken werd door de gezellen verricht, geassisteerd door de jongmaatjes. Soms, vóór 1850 is dit nog slechts zeldzaam, werd de patroon bijgestaan door een meesterknecht, die de organisatie van het werk in handen heeft.

Het bakken in de oven werd door de patroon zelf of door de meesterknecht gedaan. Wordt er speciaal iemand mee belast, dan wordt hij ovenist genoemd. Nadat de broden uitgehaald en afgekoeld waren, werden ze in de winkel uitgesteld of door de gezellen met manden rondgebracht.

Na het gedane werk werd alles schoongemaakt om 's avonds weer schoon te kunnen beginnen. Enkele voorbereidende werkzaamheden, zoals builen en aflaten van brandstof, werden dan verricht.

In het kleinbedrijf bestaan weinig aparte deeltaken. Alle deelhandelingen worden door iedere gezelschapsgedone. De gezellen gaan a.h.w. met ieder deeg mee. Alleen het ovenwerk was soms specialistenwerk. Door deze niet-specialisatie is het voor de oudere gezelschapsgedone mogelijk het vak door en door te leren kennen en alle kneepjes te leren.

De gezellen zijn meestal inwonend en niet getrouwd. Een deel van hun loon werd uitbetaald in 'slaap en eet'-kosten. Door de patroon werd meestal hierop bezuinigd.

Een gevolg hiervan was dat de gezelschapsgedone, wilde hij trouwen, een eigen bakkerij moest beginnen of een ander beroep kiezen. Door de grote toevloed van personeel was een eigen bakkerij, in de 2^e helft van de 19^e eeuw slechts voor weinigen weggelegd.

Getrouwde gezellen zijn daarbij in het nadeel, omdat zij hun loon geheel in geld uitgedrukt willen zien. Door de lage produktiviteit is de kleine patroon daartoe niet in staat, zodat er vaak met zo jong mogelijke gezellen, dan wel jongmaatjes gewerkt werd.

In de volgende staat is de leeftijd afgezet tegen de omvang van het bedrijf waarin de gezelschapsgedone werkt. Deze statistiek geldt voor Amsterdam in 1901, d.w.z. dat het kleinbedrijf zich al technologisch ontwikkeld had. De produktiviteit is dan al sterk omhoog gegaan. De noodzaak om goedkope jonge gezellen aan te trekken is dan een stuk minder geworden. We zien een nadruk op de categorieën van de jongste gezellen.

Legt men de scheiding bij 25 jaar, dan is 42.6% ouder dan 25 en 57.4% jonger dan 25, i.t.t. het middel- en grootbedrijf, waar respektievelijk 23.9% en 24.8% jonger dan 25 is. ⁶²⁾

De leeftijd der werklieden in de kleine, middelsoort en groote bakkerijen, in het begin van 1901 aanwezig. ⁶³⁾

AARD DER BEDRIJVEN.	Beneden 16 jaar	16-17 jaar	18-22 jaar	23-24 jaar	25-35 jaar	36-50 jaar	boven 50 jaar	Onbekend	TOTAAL
	ABSOLUTE GETALLEN								
Kleine bedrijven .	07	05	228	121	193	121	43	56	894
Middelsoort "	5	21	27	5	117	60	8	365	608
Groote "	2	—	14	10	34	43	20	100	229
Samen .	74	86	269	142	344	224	71	521	1781
	OP 100 WERKLIEDEN (zonder die van onbekenden leeftijd)								
Kleine bedrijven .	8.0	7.8	27.2	14.4	23.1	14.4	5.1	—	100
Middelsoort "	2.1	8.6	11.1	2.1	48.1	24.7	3.3	—	100
Groote "	1.5	—	10.9	12.4	26.4	33.3	15.5	—	100
Samen .	6.1	7.1	22.2	11.8	28.4	18.5	5.9	—	100

Een gevolg van deze verhouding in het kleinbedrijf is dat de sociale afstand tussen patroon en gezelschap klein was. Patroon en gezelschap hebben dezelfde belangen, m.n. het efficiënte beheer van de bakkerij. De gezelschap heeft nog vaak de illusie patroon te worden en daardoor uit de moeilijkheden en in het huwelijk te geraken. De arbeidsverhoudingen bezitten een (pseudo-) patriarchaal karakter. Stellingname over belangwekkende zaken wordt beheerst door (latere) patroonbeeld van de gezelschap. Van de splitsing in twee klassen van de bakkers kan men dan nog niet spreken. Er bestaat geen scheidingslijn tussen de produktiemiddelenbezittende werkgever en de van produktiemiddelen verstoken werknemer. Men sprak trouwens van patroon en gezelschap en niet van arbeider en baas. Hoe gezelschap en patroon door elkaar heen warrelen in sociaal opzicht blijkt duidelijk uit het volgende citaat uit het rapport van de onderzoeksc commissie van Zutphen uit 1903:

"Vele patroons zijn vroeger gezelschap geweest, enkele oudere gezellen zijn vroeger patroon geweest. Vele gezellen bij particuliere bakkers stellen zich niet anders voor dan later patroon te worden, en plaatsen zich nu reeds bij hun oordeelvellingen (bv. ten aanzien der coöperatie) op patroons standpunt. Aan de anderen kant zijn volstrekt niet alle patroons er beter aan toe dan de gezellen: van de 19 patroons uit het enkelbedrijf zouden ongetwijfeld velen in financieel gunstiger omstandigheden verkeren, als zij flink beloonde gezellen waren en zij zouden dit wellicht zijn of gebleven zijn, als er maar voldoende goede plaatsen voor hen beschikbaar zijn." 64)

Ook laat in de 19^e eeuw vinden we deze verhouding terug, niet alleen in die streken waar het kleinbedrijf overheersend was maar ook in de kleine bedrijven in de steden, zoals Amsterdam en Den Haag, waar het groot- en middelbedrijf overheersend was.

Samenvattend kunnen we konkluderen dat in het kleinbedrijf in de negentiende eeuw, vooral vóór 1850, het karakter van het werk ambachtmatig was, dat de bakkers als groep werklieden niet verdeeld waren in gezellen en patroons en dat zij binnen de groep 'ambachtslieden' door de lange werktijden, slechte werkomstandigheden en ander ongerief, dat aan hun arbeid kleefde, er het slechts aan toe waren. Ná 1857 begint dit te veranderen, maar 'bakkers bleven stakkers', zoals in de volksmond werd uitgedrukt.

Het grootbedrijf

Het grootbedrijf werd belangrijker naarmate de eeuw vorderde. De eerste 'fabriek' werd zoals gezegd in 1856 opgericht.

In 1829 was er echter al een 'machinale' bakkerij in Amsterdam ingericht op de Plantage Middenlaan. ⁶⁵⁾ Het machinale bestond uit het gebruik van een kneedmachine. De firma bezat de naam Rian Barthe & Co. Ze is een tijd later opgedoekt.

Het nieuwe dat de 'broodfabrieken' brachten was drieërlei: ⁶⁶⁾

1. De samenkoppeling van een groot bakkersbedrijf met een malerij, zodat de inkoop van het graan in het groot gedaan werd.
2. De toepassing van deegkneedmachines en heteluchtovens.
3. Een nieuwe vorm van distributie over de gehele stad.

Het voornaamste kenmerk van het grootbedrijf is de verdergaande arbeidsdeling tegenover het kleinbedrijf. Dit was mogelijk gemaakt door schaalvergroting van de gehele produktie. Door het samenwerken van een grote groep arbeiders op één plaats, aan het werk gezet door het kapitaal, werd er uitgespaard op de vaste kosten.

Door de samenkoppeling van een broodfabriek met een graanmalerij kan buiten het bovengenoemde voordeel de kwaliteit van het meel verhoogd worden door verschillende graansoorten met elkaar te mengen. Is er geen meel-afdeling aan de fabriek verbonden dan blijft het voordeel van het in het groot inkopen bestaan.

Door de vergrote produktie is een nieuwe vorm van distributie noodzakelijk geworden; het direkt aan de werkplaats verkopen is niet meer mogelijk vanwege de problemen met de grote hoeveelheid brood. De verkoop geschiedt dan in de depôts in de verschillende gedeelten van de stad. Dit brengt een verhoging van de distributiekosten met zich mee, maar deze worden goedge maakt door de verlaagde produktiekosten buiten de door de coöperatie bewerkstelligde daling van de kosten.

De arbeid van bakkers wordt produktiever door de volgende technische verbeteringen:

1. De deegkneedmachine

Deze machine werd in 1787 uitgevonden in Wenen, in 1810 te Parijs verbeterd ⁶⁷⁾ en in 1829 in Nederland geïntroduceerd. De verspreiding dateert echter van ná 1856. Alleen een kneedmachine is niet nuttig. Het kneden gaat te snel. De andere onderdelen van het produktieproces worden overbelast. In samenwerking met de hetelucht-ovens zijn de kneedmachines wel van belang. Hetelucht-ovens hebben een hogere produktiviteit. De kneedmachines werden geleid met stoomkracht van een stoommolen, zoals de stoommachine toendertijd genoemd werd. De kneedmachines bestaan uit twee verschillende typen:

- a. de halfvormige trog met op- en neergaande of roerende kneedarmen.
- b. de halfcilindrische trog met 1 of 2 roteerende kneedarmen.

Deze machines zijn zeer arbeidsbesparend. Het moeilijk, zware en veel tijd vergende kneden met de hand behoorde tot het verleden in het grootbedrijf. De gezelschap behoefde slechts het meel, het zout, het water en gist bij elkaar te doen en het deeg er uit te halen en naar de bankwerkers te brengen.

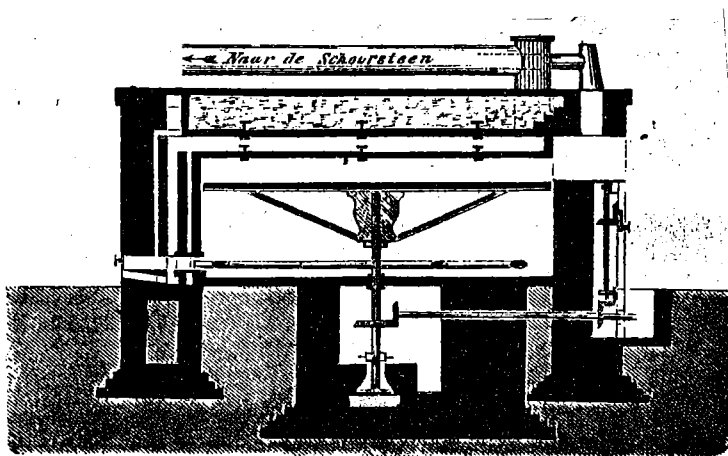
Na W.O.I is deze machine door de invoering van de elektromoter algemeen gebruik geworden, ook in het kleinbedrijf. In de 19^e eeuw kan zij slechts ingevoerd worden in bedrijven die een vrij groot oppervlak bezitten.

Een beperking van de machine was gelegen in het feit dat zij niet continu werkte. In feite is deze onderbroken beweging onvermijdelijk; ook in de tegenwoordige (1978) broodfabrieken werken zij nog steeds discontinu. Zolang het overige deel van de bakkerijen handwerk bleef, deed zich dit nadeel niet gevoelen. Dit betekent wel dat technologische veranderingen niet vanuit deze kneedmachine op gang is gekomen. En ook niet vanuit de hetelucht-oven, die ook niet continu kon werken.

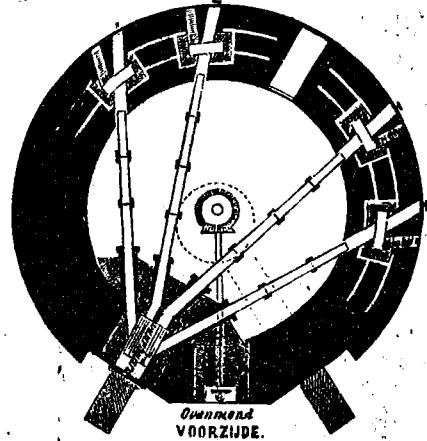
2. De hete-luchtoven

De wulf- en de kanaaloven werden vervangen door een oven, die niet eerst opgestookt hoefde te worden, maar konstant verwarmd werd. De stookruimte was buiten de bakruimte gebouwd.

"Deze ovens worden met steenkool gestookt op een rooster buiten de bakruimte. De rookgassen worden door gemetselde of meestal ijzeren kanalen onder en boven de bakruimte gevoerd!" (68)



Verticale doorsnede van een oven ROLLAND.



Horizontale doorsnede van een oven ROLLAND.

De zware rompmuur bestaat deels uit los van elkander staande muren, waarin vier rookkanalen zijn gespaard. De binnenruimte is van boven door een ijzeren dek gesloten; boven dat eerste dek is op enigen afstand een tweede; de ruimte tussen die dekken is met turf gevuld tot behoud van warmte. De vuurhaard is ter linkerzijde van den ovenmond gelijk met den beganen grond. Vier horizontale buizen geleiden de rook en warmte tussen de bovengenoemde dekken tot aan de voorzijde van den oven en ontwijken dan eerst in den schoorsteen. De ovenvloer bevindt zich boven de genoemde horizontale warmtegeleiders en op korten afstand onder het eerste dek, dus te midden van een warmte uitstralende omgeving. (69)

Het voordeel van deze konstruktie was de meer continue produktie dan de wulfoven; de oven hoeft na een baksel niet opnieuw opgestookt te worden. Het nadeel was een enorm energieverlies, omdat de broden niet hoger verwarmd mochten worden dan een graad of 300 ; daarvoor was een vrij dikke isolatielaag nodig, die de warmte van de rookgassen

deed verminderen, maar tegelijkertijd moest deze laag ook de warmte langer vast houden.

Door een speciale konstruktie was het ook mogelijk om het in- en uitschieten van de broden sneller te laten verlopen dan het geval was bij de 'wulfoven'. De ovenvloer, waar de broden op rusten, was een ronde zwaar metalen schijf, die rond gedraaid kon worden, zodat de ovenist niet ver hoefde te reiken om de broden erin te schieten.

Het brood werd op dezelfde plaats zowel in als uit de oven gehaald. Een ander voordeel hiervan was dat alle broden evenveel en evenlang gebakken werden.

De dagopbrengst werd enorm verhoogd door de verhoogde produktiviteit. De ovens hebben grote omzetkapaciteit. Dat is noodzakelijk, want om ... '..... geëvenredigd te zijn aan de werkkraft der kneedmachines, moet de ovens groote capaciteit hebben.' 70)

Als een oude oven vervangen werd door een hete luchtoven, was produktie-uitbreiding noodzakelijk. Zo niet dan werden arbeidskrachten ontslagen. 71)

Naast de beide voornoemde verbeteringen treden geen andere verbeteringen op. De fasen in het bakkerijbedrijf die tussen het deegmaken en ovenwerk plaats vinden veranderden niet wezenlijk. De distributie van het brood veranderde echter wel. In het kleinbedrijf brachten de gezellen het brood rond in manden, of werd het brood afgehaald. In het grootbedrijf kwamen er afzonderlijke mensen voor in de plaats of wat ook wel gebeurde dat er met depôts gewerkt wordt. Door de vergrote afzet was een soort arbeidsdeling ontstaan die verder ging dan in het kleinbedrijf gebruikelijk bleef.

Sociale organisatie van de werkplaats

Na de machinaal verwerkte deegbereiding onder toezicht van enkele gezellen geschiedt de verdere bewerking grotendeels met de hand, maar met een grote mate van arbeidsdeling, zoals:

- . afwegen der hoeveelheid deeg per brood
- . opbollen
- . toezicht op het rijzen
- . opmaken; narijs; fatsoenering van het deeg
- . aan- en afrijden der karretjes met broodvormen
- . in- en uitschieten der broden bij de ovens. 72)

De primaire arbeidsdeling die optreedt, is het deegmaken, het bankwerk, de ovenbediening en het vervoeren der broodvormen.

Bij het deegmaken is het slechts nodig dat de gezellen het meel, zout en water en gist op een juiste wijze in de kneedmachines doen. Daarna moeten ze het deeg er uit halen en naar de bankwerkers brengen. Hier treedt een zeer grote differenteering op in arbeidsdeling: nl. de opboller, de schaalman, die stukken deeg afweegt, de opmaker en een voorman die een oogje houdt op het rijzen. Als de broden hun vorm hebben gekregen, bv. het geknipte brood, wordt het op de karren naar de ovens gereden, waar de ovenist ze staat in te schieten. Na het uithalen worden de broden naar het magazijn gebracht, waar niet-vaklieden, d.w.z. niet-bakkers, het brood naar de depôts brengen. Deze depôts zijn vaak in eigen beheer genomen, vaak ook slechts een afdeling van de 'broodfabriek'.

Boven de werklieden staan een meesterknecht en een directeur, die de fabriek leiden. Er is ook nog sprake van administratiepersoneel. De kleine bakker bakt een deeg en maakt uit ondervinding op hoeveel hij meer of minder moet bakken. Het grootbedrijf is echter genoodzaakt op dit punt een administratie in te voeren. De depôthouders leveren iedere dag een lijst in van de hoeveelheid benodigd brood; de administratie telt dan alle lijsten op en men weet ongeveer wat men nodig heeft. 73)

De grootbedrijven roepen een andere maatschappelijke groep in het leven, namelijk de depôthouders. Vóór 1860 was het gebruik dat het brood werd afgehaald of dat de gezellen het brood met manden rondbrachten. 74) Aangezien de produktiemassa van de fabrieken te hoog werd om de broden bij de werkplaats te verkopen en om de arbeiders de broden in manden te laten rondbrengen, werd de direktie genoodzaakt depôts op te richten. De depôthouders werkten op vaste provisiebasis van de fabriek, als tussenpersoon tussen fabriek en klant. De rechtstreekse bezorging via de depôts van het brood bij de klanten werd een faktor van grote betekenis. I.p.v. manden deden broodkarren hun intrede. Rond 1885 kon men het brood ook afhalen bij de depôts; het brood was dan uiteraard goedkoper.

Rond 1890 kwamen de coöperaties op die met vaste broodbezorgers werkten. De beloning van deze mensen, meestentijds niet-vaklieden, werd vastgesteld in verband met het aantal verkochte broden. Zij hadden daarom belang bij een grote omzet. De loopers, zoals ze in jargon genoemd worden, hadden daardoor een vrij zelfstandige taak en grote verantwoordelijkheid voor hun eigen inkomen. Sommige beheerders van

coöperaties gingen zelfs zo ver het niet verkochte brood tegen verminderde prijs terug te kopen. De lopers waren vaak de eerste stakingbrekers omdat zij dan hun vaste klantjes zagen vertrekken naar andere coöperaties. De provisie liep van 3 tot 5 %.

De grootbedrijven, zowel de 'fabrieken' als de 'coöperaties', riepen twee nieuwe maatschappelijke groepen in het leven nl. lopers/depôthouders. De depôthouders waren vaak nog gewezen bakkersgezellen; de lopers waren in de meeste gevallen werkloze arbeiders of ambachtslieden uit andere sectoren. De verhoudingen tussen de lopers en bakkersgezellen waren vaak erg gespannen, zo niet vijandig.

De arbeidsbemiddeling

De overgang van het klein- naar het grootbedrijf stelt ook een periode van opkomst van de arbeidsbemiddeling voor. In de periode van de overheersing van het kleinbedrijf is er van arbeidsbemiddeling nauwelijks sprake; gezellen bieden zich direkt aan bij de patroon. Door de schaalvergroting en door het leger van werklozen werd men genoodzaakt het contact tussen patroon en gezel op een uitgebreide wijze te bemiddelen.

Het enige verhuurkantoor van vóór 1850 was te Amsterdam, in de Reestraat. Daar konden de patroons gezellen huren voor een dag, als er een gezel in zijn bedrijf niet kon werken. ⁷⁵⁾ Veel Duitsers kwamen naar Amsterdam om te werken. Op latere leeftijd keerden ze vaak naar hun land terug. ⁷⁶⁾ Na 1870 stopt de stroom Duitsers langzaam. De Duitsers meldden zich eerst bij de bakkersherbergen, waar ook mogelijkheid tot huren van een kamer was.

Na het ontstaan van de broodfabrieken komt er een herberg bij, en breiden de taken van de verhuurkantoren zich uit. Ook bakkers, die niet in de herberg logeren, zijn er aanwezig om een baantje voor één nacht te verkrijgen. Degene die het meest verteerde, kwam het eerste in aanmerking voor een 'pennetje'. ⁷⁷⁾

De arbeiders hebben vanaf het begin van de uitbreiding der taken van de herbergen tegen de vermenging van arbeidsbeurs en drankhol geprotesteerd. In 1877 hielden ze aktie, in 1891 wederom. De patroonsvereniging 'de Voorzorg' heeft in het begin van de jaren negentig een eigen verhuurkantoor opgezet, maar ook deze was met een café verbonden. ⁷⁸⁾ In 1908 werd een gemeentelijke beurs ingesteld. In andere steden waren die al eerder gekomen.

In Rotterdam waren er vanaf 1870 ook bakkersgemeenten. 79)

In Den Haag is er geen. De noodhulpen worden aangetrokken via een daar werkzaam arbeider. 80) De bakkersgezellenvereniging 'Bijstand Zij Ons Doel' aldaar voerde ook een aktie voor een arbeidsbeurs. 81)

Het samengaan verhuurkantoor en café is voor de noodhulpen een zeer slecht sisteem. Onder de noodhulpen is veel drankmisbruik. Ze kunnen geen vaste betrekking krijgen. Want er zijn zoveel bakkers dat " Amsterdam overvloedt van bakkers-hulp-personeel." 82) Het gevolg is dat veel bakkers van fabriek naar fabriek trekken om de plaats in te nemen van bakkers, die enkele seconden te laat zijn gekomen. Direkteuren maken er gebruik van door een ieder, die radikale ideeën uit of vaak te laat komt, te ontslaan.

I.5 Bedrijfsvormen in de negentiende eeuw

Het klein- en grootbedrijf zijn twee tamelijk scherp afgetekende bedrijfsvormen. Het kleinbedrijf heeft een ambachtelijk karakter met weinig gezellen. Het grootbedrijf, in de N.V.-vorm, heeft veel gezellen in dienst. De eerste broodfabriek begon met 40 gezellen.

Door de uitbreiding van de produktie is het mogelijk in het grootbedrijf een grote mate van arbeidsdeling door te voeren. Een gezelschap wordt dan 'bankwerker' of 'schaalman', krijgt slechts een deeltaak toegewezen. Slechts in hoogtijdagen treedt wel eens 'vliegende ploeg' op, die met een (extra) deeg meeloopt 83) en daardoor alle deelhanelingen meemaakt. Een toenemende arbeidsdeling en een beginnende hiërarchisering van de deeltaken is aan het ontstaan. Als deel van de totaalarbeider maakt de arbeider slechts een deel van het brood, of in woorden van Marx:

"Aus dem individuellen Produkt eines selbständigen Handwerkers, der vielerlei tut, verwandelt sich die Ware in das gesellschaftliche Produkt eines Vereins von Handwerkern, von den jeder fortwährend nur eine und dieselbe Teiloperation verrichtet." 84)

De arbeidsdeling en de volgorde van de deelprocessen zijn gebaseerd op de handwerksmatige verdeling. Pas na de 2^e wereldoorlog worden de deelprocessen onderling verschoven. Vernieuwingen in het grootbedrijf worden in de negentiende eeuw nog voornamelijk afgedwongen door de concurrentie. In aanzet wordt de levering van een hoeveelheid produkt in een gegeven tijd een technische wet van het produktieproces zelf.

Veel voordelen, die het grootbedrijf van nut zijn geweest zijn het gevolg van de samenwerking van veel gezellen. De produktiekosten per werknemer dalen immers.

Een manufaktur is een op arbeidsdeling gebaseerde coöperatie. Het is een produktiemechanisme, waarvan de handelende delen menselijke wezens zijn. Deze arbeidsdeling is gebaseerd op de virtuositeit van de deelarbeider. In de fabriek verdwijnt de virtuositeit van de arbeider en gaat over op de machine. 85)

De 'broodfabrieken' in de 19^e eeuw zijn manufakturen in het beginstadium.

De hete luchtoven is geen machine te noemen, zoals Marx de machine heeft gedefinieerd.

De kneedmachine neemt de virtuositeit van de arbeider over. De andere taken van de arbeider werden niet wezenlijk beïnvloed. Wel waren er meer arbeiders nodig om de produktie van de kneedmachine bij te houden.

Het onderzoek van de Kamer van Arbeid heeft in 1901 laten onderzoeken hoe de verdeling van ovens is per bedrijfsoort.

De in het begin van 1901 in Amsterdam aanwezige broodbakkerijen, verdeeld naar het aantal werklieden en de gebruikte ovens.

INRICHTINGEN MET	KLEINBEDRIJVEN MET						MIDDELSOORT BEDRIJVEN MET						GROOTBEDRIJVEN MET		Totaal
	Geen werklieden	1 werkm-an	2 werklieden	3 werklieden	4 werklieden	5 werklieden	6-9 werklieden	10-14 werklieden	17 werklieden	20-24 werklieden	28 werklieden	34 werklieden	100 werklieden	102 werklieden	
1 oude oven	22	25	18	9	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	78
1 kanaaloven	17	28	38	16	5	—	1	—	—	—	—	—	—	—	105
1 enkele heete-lucht-oven	3	2	7	1	5	6	—	—	—	—	—	—	—	—	24
1 dubbele " " "	3	7	17	12	13	7	11	1	—	—	—	—	—	—	71
2 oude ovens	1	—	2	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	5
2 kanaalovens	—	1	—	1	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	4
2 dubbele-heete-lucht-ovens	—	—	—	1	1	4	—	3	—	—	—	1	—	—	10
1 oude en 1 kanaaloven	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
1 oude en 1 dubbele heete-lucht-oven	—	—	—	—	—	1	2	—	—	—	—	—	—	—	3
1 kanaal- en 1 heete-lucht-oven	—	—	—	—	—	—	3	1	—	—	—	—	—	—	4
3 oude ovens	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
3 heete-lucht-ovens	—	—	—	—	—	—	1	2	1	2	—	—	—	—	6
1 oude en 2 kanaalovens	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
1 " " 2 enkele heet-water-ovens	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
2 dubbele, 1 enkele heete-lucht-en 1 keizer-oven	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1
5 dubbele heete-lucht-ovens	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	2
4 enkele, 1 dubbele heete-lucht-en 1 oude oven	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1
7 oude ovens	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
9 " " en 1 heete-lucht-oven	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1
13 dubbele heete-lucht-ovens	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	1
10 " " " "	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
Totaal	47	63	84	40	30	19	21	10	1	4	1	1	1	1	323

Het grootste gedeelte van het kleinbedrijf heeft nog 'oude' ovens, maar de technische vernieuwing komt al op gang. Er zijn al 92 moderne ovens in gebruik in het kleinbedrijf tegen 191 oude ovens. De kanaaloven is immers ook een oude oven.

In de middenbedrijven zijn er voornamelijk moderne ovens. Er zijn slechts 8 bedrijven met een oude oven. In het grootbedrijf staan slechts moderne hete lucht ovens. Doordat ook de kleine bedrijfjes de twee vernieuwingen van de grote bedrijven over nemen bestaat er in 1910, na 20 jaar voortdurende vernieuwing, geen wezelijk verschil meer tussen de grote bedrijven en de zich vernieuwende kleine bedrijven. Van de 127 grote bedrijven zijn slechts 29 van oorsprong manufakturen.

De anderen zijn vergrote kleine bedrijven. Er bestaat dan tussen het groot- en middenbedrijf slechts een kwantitatief verschil.

Everwijn schrijft dan ook:

"Zoo is langzamerhand, terwijl beide (bedrijfsvormen, m.b.) nog steeds voortgaan verbeteringen in de techniek aan te brengen..., de afstand tusschen de fabrieken en de middelsoort bakkerijen, wat arbeidsverdeeling, gebruik van mechanische inrichtingen, enz. aangaat, al geringer geworden." 87)

Het grootbedrijf heeft het kleinbedrijf niet kunnen verdringen van de markt.

Dit betekent voor de gezellen, dat zij de gehele dag dezelfde werkzaamheden verrichten. Met het aantal gelijktijdig aan het werk gezette arbeiders neemt het verzet toe. De kapitalist, de meesterknecht en de zetbaas gaan als tegenpool fungeren. De gezellen zien zich geplaatst voor dezelfde problematiek en beginnen hun persoonlijke problemen als algemene te beschouwen. De grootbedrijven braken ook met het internaat dat in 1910 in het middelbedrijf nog veelvuldig (42,7%) in het kleinbedrijf nog overheersend (83%) voorkomt. 88)

'Broodfabrieken' hebben een verandering teweeg gebracht in de economische en arbeidsverhoudingen. De opkomst van deze manufakturen vormt een aanzet tot het verdwijnen van het ambacht.

In de coöperatie (historische term) zien de gezellen zich geplaatst voor dezelfde problemen. In de manufaktuur welke een bijzonder vorm van een coöperatie is wordt dit versterkt door het ontstaan van de deelarheid. In de woorden van Marx:

" Die Kooperation der Lohnarbeiter ist ferner blosze Wirkung des Kapitals, das sie gleichzeitig anwendet. Der Zusammenhang ihrer Funktionen und ihre Einheit als produktiver Gesamtkörper liegen auszer ihnen, im Kapital, das sie zusammenbringt und zusammenhält. Der Zusammenhang ihrer Arbeiten tritt ihnen daher ideell als Plan, praktisch als Autorität des Kapitalisten gegenüber, als Macht eines fremden Willens, der ihr Tun seinem Zweck unterwirft." 89)

Het ambacht verhindert het verzet en de opkomst van vakverenigingen in de eerste helft van de 19^e eeuw in Nederland. De gezellen stellen zich in zaken van meningsvorming op patroons standpunt. De meeste gezellen kunnen later een eigen bedrijf gaan opzetten. De noodzaak tot verzet is slechts aanwezig als er iets misloopt, zoals in 1837 bij het niet nakomen van afspraken.

Als de broodmanufakturen gevestigd zijn, is het niet meer mogelijk voor alle arbeiders om patroon te worden. Het produktieproces staat als een produktiemechanisme tegenover de arbeiders, die zich gekonfronteerd weten met dezelfde problematiek als hun medearbeiders. De macht van de kapitalist treedt voor de arbeider op als planmatigheid van het produktieproces.

Het loutere bestaan van de broodmanufakturen stimuleert het verzet. Tot 1885 zijn de grote bedrijven de enige die een groot personeelsbestand bezaten.

Na 1885 in aanzet, maar vooral na 1890 gaan de kleine bedrijven zich snel vernieuwen en uitbreiden. Dat betekent dat in de middelbedrijven met 3 tot 10 arbeiders dezelfde verhoudingen als in de grote bedrijven gaan ontstaan, alleen op wat kleinere schaal.

In veel grote- en middelbedrijven zijn aktieve mensen te vinden. In de voor die tijd zeer moderne 'Ceres'-fabriek zijn vele aktieve mensen uit de begintijd van de bond werkzaam.

Samenvattend kan ik stellen dat het ontstaan van de broodmanufakturen, de verbruiks- en produktieve coöperaties en de middelbedrijven het verzet in het leven roept. Het idee met de patroons samen te werken, zo kenmerkend voor een bedrijfstak met overwegend kleinbedrijf, verdwijnt langzamerhand.

De kontinuïteit van onderdrukking van bakkerijarbeiders is vanaf de tweede helft der 19^e eeuw een vast gegeven.

Noten van Hoofdstuk I

1. Op pagina 35 van dit hoofdstuk zal ik aantonen dat "broodfabrieken" in de 19e eeuw in feite beginnende manufakturen zijn. Toch gebruik ik de term broodfabriek omdat het aansluit bij het 19e eeuwse taalgebruik.
2. Bleekrode, pg. 6
3. De Haagsche Brood- en Meelfabriek, pg. 14
4. Bleekrode, pg. 8
5. Ons Dagelijks Brood door D.H. pg. 224
6. Brugmans, (pg. 35) schrijft dat de snelle opkomst van fabrieksmatige produktie '.... verband houdt met de afschaffing van de accijns op het gemaal in 1856,....'
7. J.v.d. Blom, het oude bakkersgildewezen, pg. 102
8. J.B. Christemeyer (1845), pg. 11
9. idem, pg. 71
10. De uitvoering van de bepaling van het maximum was zeer kostbaar en gebeurde slechts jaarlijks. Bij verandering van de graanprijzen werd werd ze automatisch aangepast.
11. Moeilijk controleerbaar door de veelheid van bedrijven.
12. Door Van Kuyk (gehele brochure); Goudsmit pg. 27; de Jonge pg. 219; het Handelsblad 28-10-1850 (geciteerd bij L.A. van Meerten pg. 2); Bleekrode pg. 7; Messing pg. 103; Goudriaan pg. 57 noemt het zelfs als 'prijzsetting.'
13. Onze Broodzetting, nuttig, voordelig, geoorloofd, pg. 6
14. idem, pg. 9
15. Brugmans (pg.137) citeert Economist 1853 pg. 56
16. De term 'nijverheid' hanteer ik voor die economische sectoren die noch landbouw, handel of tertiair zijn. Voordeel hiervan is dat de term 'industrie' vrijgemaakt is voor de definitie naar produktie-methode.
17. K. Marx, Das Kapital III, pg. 346
18. K.D. Bosch, pg. 56-83
19. Everwijn, pg. 672
20. Everwijn, pg. 672
21. Everwijn, pg. 673
22. Joh. de Vries, pg. 54
23. de Jonge, pg. 220
24. Van Korrel tot Brood, pg. 27/28
25. De gegevens voor dit gedeelte heb ik gehaald uit:
 1. Centrale Commissie voor de Statistiek, Uitkomsten der beroepstelling in het Koninkrijk der Nederlanden op den 31-12-1859.
 2. idem. 31-12-1889.
 3. idem. 31-12-1899.
 4. idem. 31-12-1909.
 5. Onderzoek naar de bedrijfstoestanden in de nederlandsche broodbakkerijen. pg. 54 t/m 69
26. De beroepstelling van 1859 en 1889 enerzijds en van 1899, 1909 anderzijds zijn op een verschillende wijze opgezet. In 1859 en 1889 werd van het beroep uitgegaan. In 1899 en 1909 van het bedrijf. Dit verklaart ook de toename in het aantal bakkers per 10.000 inwoners. Was in 1889 enkel het aantal bakkers geteld, vanaf 1899 zijn ook die mensen opgenomen, die in het bakkersbedrijf werken, maar geen bakker zijn; bv. bankwerkers, machinisten, magazijnpersoneel. Bij de akties in 1900, 1902 en 1903 te Amsterdam, berekenen de leden van de afd. A'dam van de N.B.G.B. dat er ongeveer 1400 bakkers in loondienst werken. (Bakkersbode 12-7-1902; 21-8-1903.) Het nogal grote verschil met de beroepstelling 1899 is m.i. te verklaren doordat de telling bedrijfs-gericht is. Andere loonarbeiders worden meegerekend.

27. Het aantal vrouwen dat werkzaam is in het bakkersbedrijf is gering. In 1859 zijn er 405 vrouwen tegen 18.342 mannen werkzaam. In 1899 zijn er 499 vrouwen tegen 29.873 mannen werkzaam. De vrouwen zijn in 1899 als volgt over de categorieën verdeeld: A 419, B 6, C 8, D 66 vrouwen. De werkende echtgenoten, ongetwijfeld een groot aantal, zijn niet opgenomen.
28. Bij de tellingen wordt ook een onderscheid gemaakt tussen gehuwd en ongehuwd. Van de 30.372 mensen in 1899 werkzaam in het bedrijf zijn er 15.888 ongehuwd. Verdeeld over de categorieën krijgt men het volgende beeld: A 1017 (v/d 11.394) B 146 (v/d 222) C 423 (v/d 723) en D 14.302 (v/d 18.033). Een hoog percentage van de arbeid(st)ers is ongehuwd.
29. Van Zutfen zijn er in 1909 geen cijfers.
30. De cijfers van 1899 bij elkaar geteld in deze grafiek geven een getal 30.151, dat lager is dan het getal voor geheel Nederland, nl. 30.372. Het hoort gelijk te zijn.
31. In 1918 zijn er in Amsterdam op de 10.000 inw. 4,25 bakkerijen. In 1948 zijn er 5,84 bakkerijen op 10.000 inw. Bron: P.Pool pg.24.
32. Everwijn pg. 672
33. Everwijn pg. 673
34. Van Tijn pg. 96/97
35. Arbeidsenquête 1890 Leiden, 4602
36. Arbeidsenquête 1890 Den Haag, 6629. De getuige zal wel overdreven hebben.
37. 'Ons dagelijks brood' door D.H. in 'Economist' 1870, pg. 222
38. Messing, pg. 100 t/m 108
39. Het onderzoek 1910 komt uit op 29.406 bakkers, terwijl de beroepstelling van 1909 uitkomt op 31.811, een vrij groot verschil.
40. Everwijn, pg. 673. Hij geeft een grote marge in zijn cijfer, wat nogal onbetrouwbaar aandoet.
41. In de zg. bakhuizen; bv. het bakhuisje, ' 't hōfke' in Zuid-Limburg. Bron: Natuurkalender 1978, januari. Zie ook J. Weyns.
42. Loonbakken is een vorm van bakken, waarbij het deeg, in de gewenste vorm, naar de bakker gebracht wordt. De bakker bakt het deeg dan, zonder iets aan het deeg te veranderen. Op de Veluwe komt het ook voor. De loonbakker is de voorloper van de bakker, die ook het deeg maakt, zoals het woord eigenlijk al aangeeft. Een bakker bakt.
43. Tot de coöperatieve bakkerijen behoren ook 62 middel- en 33 kleinbedrijven. Everwijn pg. 672/673
44. Everwijn pg. 672
45. J. v.d. Blom, Het oude bakkersgildewezen pg. 99. Goudsmit (pg. 22) is het tegendeel van mening.
46. idem. pg. 99

47,

	A	B	C	D	
wel nacht- arbeid	1637	8778	4098	2613	17.126
geen nacht- arbeid	2233	8576	1327	144	12.280
	3870	17354	5425	2757	29.406

$\chi^2 = 3003$. Een significant verband op alle mogelijke nivo's. Het gevonden resultaat is niet toevallig te noemen.

48. Onderzoek 1910 pg. 82
49. Oud-bakken brood is één dag oud brood. Dat tipeert de zaak al genoeg.
50. Enquête 1890, Amsterdam, 5661, 5669.
51. Een historische term i.t.t. de produktieve en verbruikerscoöperaties.

52. Het begrip totaalarbeider (Gesamtarbeiter) is een begrip dat aangeeft dat verschillende deelarbeiders in hun eenzijdigheid gezien vanuit het arbeidsproces, een eenheid vormen. Marx. das Kapital I pg. 369/370
53. Marx, das Kapital I, pg. 344.
54. De vraag of analyses van één ambacht generaliseerbaar zijn is vanuit dit gezichtspunt niet relevant.
55. Marx, das Kapital I, pg. 394
56. Enquête 1890, Amsterdam, 2484
57. J. v.d. Blom, Een bakkersjongen, pg. 27
58. Dat dit geen vooruitgang in de hygiëne hoeft te betekenen bewijst de uitdrukking, die op het einde van de vorige eeuw veel gebruikt werd: ' ga je maar wassen in den trog '.
59. Goudriaan, pg. 112
60. Goudriaan, pg. 112/113
61. Wulfoven, later ook wel oude oven genoemd, is een gewelfde oven waarin het brood op de hete stenen gelegd wordt.
62. Dat er in het grootbedrijf meer jongeren werkzaam zijn, is waarschijnlijk gevolg van de grotere behoefte aan loopjongens.
63. Het bakkersbedrijf te Amsterdam, Bijlage VI
64. Het bakkersbedrijf te Zutphen, pg. 7.
65. Goudsmit pg. 26. Op de plaats waar in 1934 het R.K. gesticht 'St. Jacob' gevestigd werd.
66. Goudsmit pg. 29
67. Goudsmit pg. 26
68. Goudriaan, pg. 127
69. Hartevelt, pg. 10-11
70. Hartevelt, pg. 9
71. B.v. in mei/juni 1902: bij patroon Con te A'dam werd een gezelschap overbodig door zo'n vervanging. Na afdruk van de bond werd hij teruggenomen. Een ander, die minder verdiende, werd in zijn plaats ontslagen met 8 weken opzegtermijn. Bakkersbode 14-6-1902
72. In sommige fabrieken is een zeer vergaande deling toegepast. In Haarlem staan verschillende bakkers bloem op het deeg te gooien en het brood te vormen. Van Korrel tot Brood pg. 24
73. Van Korrel tot Brood, pg. 21
74. Pool, De bakkersver. 'Ons Genoegen is Loon naar Werk' eist nog in 1891 dat 'het bezorgen van brood door de bereiders' opgeheven dient te worden. Enquête 1890, Amsterdam, pg. 465
75. Algemeen Handelsblad; Nieuwe Amsterdamse Courant, 14-2-1838
76. Bakkersbedrijf te Amsterdam, pg. 11
77. Goudsmit, pg. 39. Een pennetje betekent een baan bij een bedrijf krijgen.
78. Goudsmit, pg. 39
79. Goudsmit, pg. 41
80. Enquête 1890, Den Haag, 6424; 'Het zijn wel in den regel geen knappe werklieden, maar men is geholpen.'
81. Enquête 1890. Den Haag, 6555
82. Enquête 1890. Amsterdam, 5667
83. Enquête 1890. Amsterdam, 2303-2316
84. Marx, das Kapital I, pg. 84
85. De zeventiende eeuwse hollandsche bedrijven in de papiernijverheid zijn tipische voorbeelden van manufacturen vanwege de zeer vergaande arbeidsdeling (gebaseerd op het ambacht) en de uitvinding van de maalbak.
86. In de coöperatie 'de Volharding' te Den Haag werkt iedere arbeider per week aan verschillende taken. Enquête 1890. Den Haag, 1060
87. Het bakkersbedrijf in A'dam, Bijlage IV.
88. Everwijn, pg. 670
89. Everwijn, pg. 670
90. Marx, das Kapital I pg. 351