

Het „broodje muis”

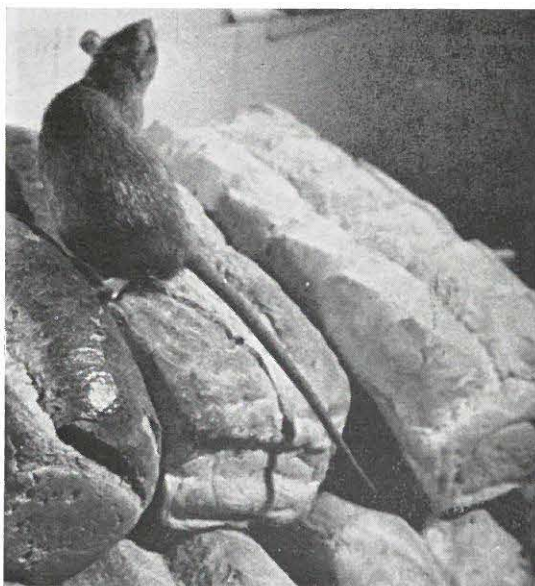
Het eerste „broodje muis” kreeg ik zelf geserveerd; de bewijsstukken daarvan berusten bij de Afdeling Bestrijding van Ongedierte in Wageningen. Het werd me geserveerd op een zondagavond in 1961. In elk der 4 sneden — precies in het midden — zat een donkere schijf gebakken, zo groot als een kwartje. Ik stond voor een raadsel en kwam niet direct aan de oplossing toe, ook niet toen ik in de andere sneden soortgelijke schijven vond.

Het werd anders toen we de rest van het brood — machinaal gebakken, gesneden en verpakt — erbij haalden: in elf sneden was een complete muis meegebakken. Mijn nieuwsgierigheid was nu geprikkeld en in gesprekken met bakkerijdeskundigen en ervaren bakkers, kwam ik tot een verklaring van het feit. Die is eigenlijk vrij simpel.

Vroeger onderging het meel voordat het brood was, verschillende handbewerkingen, wat in diverse bakkerijen ook nu nog gebeurt. Een levende, in een zak met meel verborgen muis, kreeg nog de kans om ontdekt te worden, zelfs om te ontsnappen. Dode dieren werden in het deeg bij die handbewerkingen ontdekt en verwijderd.

Bij geheel machinaal bereid brood gaan de zakken meel en verder toebehoren de machine in en verder komt er praktisch geen hand meer aan te pas. Dat is de reden waarom het thans mogelijk is dat een muis in het brood meegebakken wordt, terwijl dit voorheen vrijwel was uitgesloten. De mechanisatie is dus schuld aan het ontstaan van het „broodje muis”.

J. W. Koenders.



maar

*deze situatie schittert
al evenmin door
smakelijkheid*