

## Beschuit

Tegenwoordig vrijwel uitsluitend fabrieksmatig vervaardigd baksel van tarwemeel, gist, eipoeder, blanke stroop, suiker en zout water, waaraan door het tweemaal te bakken een zekere brosheid en lichtheid is verleend (tafelbeschuit), terwijl vroeger vooral de aanzienlijk hardere scheepsbeschuit werd gebakken.

Beschuit was al in het Romeinse rijk bekend. Verondersteld wordt dat men brood aanvankelijk in de zon of boven de oven droogde om het een langere houdbaarheid te geven, waarna men op de gedachte kwam van het nogmaals bakken (de naam betekent letterlijk: tweemaal gebakken, vgl. biscuit, Zwieback, tveback). Met name voor langere scheepsreizen, veldtochten en dergelijke was verlenging van de houdbaarheid van groot belang. De tegenwoordige tafelbeschuit wordt in twee fasen geproduceerd: eerst bakt men de zogenoemde bolders, een soort 'kadetten' die na te zijn doorgesneden nogmaals door de bandoven worden gevoerd. Daarbij is, zoals bij elk merkartikel, een constante kwaliteit (smaak, vorm, kleur en gewicht) vereist. Dat beschuit inderdaad een merkartikel werd is een gevolg van de oprichting door [E.G. Verkade](#) van de brood-, beschuit- en koekfabriek De Ruyter te Zaandam (1886).

Al na korte tijd ging Verkade het product in van zijn naam voorziene bussen en later in papierverpakking leveren. Terwijl voordien alle kleine plaatselijke bakkers beschuit maakten, overvleugelde de omzet van verpakte merkbeschuit gaandeweg die van los verkochte bakkersbeschuiten, temeer doordat in het spoor van Verkade ook [Hille](#) en Albert Heijn (zie: [Ahold](#)) tot fabrieksmatige productie overgingen.

De beschuitfabricage werd voor de Zaanstreek in de eerste helft van de 20e eeuw een belangrijke tak van industrie. Eerder, vooral in de 17e eeuw, heeft in Wormer en Jisp een omvangrijke beschuitnijverheid gebloeid. Deze werd uitgeoefend in kleine bakkerijen, waarvan het aantal door sommigen zelfs op 150 wordt geschat. Het product van deze bedrijfjes werd vooral in Amsterdam afgezet, maar vond ook zijn weg naar bijvoorbeeld de Oostzeelanden. De Wormer en Jisper beschuitbakkerij ging in het begin van de 18e eeuw verloren nadat Amsterdam een reeks maatregelen had genomen ter bescherming van de eigen bakkerijen. Tengevolge van de omvang der beschuitnijverheid bedroeg het aantal [meelmolens](#) in Wormer acht en in Jisp vier, terwijl elders in de dorpen zelden meer dan één korenmolen werkte.

Verder was de ventjagerij (zie: [Beschuitvaart](#)) voor Wormer en Jisp van belang; in de hoogtijaren voeren meer dan tachtig schepen uit deze plaatsen wekelijks naar Amsterdam. Uit de bronnen blijkt niet dat er een verband bestaat tussen de 17e-eeuwse beschuitbakkerij en de [pluimveehouderij](#) te Oostzaan. Dit verband lijkt wel aannemelijk: de vaarafstand tussen Wormer, Jisp en Oostzaan was kort. De eendenhouderij te Oostzaan (kippeneieren zijn voor beschuit onbruikbaar) is mogelijk evenwel pas aan het eind van de 19e eeuw (ten tijde van de opkomst van de beschuitfabrieken) in omvang gegroeid.

- Zie voorts: [Beschuitbakkerij](#) (Wormer en Jisp), [Beschuitfabrieken](#), [Beschuitoren](#), en [Beschuitvaart](#)

From:

<https://www.zaanwiki.nl/encyclopedie/> - **ZaanWiki**

Permanent link:

<https://www.zaanwiki.nl/encyclopedie/doku.php?id=beschuit>

Last update: **2019/05/10 17:50**

