



© VDAB Turnhout

3. Leven & werken in de fabriek

De fabriek besloeg een half woonblok midden in het stadsgebied. Vandaag zijn ergelijke inplantingen ondenkbaar. Peperkoek bestaat uit roggemeel, honing, invertsuiker, kruiden en gist. Het deeg werd op de bovenste verdieping klaargemaakt door een gat in de vloer in bakken gestort. Daarna moest het deeg enkele weken gisten en vervolgens opnieuw bewerkt om het soepel te maken en extra rijsmiddel toe te voegen. Daarna werd de koek in bakplaten gestort en gebakken. De oven bij Van Deun – Poppeliers was een lopende band waarop de bakplaten voortschoven. Na het bakken moest de koek een dag lang afkoelen, alvorens te worden versneden tot porties van 250 gr, 500 gr en meer. Tenslotte werd de koek verpakt en op transport gesteld.



De familie Versmissen baatte een kruidenierszaak uit naast de fabriek. Torwijn Vader Versmissen als 'Convoyeur' iedere dag met de vrachtwagens het land af schuimde. De arbeiders van de fabriek deden hun inkopen door een mandje van de bovenste verdieping langs een raam naar beneden te laten zakken tot op de koer die de winkel en de fabriek scheidden - © Fam. Versmissen



Fors Peinen was één van de twee deegmakers van de fabriek. Hier ziet u hem aan de slag met zijn reuzachtige mengmachine. Per dag werd zo 5 ton deeg klaargemaakt. - © Paul Luyckx



Maria (staande tweede van rechts) en Johanna Van Herck (staand, uiterst links) kwamen uit een typisch Kempens kroostrijk gezin met 11 kinderen. Hun moeder was een zus van Jan Van Deun. Via dat contact waren bijna alle leden van het gezin aan de slag bij Van Deun – Poppeliers. Maria en Johanna werkten op de inpakafdeling - © Maria Van Deun



Maria & Johanna Van Deun samen met hun collega's van de inpak afdeling. Maria stond bekend voor haar vaardigheid om de hartekoeken die rond de feestdagen werden gebakken mooi in celofaan te wikkelen. Tijdens het interview demonstreerde ze de bewegingen nog vlot. © Johanna & Maria Van Deun



41 jaar was Maria Van Herck in dienst. Bij die gelegenheid maakten haar collega's een peperkoeken huisje - © Maria Van Deun



Het inpakken gebeurde na de oorlog al bijna volledig automatisch - © Fors Coppens



Ter gelegenheid van hun huwelijk ontvingen de ouders van Veerle Vander Veken een telegram van de directie - © Veerle Vander Veken

