

Selectieve bibliografie brood & broodcultuur

Publicaties

- Silis, F., 'Bibliografie over brood en gebak', Ons Heem, 1985, 39, 194-198.
- Claes, F., 'Namen voor brood en gebak', in: Ons Heem, 1985, 39, 153-165.
- Draye G., 'Inleiding', in: Elias S. en Draye G., Belgisch Bakboek. Onze lekkerste streekspecialiteiten, Veurne, 2016, 12-21.
Introductie op de geschiedenis van brood en banket en de consumptie ervan in België.
- Toelen T., De graanfluisteraars. Boeren, bakkers en brouwers in de Westhoek, Brugge, 2006.
- Segers Y., 'Oysters and rye bread: polarising living standards in Flanders, 1800-1860', European Review of Economic History, 2001, 3, 301-336.
- Segers Y., 'Boeren, plattelanders en bakkers aan het woord. Over mondelinge geschiedenis binnen het CAG', in: Arduin, 2012, 65-71.
- Deseyn G. en Detremmerie A., 't Is voor de bakker. Industrialisatie van brood- en banketbakkerij, Gent, 1986.
- Meerdere auteurs, Binnen bij boeren, bakkers en brouwers. Zes lezingen gebundeld, Sint-Truiden, 2015.
- Vanacker D., 'Blauwe bakkers en beenhouwers in Antwerpen (1897-1914)', Van mensen en dingen, 2009, 3-4
- Ruckebusch I., 'Eene met hesp en eene met kees. Een kleine geschiedenis van de pistolet', in: *Patakon. Tijdschrift over bakerfgoed*, jaargang 10 nummer 2, 2019
- Ruckebusch I., 'traditiedragers aan het woord', in: *Patakon. Tijdschrift over het bakambacht& bakcultuur*, jaargang 14, nummer 1, 2024
- Delcart André, 'Winterfeesten en gebak. Mythen, folkore en tradities', 2006
- Delcart André, 'Geschiedenis van ons dagelijks brood', onuitgegeven tekst 2025
- Inghelram Robert, 'Gebak met geschiedenis', 2006

Peter Scholliers:

- **Podcast:**

- “Een geschiedenis van bakkers en hun brood”, Januari 2021, “De Madammen”, Radio 2.
- <https://www.youtube.com/watch?v=JEzow0SMG8o>
- “Waarom eten we weer bruin brood?” Universiteit Vlaanderen, december 2019.
- <https://www.universiteitvanvlaanderen.be/college/waarom-eten-we-weer-bruin-brood>
- “Festive bread”, Warwick Institute of History, “Food Global Research Priority”, maart 2022.
- <https://www.youtube.com/watch?v=wz-hE7jgOmo>

- **Enkele recente publicaties (sedert 2020):**

- “A food craze in Europe. The case of ‘pain intégral’ in Belgium around 1900”, in *Petits Propos Culinaires*, nr. 116, maart 2020, p. 46-66.
- *Brood. Een geschiedenis van bakkers en hun brood*, Antwerpen (Uitgeverij Vrijdag), 2021
- “Bruin of volkoren?”, in *Patakon* 12: 1 (2021), pp. 3-15.
- “Le pain de la coopérative socialiste Vooruit de Gand, 1880-1914”, in *Réputation et marché* (eds. S. Magagnoli & Ph. Meyzie), Villeneuve d’Ascq (Septentrion), 2022, p. 165-180.
- “How revolutions in price and taste shaped the bread of today”, *Baking Europe Journal*, 10: 3 (2023), p. 12-15
- “Bread alarm in Brussels, 1840. Understanding and theorizing the development of food scares”, in *Food, Culture & Society*, Nov. 2023
- *A History of Bread. Consumers, bakers and public authorities since the 18th century*, Londen (Bloomsbury), 2024.

- **Verder onderzoek:**

- “Le pain de Gonesse en Belgique, XVIIe-XXIe siècles”, in *Bulletin de la Société d’histoire et d’archéologie de Gonesse et du Pays de France* (september 2025).