

## Herinneringen uit het leven van een bakkersjongen.

Zo, voor de Tweede Wereldoorlog maar ook nog in het midden van deze eeuw was het "Bakkersvak" nog met recht een ambachtelijk vak te noemen met name op het platteland. Dat wil zegggen, vele werkzaamheden werden nog met de hand uitgevoerd.

Koekjes, taart en tulband, ze werden nog veelal met handkracht bereid omdat er nog nauwelijks kluts- of deegmachines waren. Ook was er in de oorlogsjaren lang niet altijd electriciteit aanwezig omdat de bezetter deze krachtbron nodig had.

Ja zelfs na de bevrijding duurde het nog een paar jaar voor alles op dit gebied weer voor elkaar was. Ook het deeg voor het wit- en bruinbrood en het roggebrood diende met de hand gekneet te worden. Beslist een zwaar werkje te noemen.

Voordat ik U van enkele werkdagen uit die periode ga vertellen dien ik allereerst te zeggen dat de "oven" waarin alles gebakken werd nog van steen was gebouwd met een lading zand op de bovenboogbouw om de warmte vast te houden. De oven werd warm gestookt met takkebossen, voornamelijk loofbomenhout zoals berk, beuk en eik. Meestijds dus snoeihout uit het bos.

Destijds werkte ik bij Bakker Hartgerink aan de Harfsensesteeg daar waar nu het varkens-K.I. station is. In de laatste oorlogsmaanden heb ik als bakkersjongen op Dorth bij Bakkerij te Winkel gewerkt dicht bij de Dorthermolen .

In het algemeen mag ik wel zeggen dat het in beide werkkringen gezellig was. De ouderen onder de lezers hebben zeker de fam.Hartgerink nog wel gekend en weten dus wel dat het er vaak een gezellig toeven was.

Nu het werk en welke wederwaardigheden ik zoal beleefde.

De avond van te voren moest ik het aantal takkebossen van de mijt halen om 's morgens direct bij de oven te hebben om te stoken. Twee takkebossen gingen 's avonds al in de oven zodat je er 's morgens goed de brand in kon krijgen. Immers, ze waren door de nog aanwezige warmte in de oven flink droog geworden.

Na de eerste twee bossen volgden er nog een paar of meer tot dat de oven de gewenste temperatuur had. Dat deed je niet met een thermometer maar dat voelde je aan door de hand even een eindje in de oven te steken. Als dan het hout was opgebrand ging je op het laatst met een roerijzer (dat was een zeer lange ijzeren staaf met een aan het eind een dwarsstuk) de sintels wat verspreiden over de vloer van de oven. Zodoende werd de vloer egaal verwarmd. Tenslotte ging je er toe over om met dat "reuriezer" de as uit de oven te trekken in een grote doofpot.

Nadat je dat gedaan had, ging je met een dweil , die vastgemaakt was aan een lange houten steel en kletsnat uit een emmer water kwam de laatste asresten uit de oven vegen.

Daarna ging het vloerbrood er in of, wat we ook bakten, het plaatbrood. Vloerbrood was iets knapperiger dan plaatbrood doch beide broodsoorten waren heerlijk. Die broden waren van het deeg, na afwegen, opmaken op de bol en naderhand na het rijspoces tot brood gevormd. Dan werden ze met een " schieter " dat was een breed blad schuin aflopend aan het eind van een steel, in de oven geschoven. Een secuur werkje! Een stookanecdote uit die tijd:

Direct na de bevrijding was er nog nauwelijks glas in de ramen te krijgen. Er was op velerlei gebied enorme schaarste aan producten en materiaal. Dus zaten er in de

ramen van bakkerij, trouwens aanvankelijk ook in de woningen of, in ons geval de noodwoning, een soort mica-glas (doorschijnend materiaal).

Op een morgen nadat het vuur in de takkebossen flink was gaan branden dreigde het uit de hand te lopen want vurige lange vlammen schoten ver omhoog de schoorsteen in. Bang als Hartgerink was voor schoorsteenbrand, smeed Hartgerink jr de ovendeur dicht zodat het vuur doofde. Even later deed hij de ovendeur weer open en stonden wij met ons drieën te wachten of het vuur weer zou gaan branden. Met een enorme luchtdrukknal vloog het vuur met een soort steekvlam weer aan. Hartgerink jr. zijn haren waren verschroeid evenals van zijn wenkbrauwen. De mica-ruiten waren door de luchtdruk er uit gevlogen. Daar waren we eerst wel van uit ons doen maar later hebben we er ook wel lol van gehad.

Nadat het brood gebakken was, moest het bezorgd worden, het meest bij de boerderijen en een paar keer in de week bij de middenstand in Harfsen. "Venten" noemden we dat. Een transportfiets, een wat zwaar uitgevoerde fiets met flinke wielen en banden en vooraan de fiets een grote drager met daarop een bakkersmand. De bakkersmand was aan de voorkant en op het deksel met zeil bekleed, dit tegen inregenen. In oude leesboekjes met plaatjes zie je zo'n mand nog wel eens afgebeeld.

#### Bezorgen.

Eerst ging ik de mand pakken en wel op zodanige wijze, dat het gewicht van witte- en roggebrood gelijkmatig verdeeld was.

Dat roggebrood was acht pond zwaar dus daar diende ik goed rekening mee te houden. Gelukkig waren het maar een stuk of 4 broden zodat het nogal meeviel. Aan het stuur had je dan nog een zeilenstoftas waarin beschuit en koek en soms ook koekjes. Tegen tien uur, half elf ging ik op pad. En al was er de Harfsensesteeg en de Straatweg, thans Broekstraat, verder waren het in die tijd zandwegen om niet te zeggen soms zeer smalle glibberpaadjes welke naar de boerderijen voerden. Als bakkersjongen verspreidde je ook buurtnieuws en nieuws uit streek of dorp. Op zo'n dag van bezorgen had je een bepaalde route. Vooral de route het Harfsense Broek was niet de gemakkelijkste.

Bij de meeste klanten kwam je in de keuken of kamer en sprak dan de oude of jonge boerin. Onder koffietijd waren de mannen ook wel eens aanwezig. Dus doordat er in die tijd nog geen telefoon was en er ook maar een paar mensen een auto hadden voor zover ik weet, was je over het algemeen welkom want Jan de bakker had, net als de postbode, meestal wel een nieuwtje. Ik hoorde vaak waar er bruiloft zou komen omdat er mensen gingen trouwen of waar een vrouw in blijde verwachting was. Vaak kreeg je ongewild ook te horen hoe moeder de vrouw over haar schoondochter dacht of omgekeerd. Mensen woonden in die jaren nog veelal bij elkaar in.

Het overkwam me ook wel eens dat er een flinke ruzie was bij mensen als ik er juist aan kwam. Ik legde het brood dan maar in de waskamer en dacht, betalen komt de volgende keer wel.

Ik had er wel vreemde klanten bij. Zo kwam ik bij mensen waar de vrouw des huizes altijd wat aan te merken had. Dan was het brood te donker, dan te licht en als een knipbrood niet helemaal open was gegaan moest ik een ander halen want de sneetjes waren anders te klein. Bij deze mensen moest ik vaak twee keer lopen want als ik vroeg of ze een heel brood moesten nee, dan moest het een halve zijn of

had ik toevallig een halve meegenomen dan moest het een hele zijn. Ik had geen halve broden bij me dus in dergelijke gevallen werd het broodmes uit de tafella gepakt en moest ik het brood half door snijden.

Ook kwam ik in die jaren bij klanten die niet wisten wat ze moesten nemen b.v. met Kerst en/of Pasen.

Luxe grondstoffen voor de bakkerij waren zo direct na de oorlog moeilijk te krijgen. Alleen met Kerst en Pasen kreeg de bakker wat toegewezen. Zo'n weekje voor kerst vroeg ik dan aan de mensen of ze ook nog wat bijzonders wilden bestellen b.v. een krentenbrood of gebak. Dan moest vader er bij te pas komen of dat wel nodig was. Na ernstige overwegingen was het antwoord tenslotte: "nee wie bestelt mar neet wat want wie gaot toch nog puffekes en olliekrabben bakken met die dage".

Met Palmpasen moest ik zwaantjes bakken, ook zo iets!

Graag hadden we dan dat ze het aantal bestelden want je kon er zoveel bakken maar je moest ze wel verkopen. Zo maakte ik een keer mee dat een klant er twintig bestelde en dat was , zeker voor die tijd , een aardig aantal. Wie schetst onze verbazing dat de familie ze niet nodig had. De boerin was naar de stad geweest en had ze daar volgens haar veel goedkoper kunnen krijgen. Nu moet U weten dat deze dingen in die tijd toch niet veel meer dan een stuiver gekost zullen hebben. Ook gebeurde het eens op een zondagmorgen nog wel dat er een klant kwam die vroeg of er nog "SUNTERKLAOS" was (Speculaasjes).

Ja , zei de olde meuje, die bint ter nog wel wel, waarop de klant vroeg: "Doot mie dan een ons". In die tijd kocht je een half pond koekjes of speculaas maar een ons..... en dat op zondagmorgen , dat is toch wel een betje knieperig zow mar zeggen.

Ook op politiek gebied hoorde ik veel verhalen bij de klanten en dan ging het met name over kerkzaken en de Botterfabriek die gedoemd was te sluiten in Almen. Tjonge tjonge, wat waren de mensen toen kwaad op elkaar en verweten de voor- en tegenstanders van open blijven of naar Eefde gaan elkaar de ergste dingen. Zo kwam ik bij een boer die er openlijk voor uit kwam dat er in Almen een aanzienlijk iemand was, die ze volgens hem maar aan de hoogste boom op moesten hangen. Vele oudere lezers zullen zich het één en ander van deze strijd nog wel kunnen herinneren.

Vaak hoorde ik ook aan hoe men over aangelegenheden van het kerkelijk leven dacht of, wat de toenmalige predikant Ds. Streefland alzo gezegd had in z'n preek en dat kon soms bij de mensen wel verkeerd uit vallen. Begrijp goed, alles gezien in die tijd, vandaag de dag zal geen mens zich meer druk maken of de dochters van een ouderling nu gaan dansen of niet.

Dat "venten" was natuurlijk altijd geen gemakkelijk werk, vooral met stormachtige wind en regen. Nou, dan was het vechten tegen de wind in en/of je kwam kletsnat thuis. Gelukkig was er dan de zorgzame opoe Hartgerink die zorgde voor lekker warm eten. Zo gebeurde het me eens terwijl ik op weg was naar de boerderij "het Leusker" over het smalle glibberpaadje (thans nog genoemd het Melkdijkje) zo aan het glijden kwam, dat de broodmand boven de sloot kwam te hangen. Met een been tussen het frame hield ik alles nog boven water en tenslotte gelukte het me alles weer overeind te krijgen. En in de zomerdag! dan had je veel van dat mulle zand op bepaalde fietspaadjes en dus viel het ook niet mee om op de fiets te blijven. Zo belandde ik wel eens een keer of wat met de mand aan de grond en ja, dan moest ik soms een aantal broden uit de mand halen. Nu kon ik het deksel van de

mand halen dus daar legde ik dan de broden eerst op. Vervolgens, wanneer de fiets weer overeind stond tegen een afrasteringpaal of boom kon ik het brood weer bij het overige in pakken om dan mijn weg te vervolgen.

Trouwerijen.

Vooraf in die eerste na-oorlogse jaren zijn er Almen-Harfsen heel wat mensen getrouwd dus was er nogal eens een bruiloft. Nu was het gebruikelijk dat de bakker op bestelling van het a.s. bruidspaar voor de broodjes zorgde en tevens het gebak voor zover dat toen mogelijk was. Meestal tracteerde men toen op Uddelermeertjes of bolussen.

De leverancier van de broodjes e.a. hoorde ook bij de bruiloft evenals het dienstpersoneel. Zo mocht ik ook naar menige bruiloft welke toendertijd nog op een boerendeel werd gevierd. De burens verzorgden de gehele bruiloft evenals de tapperij welke meestal in de koestal stond, tenminste in de zomermaanden.

Wat ik me zo herinner is dat het des avonds laat soms wel eens een zeer luidruchtig feest was. Niet alleen van de muziek, want die speelde toen nog zonder versterking, doch door het hossen en schreeuwen. Nu moet je weten, dat er met name in de oorlogsjaren bijna geen sterke drank te krijgen was en tevens dronken de mensen nog niet zoveel als heden, uitzonderingen daar gelaten. De bruiloftsgasten waren, om zo te zeggen, niet veel meer gewend. Het lied van " toffe jongens" en "wie gaat nog lange neet naor huus" kon je tot ver in de wijde omtrek horen. Zelf was ik nog nauwelijks aan sterke drank toe en wat heb ik soms verbaasd gekeken naar die "nette en fatsoenlijke mensen " uit het dagelijkse leven welke op zo'n avond te diep in het glaasje hadden gekeken. Vaak konden ze niet meer naar huis fietsen of, nog erger, scheurden hun beste pak/broek kapot aan het prikkeldraad (punderdraad) toen veelal zo genoemd. Toch was het wel een gezellige boel in die dagen , want wat kon er lang over zo'n bruiloft nagepraat worden.

Gelukkig dat de bruidsjurken toen nog meestal van donkere kleuren waren, zoals groen, blauw en zwart, want na al het feesten en dansen zag de sleep van de trouwjurk er soms uit als een dweil.

Bezorgen tijdens de huisslacting.

Het "venten" tijdens de slacttijd was ook altijd een "smakelijke" aangelegenheid. Hier lagen de darmen op tafel voor de worst of daar was men aan het wecken, dat wil zeggen, men was dan aan het vlees braden om het daarna in de flessen te stoppen. Van alles zag ik vaak gebeuren, heufkeese maken of bloedbrood of meelworst, wel genoemd 'broadworst' soms met krenten bereid. Ik kreeg dan wel eens wat te proeven .... en dat smaakte maar wat lekker. Dat slachten deed men trouwens ook bij mijn baas evenals thuis. Op zulke adressen werd je de eerste tijd minder brood kwijt.

Gebak bezorgen was een moeilijke aangelegenheid, trouwens, de mensen waren in die tijd op het platte land nog niet zoveel aan gebak gewend. Daar zal ik een paar anekdotes van vertellen hoe of dat ging met zo'n bestelling.

Ik bracht de taart dan weg in een ronde taartentrommel waar ik de taart voorzichtig in had laten terecht komen. Onder de bodemplaat, waarop de taart lag, was een soort lint van vetvrij papier gevouwen. Als ik dan bij de klant kwam, kon ik de taart aan dit lint er uittillen.

Zo kwam ik eens bij een klant die de ouderwetse middagpot, dat was een grote, van de buitenkant zwarte pot, met een hengsel er aan om op of van het vuur te halen, te

voorschijn haalde. Bij haar moest ik de taart maar in die middagpot laten zakken. Dat heb ik gedaan maar wel dacht ik, hoe moeten ze daar nu later een punt uitsnijden.

Het is me ook al eens overkomen dat ik een doos (gebaksdozen waren van hout) met gebakjes weg moest brengen. De gebakskist werd in een doek geknoopt en die hield ik dan in mijn rechterhand, om met de linkerhand te sturen. Ik fietste over zo'n smal paadje met aan weerszijden palen met draad voor de weideafrastering. Opeens stootte ik met de doos tegen een weidepaaltje aan zodat de kist omsloeg en alle gebakjes min of meer op de kop kwamen te liggen. Tja dan zat er niets anders op om weer terug te gaan en voor zover mogelijk de schade herstellen. Vaak haalden de mensen tegelijk met brood en krentenbrood het gebak zelf op, soms met paard en wagen ja zelfs met de kruitwagens.

Zo rond "Oud en Nieuw" was het ook veelal gezellig om te venten. Op sommige adressen hield men 's middags al Nieuwjaarsvisite en dan was het fijn om er even bij te gaan zitten en te proeven of de oliebollen lekker smaakten en tevens een kort praatje mee te maken.

Ook op de kindervisites, die toen meestal in de namiddag werden gehouden kreeg je wel eens een extraatje zoals een sneetje krentenbrood met suiker of wat bowl in het glas.

Het klinkt menigeen misschien wat vreemd in de oren, maar vergeet niet, dat er toen eigenlijk nauwelijks wat extra's op tafel kwam. Het waren hoogtepunten in het dagelijkse leven en over het algemeen was er ook nog niet zoveel te krijgen en per slot van rekening, de Welvaartstijd moest nog komen.

Er is nog wel meer te vertellen maar dat hoop ik dan een volgende keer nog eens te doen. Bedenk wel, de mensen werken nu ook flink maar de beloning is toch veel beter dan in die magere jaren zo vlak na de oorlog. Of men heden ten dage gelukkiger is, ik weet het niet, wel weet ik dat de bakker op de hoek ook vandaag "lekker" brood kan bakken om van de keuze van het gebak maar niet te spreken. Ik wens U smakelijk eten toe ook in het jaar 2000.

*Jan Brummelman.*