

Driepas



Jaargang 13 1996

Historische Kring Duiven Groessen Loo

Colofon

DRIEPAS

verenigingsblad van de Historische Kring Duiven Groessen Loo
verschijnt drie à vier maal per jaar.

Losse nummers f 5,--.

Redactie

W.F.W.M. van Heugten

Th.M.J. Jonker

M.M. Rebholz

Bestuur

A.Th.J. Boss

H.J.Th. Derksen, penningmeester

K. de Jong - de Baan, secretaris

Th.M.J. Jonker

M.M. Rebholz, voorzitter

J.F.H. te Witt, vice-voorzitter



Secretariaat: postbus 212, 6920 AE DUIVEN

Bank: Rabobank Duiven, rek.nr. 31.54.07.484

Postbank: 49.23.697

t.n.v. Penningmeester Historische Kring

Het lidmaatschap van de Historische Kring kost f 25,-- per jaar.
Een abonnement op alleen DRIEPAS kost f 12,50 per jaar. Leden
en abonnees buiten de gemeente Duiven betalen f 7,50 extra als
bijdrage in de verzend- en portokosten.

Opzeggen van lidmaatschap of abonnement uitsluitend schriftelijk
voor 1 december van het lopende jaar.

Uit de uitgave mag niets worden overgenomen zonder schriftelijke
toestemming vooraf en zonder bronvermelding.

ISSN: 0921-5549

INHOUD *BAKKERS IN GROESSEN*

<i>D.L.B. Boogaarts-Sniedt:</i> <i>Zoete broodjes bakken of brood op de plank</i>	30
<i>Th.J.P. Nass:</i> <i>'s Morgens vroeg in de bakkerij en 's avonds in het café</i>	33
<i>L. Prinsen-Holland:</i> <i>Holland en Nass, historisch en in trouw verbonden</i>	42
<i>H. van Kempen:</i> <i>Drie generaties bakkerij Van Kempen te Groessen</i>	57
<i>M.P.J. Biermans-van Dongen:</i> <i>Nog meer bakkers in Groessen</i>	61

Tot in het recente verleden waren in de gemeente Duiven aanmerkelijk meer bakkers werkzaam dan thans. Voor de Historische Kring vormde dat de aanleiding de inloopavond van 20 november 1995 in het teken te stellen van de verdwenen bakkerijen. De informatie op die avond was zo overweldigend dat één DRIEPAS nauwelijks voldoende was om alle verhalen over Groessen op te nemen. U treft de voordracht aan, die oud-bakker en oud-wethouder Th.J.P. Nass op die inloopavond hield, en de artikelen van mevr. L. Prinsen-Holland en de heer H. van Kempen. Ze worden ingeleid met het verslag van de avond door mevr. D.L.B. Boogaarts-Sniedt. Aan het slot volgt een samenvatting van gesprekken met andere Groessense bakkers door mevr. M.P.J. Biermans-van Dongen. Het ligt in de bedoeling om in een volgend nummer aandacht te besteden aan oude bakkerijen in Duiven en Loo.

De redactie

ZOETE BROODJES BAKKEN OF BROOD OP DE PLANK

Ze waren met z'n zevenen gekomen, de bakkers, om op 25 november 1995 voor een aandachtig publiek terug te blikken op een periode waarin zij vaak in het zweet des aanschijns hun brood hadden moeten verdienen. Uit Duiven waren vertegenwoordigd: de heren J. Jansen (Jan de Bakker), J. van Laake en A. Snelder, G. Pijnappel en A. Pijnappel (molenaar) uit Groessen: Th.J.P. Nass en uit Loo P. Hugén.

Op boeiende wijze schetste de heer Th.J.P. Nass een halve eeuw bakkersleven in Groessen. Zijn relaas treft U elders in dit blad aan.

Het geïnteresseerde publiek kwam na deze lezing nog allerlei details aan de weet over de diverse soorten brood en de kwaliteit van het bakmeel evenals over de bereiding van het deeg en het stoken van de ovens.

Wat de kwaliteit van het bakmeel betreft: men gebruikte meestal buitenlands graan. Het Nederlandse graan (Zeeuwse bloem) bevatte te veel water en was alleen goed voor koekjes en speculaas. Volgens de heer Pijnappel waren de molenstenen - „blauwe” natuurstenen met een „klein kerfke” en later kunststenen met brede kerven - evenals de windkracht van invloed op de kwaliteit van het meel. Bij meer wind werd het graan warmer en dat was nadelig voor de kwaliteit. Het deeg werd met handen en/of voeten geknead in een houten trog.

Het gewicht van de broden liep uiteen van 8-ponders tot 16-ponders. Er waren 10-ponds roggebroden en het gewicht van het wittebrood veranderde in de loop van de tijd van 20 ons naar 12 ons naar 8 ons. De broden van 8 ons bevatten dan 480 gram droge stof.

De heer J. van Laake vertelde over het stoken van de ovens dat een vak apart bleek te zijn en dat vaak op het gevoel gebeurde. Men diende goed te letten op de verkleuring van de stenen om te weten of de juiste temperatuur was bereikt.

De bakkerij van G. Heijmen in Duiven waar J. van Laake het vak leerde had een oppervlakte van \pm 4 vierkante meter. Dit werd later de werkplaats voor fietsreparaties van de heer Th. Vos.

Het oventje werd met hout gestookt en was maar klein, ongeveer 2 bij 1,5 meter. Het hout, de "schransenbossen" werden met paard en wagen gehaald uit Wehl, Didam of op het Hoogt achter Arnhem en dat kostte je zeker een halve dag. Voor ieder broodbaksel moest men opnieuw vuur maken. Plannen moest men ook: eerst kwam het brood in de oven daarna banket en koekjes.

De heetwaterovens kwamen later. Ze waren voorzien van schuinliggende pijpen waarin het water werd verhit tot stoom. In die ovens kon je langer doorbakken.

De bezorging van het brood was nog niet georganiseerd. Volgens „Jan de Bakker" was het een ramp want het kostte scheppen geld. Er kwamen soms 5 bakkers in dezelfde straat. Aanvankelijk geschiedde de bezorging met de fiets die voorzien was van een bakkersmand, later kwam de bakkerswagen met paard en brik en tenslotte de auto. Bij hoog water ging men met de manden in de roeiboot naar de familie van Sadelhoff in Loo.

Tijd om kermis te vieren was er voor de bakkers niet bij. „Mot dat nou?" zei vader Nass tegen zijn 18-jarige zoon die naar de kermis wilde gaan. En toen hij dan 5 gulden kreeg van zijn vader voor de kermis voegde hij daar aan toe: „Je hoeft het niet op te maken, maar je hoeft je ook niet te laten kisten".

De heer Snelder vertelde dat er in 1895 in Duiven 3 bakkers waren, te weten Hooyman, Heymen en Degen. De vader van N. Snelder nam in 1920 de bakkerij aan de Rijksweg, hoek Ploenstraat over van Degen. Daar is tot 1968 brood gebakken.

In Loo, in de Husselarijstraat nam bakker Hugen in 1942 de bakkerij met winkel en boomgaard over van Bisseling, tot 1966. Na de pauze kwam de heer J. Jansen, „Jan de Bakker", aan het woord. Bij de bakkersvergaderingen kon het er „heftig" aan toe gaan, maar op de bakkersfeesten was het erg gezellig, vooral als Jan de Bakker moppen ging vertellen. Hij wist er zich nog heel wat te herinneren, zoals deze: „Ik moest eens iemand hebben voor de bezorging. Op een advertentie meldde zich iemand uit Groessen die zei een jaar of acht bij Nass te zijn geweest. Je bent er niet

acht jaar geweest, dat kan niet." „Jawel, dat waren allemaal overuren!"

Jan Jansen is in 1915 in Didam geboren en afkomstig uit een gezin van 11 kinderen. Toen hij als 13-jarige ging werken bij Hooyman in Duiven kreeg hij eigenlijk geen loon maar een fooi van 25 cent voor de Duivense kermis. Later werden de verdiensten 1 daalder in de week, men werd twee keer per jaar uitbetaald en was van mei tot mei in dienst. In 1942 kwam hij als bakkersknecht bij Wieleman in Westervoort en verdiende 7 gulden in de week, dat was het hoogste loon dat hij kon verdienen. Toen besloot hij om voor 5 gulden een woonkamer en hok (om hout te drogen) te huren bij Brouwer in Westervoort. Zijn vader was geschrokken toen hij zijn besluit mededeelde, maar het ging „mirakels" goed. In een half jaar had hij er 4 knechten bij. Vier jaar heeft hij er gewerkt en toen de toren van de Werenfriduskerk beschoten werd, kwam ook de bakkerij in puin te liggen. Bij zijn ouders in de Spoorstraat (nu van Dorth tot Medlerstraat, red.) is hij weer gaan bakken. Na Tweede Wereldoorlog had hij zijn zinnen gezet op een auto. De heer Vos hielp hem met het in elkaar zetten van onderdelen die overal vandaan gehaald werden. En zo had hij voor 700 gulden een auto. In Duiven was hij met de dokter de eerste bezitter van een auto. In 1946 begon hij dan een eigen bakkerij in de Woerdstraat, in het pand van de weduwe Otten. Hij had een voordelig contract kunnen sluiten met de PGM -dagstroom 1 cent en nachtstroom ½ cent, en dat voor 25 jaar! Hij genoot er nog zichtbaar van. Tot 1977 zal deze bakkerij bestaan.

Uiteraard kon deze avond niet een volledig beeld opleveren van alle bakkerijen uit de gemeente Duiven. Mevrouw M.P.J. Biermans is dan ook bezig om via interviews het historisch beeld te completeren voor zover dat mogelijk is. Hierover kunt u meer lezen in 'n volgende Driepas.

Na deze geanimeerde avond wisten wij dat er vroeger echt geen tijd was om zoete broodjes te bakken, dat er brood op de plank moest komen, maar ook dat al deze herinneringen - goede en minder goede - getuigden van de liefde voor het bakkersvak.

D.L.B. Boogaarts-Sniedt, Duiven.

'S MORGENS VROEG IN DE BAKKERIJ EN 'S AVONDS IN HET CAFÉ

Voordracht door de heer Th.J.P. Nass, gehouden op de inloopavond van maandag 20 november 1995.

De Historische Kring Duiven-Groessen-Loo is al enige tijd doende wat meer zicht te krijgen op de wijze waarop ambachten in vroeger tijden werden uitgevoerd en hoe men toen leefde.

In dat kader is mij gevraagd iets te willen vertellen over de bakkerij van weleer; men veronderstelde dat ik daar wel wat van zou weten. Nu, die veronderstelling kan kloppen omdat ik in een bakkersgezin in 1917 ben geboren en opgegroeid, het vak heb geleerd en vele jaren uitgevoerd.

Na de oorlog van 1914-1918 waren er in Groessen drie bakkers, Holland, Van Kempen en Nass. Wat later is daar een Peters uit Doornenburg bij gekomen en veel later, in 1938, is Hent van Groningen uit Loo bij Staring, de molenaar in Groessen, zijn bakkerij begonnen. Frappant is eigenlijk dat op dit moment Van Groningen als enige is overgebleven en een uitstekend bedrijf „runt“ in Groessen, waar gebakken wordt, en in Duiven; de familie heeft in 1988 het gouden bestaansfeest gevierd.

In Duiven waren twee bakkerijen: Hooyman & Van Laake en Snelder. In de dertiger jaren is daar Jan de Bakker bij gekomen. Hij begon als bakkersknecht bij Van Laake en is op de boerderij Jansen van Leeuwen begonnen.

In Loo was Everard Bisseling, in latere jaren Hent Hugén en Evers, de Prins. Ook in de dertiger jaren is Toon Peters, knecht van Evers, zelf begonnen in de Husselarij. Alleen de zoon van Toon Peters heeft nog een bakkerij in Loo; de rest is verdwenen. In Duiven is geen bakker meer. Daar wordt brood verkocht door Van Groningen en door Koenen uit Westervoort en verder heeft iedere supermarkt in Duiven broodverkoop.

In die tijd, de jaren twintig en dertig, was de bakkerij een belangrijk onderdeel van het totale gebeuren. Wij hadden daarnaast een winkel waar van alles te koop was van textiel, tabak, petroleum tot zogdrank voor de varkens. De levensmiddelen voerden de boven- toon. Verder graan- en meelhandel, kunstmest, kippen-opfokkerij en boerderij, koeien, varkens en fruit en natuurlijk café. Mij is vele jaren later wel eens verweten dat ik zoveel petten droeg; wel, dat past dan in het verhaal van daarnet. 's Morgens vroeg in de bakke- rij, dan met de meelwagen op stap, klanten bedienen, koeien melken en de kuikens verzorgen en daar waar nodig op het land meewerken en soms 's avonds helpen in het café.

In de bakkerij werd tot aan de Tweede Wereldoorlog in 1940 op primitieve wijze gewerkt. De brooddegen werden met de hand gemaakt, een zware klus en menige zweetdruppel zal in het deeg terecht gekomen zijn. Voor de roggedegen beschikten wij over een machine die met paardetractie werd voortgedreven. Het paard moest daarvoor veel rondjes lopen buiten op de omloop. Ook de speculaasdegen - onze specialiteit in die dagen - werden met die machine gemaakt; het zijn n.l. zware degen.

Voordat die machine in gebruik was werden de roggebrooddegen met de voeten gekneed. In het plafond van de bakkerij zaten haken boven de trog waaraan een touw met knopen dat de deeg- trapper voor uitglijden moest behoeden. Dit heb ik niet meer meegemaakt; wèl heb ik tijdens de oorlog en geëvacueerd in Gaan- deren, bij bakker Siebelink roggedegen met de voeten gekneed. Wij waren daar in de bakkerij met de elektrisch machine bezig met het maken van deeg, toen door het bombardement op Doetinchem de stroom uitviel. Goede raad was duur en zonder er veel over na te denken heb ik toen de trog ontruimd, schoongemaakt en het half-afgewerkte deeg daarin overgeheveld en toen, met netjes gewassen voeten, het deeg afgewerkt.

Toen het ongeveer klaar was kwam Siebelink thuis. Hij was naar Doetinchem geweest en erg onder de indruk van het gebeuren daar. Toen hij in de bakkerij kwam, kreeg de man bijna een beroerte en kreunde „Gadverdamme!“ Twee dagen later, toen wéér de stroom uitviel, stond hij zèlf in de trog.

Terug naar de prehistorie.

Ook de amandelspijs voor letters en banket werd in die tijd zelf gemaakt in een speciaal daarvoor gemaakte bak van graniet die van binnen glad was afgewerkt; een heel zwaar ding dat haast niet te verplaatsen was. De vooraf gepelde amandelen werden met een soort stootblok dat aan een lange stang aan de zolder was bevestigd, gepeld en bewerkt. Mijn oudere broers deden al dat zware werk en mijn vader werkte de spijs af. Hij was een zeer kundige bakker en zorgzaam voor zijn grote gezin van veertien kinderen. Daarnaast was hij actief in verenigingsverband, raadsman voor velen en steun voor de minder bedeeden. Opgroeiend in die situatie als kind en als jongeling werd je geleidelijk in dat leven betrokken. Ik heb, toen ik wat ouder werd, gezegd dat mijn vader te veel werd belast met allerlei zaken en tijdrovende inzet, dat mij dat later niet zou overkomen; enfin, de geschiedenis leert ons hoe dat is gegaan. Het was een algemeen verschijnsel dat de middenstanders binnen de dorpsgemeenschap functies bekleedden en een vorm van gezag droegen. Zij werden gevraagd in besturen zoals kerk- en armbestuur, Vincentiusvereniging zangkoor en andere. Ook in de gemeenteraad kwam men veelvuldig middenstanders tegen.

Het groeiende probleem in onze gezins- en bedrijfssituatie in die tijd was, ook door steeds verder gaande ontwikkelingen, dat er geen sprake meer kon zijn van éénmansopvolging van het bedrijf. Twee oudere broers waren intussen vertrokken; de oudste als farmer in Amerika en de andere begon een ciergehandel in Haarlem. Het gevolg was dat er meer mankracht werd aangetrokken om de nodige werkzaamheden te verrichten; een bakkersknecht en een derde man in de graan- en meelafdeling.

Intussen zaten we in de laatste van de jaren dertig; er heerste crisis en er dreigde oorlog. In mei, 10 mei 1940, barstte het geweld los. Ik was al in september opgeroepen voor de mobilisatie. Wat mij bij mijn vertrek van huis het meest verdrietig maakte, was dat mijn vader, toen drie-en-zeventig jaar, weer in de bakkerij moest werken.

Na de capitulatie, ik geloof op 16 mei, konden we weer naar huis. Ik was er levend van af gekomen en kon de ploeg thuis weer gaan versterken, in hoofdzaak in de bakkerij.

De bezetting eiste zijn tol in velerlei opzichten en het werd lastig om de voorraden aan te vullen; de toevoer uit het buitenland kwam stil te liggen. Wat de bakkerij betrof ontstond er naast de grondstoffen voor brood en banket geleidelijk ook een tekort aan brandstof, vooral olie. Wij, met onze houtoven, konden voldoende takkenbossen kopen.

In het begin van mijn verhaal sprak ik over de primitieve werkwijze in de vooroorlogse jaren; daar hoort naast de voorbereiding van het bakken, zoals het maken van deeg, natuurlijk het bakken zelf, in de oven, bij. Wij beschikten over een vrij grote houtoven, kolossaal metselwerk met een grote schoorsteen die ook de zolder nog droog hield en verwarmde. Op die eerste zolder, bestemd voor opslag van allerlei goederen, waren ook de slaapkamers; ik geloof van vijf. Een groot gedeelte van ons gezin sliep daar. Boven de oven was een ruimte waar dingen te drogen werden gelegd. Als kinderen zaten wij daar graag. Vooral in de winter werd het gammele trapje naar boven veel beklommen. Wij mochten er niet slapen, wèl spelen.

Voor het stoken van de oven werden „schransbossen" gebruikt. Er stonden altijd drie, vier houtmijten omdat wat belegen hout beter brandde dan het groene; ook was er verschil in welke warmte benodigd was. Bij hogere warmte werden veelal eiken schransen benut.

Dat stoken op zich was een vak apart; de oven moest overal egaal verwarmd zijn, niet te heet maar wèl warm genoeg en voorin wat warmer omdat het brood achter in de oven altijd het laatst werd uitgehaald. Het duurde een hele tijd voordat je dat stoken goed onder de knie had. Na het uitbranden van het houtvuur werden de kolen en de as met ijzeren poken uit de oven getrokken en in de doofpot gewerkt. Daarna werd met een grote dweil aan een ketting aan een lange stok de oven gedweild. De dweil werd dan regelmatig in een grote emmer met water gestoken om het vlam vatten van de dweil tegen te gaan. Het was een heet en secuur karwei, dat

dweilen; het brood werd immers op de vloer gebakken en het is best voorgekomen dat er nog wat houtskool was aangebakken. In de buurt van de oven stond een grote fornuispot; ik denk zo'n tachtig liter. Deze werd ook met dik hout uit de takkenbossen warm gestookt. Warm water was nodig voor de deegbereiding en de fornuispot zorgde voor de noodzakelijke temperatuur in de bakkerij. De bakkerij en ook de fornuispot werden gebruikt wanneer er een varken werd geslacht; de fornuispot voor het benodigde hete water bij het slachten en de hele bakkerij bij het afsnijden en worstmaken. De fornuispot werd dan gebruikt voor het smelten van reusel, het maken van smoutappelen (zoete appelen) en later voor het bereiden van balkenbrij. De dienstdoende bakker kreeg na het klaren van dat hete karwei een flesje bier.

Dat slachten in de winter gebeurde wel vier, vijf keer. Het spek en ook de droge worst werd veelal in de winkel verkocht; zelf kregen we dan de bloed- en leverworst. 's Zondags of op feestdagen kwam er ook metworst op tafel.

Zo hebben wij bij ons in Groessen geleefd en gewerkt tot 11 november 1940. Wij waren toen nog thuis met drie broers en zes zussen, waarvan enkelen niet in het bedrijf werkzaam waren. Op die bewuste maandagmorgen van 11 november was de grote baal met de houtskool en de as uit de doofpot zoals iedere week buiten neergezet. Het was n.l. al eens voorgekomen dat er tóch nog vuur was achtergebleven en dat kon buiten geen kwaad. Diezelfde dag kwam de loondorser bij ons om de rogge uit de berg te dorsen. Het stro werd tijdelijk opgeslagen rondom de dorsmolen om, zodra alles was afgedorst, weer op te slaan in de berg. Het was slecht weer, harde wind, die dag. Toen achter alles vol stro lag werd het ook vòdr tegen het huis neergewerkt. Niemand haalde de houtskoolzak weg en deze zat al vrij snel diep onder het stro. Toen gebeurde het; er waren tóch nog vonken achtergebleven die door de felle wind van die dag waren aangewakkerd en in een mum van tijd stond de hele zaak in lichterlaaie. Er was paniek, er waren geen hulpmiddelen om te blussen; daar keek ook niemand naar. Met man en macht werden de dorsmolen en de motor in veiligheid gebracht, anderen werkten paard, koeien en varkens naar buiten

en intussen was ook het hele voorhuis met grote voorraden één vlammenzee.

Er is praktisch weinig gered; er was ook geen redden aan. De brandweer was ter plekke maar kon weinig uitrichten. Na afloop van het bluswerk stonden de kelders vol water en de kazen dreven daar bovenin. Voor Frans Vos uit Duiven was het zijn eerste echte brand, heeft hij later dikwijls verteld. Frans is vele jaren een prima brandweerman geweest.

's Avonds, zo tegen een uur of tien, liepen mijn broer en ik bij de nog smeulende puinhopen; het was een spookachtig gezicht en het stonk verschrikkelijk naar verbrand spek. Wij hadden het koud, geen overjas meer aan en totaal verslagen.

Ik kreeg toen een idee en zei tegen mijn broer Jan: „Nu kunnen we tot een oplossing komen.” Hij zei: „Waar heb je het over, in deze toestand?” Ik zei: „Nu kunnen we de zaak opsplitsen.”

En zo is het gegaan. Wij hebben ter plekke een dubbel zakenpand gebouwd; eerst in 1941 de bakkerij en levensmiddelen, omdat de bakkerij het meest nodig was. Wij hebben dertien maanden bij collega Holland gebakken, een geweldige en collegiale hulpverlening waar we erg dankbaar voor waren.

In 1942 werd het tweede deel gebouwd, waarin mijn vader met mijn zus Dora in 1943 het café, de textielwaren, tabak en galanteriën hebben voortgezet.

Na een hele discussie met mijn vader over wat voor soort oven er zou moeten komen (vader zwoer bij opnieuw een houtoven), heb ik toch gekozen voor een toen moderne heetwater-oven, gestookt met bruinkoolbriketten en vader was daar later vol lof over.

In 1942 hebben mijn vrouw en ik de bakkerij en de winkel overgenomen en zijn voor onszelf begonnen. In mei zijn we toen getrouwd.

De meel- en kunstmesthandel, granen etc. werd door broer Jan overgenomen en zus Fie, die verkering had met een boerenzoon, het agrarisch gedeelte. Later hebben zij een fruitbedrijf opgezet. Zo was de brand, die ons enorme schade heeft berokkend, tóch de

aanleiding om het uit de voegen gegroeide bedrijf om te vormen tot vier rendabele bedrijven.

Het was niet eenvoudig om een goede start te maken met onze nieuwe bakkerij. De grondstoffen werden schaars en de meeste artikelen waren op de bon. Wij waren extra gedupeerd omdat onze voorraden tijdens de brand verloren waren gegaan en er kwam niets voor in de plaats.

We hebben toen voor onze klanten appels en peren gedroogd in de oven. Dat gebeurde eerder ook altijd al, maar in de oorlog in versterkte mate. De gedroogde vruchten werden fijngesneden en in het brood verwerkt zodat het ging lijken op krentenbrood. Het verschil bleef natuurlijk groot.

Een andere gewoonte in die tijd was dat klanten meel en melk brachten om daar brood van te laten bakken. De boeren brachten zakkenvol tegelijk, in hoofdzaak rogge. De bakker moest maar zien dat het graan gemalen werd en opgeslagen. De klanten kregen bonnen en het brood werd netjes thuisgebracht. Tijdens de bezetting werd dat een moeilijke zaak omdat er door de oprichting van de Centrale Controle Dienst werd gecontroleerd op alles dat met vee en graan te maken had.

Het begon al bij het dorsen; daar moest een controleur bij staan om het gedorste graan dat in zakken gedaan werd te controleren. Met wat geluk en gesjoemel kon men dan van zijn eigen graan nog wat overhouden, voor brood maar ook voor de varkensmesterij. Ook bij de bakkers kwamen controleurs, doorgaans vreemde mensen die men niet in vertrouwen kon nemen. Een deel van de voorraad werd dan verstoep in de hoop dat het niet gevonden zou worden.

De bezetter begreep best dat er zwarte handel was en dat niet alles werd geleverd en naarmate de bezetting langer duurde verscherpten ze de controles, daarbij gesteund door rondlopende Duits-sympathisanten. Die toestand heeft nog menige bakker en moleenaar in het nauw gebracht; het werd een zenuwslopende aangelegenheid. Er is ook heel wat door de C.C.D. in beslag genomen en de gedupeerden moesten zich op politiebureaus verantwoorden; de goederen weg en geldboete toe.

Zo brak het jaar 1944 aan. De Geallieerden gingen tot tegenaanvallen over en de Duitsers werden geleidelijk aan, onder hevig verzet, teruggedreven. Eind oktober-begin november kwam dit gebied in de gevarenzone te liggen en velen moesten evacueren. Eerst Loo tot aan de Molenstraat en een poosje daarna heel Groessen. Wij zijn in november gedwongen weg te trekken en zijn in Gaanderen terechtgekomen. Kapelaan Bart Bouwman, die werkzaam was in Gaanderen, heeft er voor gezorgd dat zo'n vijftien gezinnen uit Groessen in Gaanderen terecht konden. Tijdens ons verblijf in Gaanderen heb ik daar bij bakker Siebelink gewerkt, want ook daar waren veel mensen ondergebracht en de bakker kon al die drukte niet aan en was blij met wat hulp. Een half jaar heeft onze deportatie geduurd, toen op Eerste Paasdag de bevrijders kwamen. Tijdens de Hoogmis in de parochiekerk, die stampvol was, is de bevrijding gevierd. We zijn kort daarna naar Groessen gefietst om ons op de hoogte te stellen van de situatie. We troffen een ravage aan. Ons huis was er gelukkig nog, voor een deel zonder ruiten. Men had in de bakkerij en achter een keuken geïnstalleerd; de troep was enorm, het slachtoffer was achter het huis gedeponceerd en de stank was vreselijk. We zijn direct begonnen het huis weer bewoonbaar te maken en van overheidszijde werd er op aangedrongen om weer aan het bakken te gaan; er kwamen steeds meer mensen terug en er moest brood op tafel komen.

Ons gezin is vrij snel naar huis teruggekeerd en wij zijn er toen hard tegenaan gegaan en weer opnieuw begonnen met bijna niets. Als de wil er is kun je heel wat aan en wij waren nog jong. Onze zaak groeide na enige tijd en ook het gezin. Er moesten werkkrachten bijkomen en zo hebben wij gewerkt aan de toekomst. De concurrentie werd ook groter, er kwamen supermarkten waar ook brood werd verkocht en geleidelijk verdwenen er bakkerijen. In de vijftiger jaren is collega Van Kempen gestopt. Wij hebben hem met zijn vieren zogenaamd uitgekocht. Enkele jaren later volgde Holland, die zich meer op het restaurant ging toeleggen voor bruiloften en partijen. Hem hebben wij met zijn drieën uitgekocht.

Wat mijzelf betreft, wij hadden een goed bedrijf, de jongens werden groter en ik heb gepeild of er opvolging in zat. Dat bleek al vrij snel niet het geval te zijn en zij hebben gelijk gekregen. Vandaar dat wij na veel overleg en pijn hebben besloten in 1960 met de bakkerij te stoppen. Wouters en Van Groningen waren bereid van ons over te nemen. Dat betekende dat bakkerij Nass na ongeveer een eeuw ophield te bestaan.

Dit was het verhaal van een bakker uit vervlogen tijd. Het heeft mij goed gedaan aan het streven van de Historische Kring om bepaalde zaken voor de toekomst te bewaren en vast te leggen, een bijdrage te kunnen leveren.

Th.J.P. Nass, Groessen.

TH. NASS -:- GROESSEN

Telefoon No. 10.



Postgiro 180775

Kruideniers- en Grutterswaren Brood- en Banketbakkerij Manufacturen Galanterieën.

Handel in Voederartikelen en benodigdheden voor Pluimveehouders.

Groessen, 15 maart 1933.

HOLLAND EN NASS, HISTORISCH EN IN TROUW VERBONDEN

Geschiedenis van twee Groessense bakkersfamilies

Dit jaar is het achtenzestig jaar geleden dat mijn ouders, Willem Holland en Dina Nass uit Groessen, trouwden en zich in Noord-Brabant vestigden. Ongeveer vier jaar geleden begon ik een zoektocht naar gegevens over hun beider families. De Historische Kring Duiven-Groessen-Loo heeft zich dit jaar ten doel gesteld om zoveel mogelijk informatie over de (verdwenen) bakkerijen in de drie gemeenten te verzamelen en vast te leggen. Dit heeft mij doen besluiten daaraan ook mijn inmiddels vorm gekregen steentje bij te dragen.

DRIE GENERATIES BAKKERS HOLLAND

Dat Willem Holland zich in Groessen vestigt in 1851 moet op grond van enkele nog niet geverifieerde gegevens worden aangenomen:

a) Volgens een krantenartikeltje van eind mei 1951, gebaseerd op door diens kleinzoon Jan Holland verstrekte gegevens „... begon deze emigrant, afkomstig uit Doornenburg een bakkerij met kruidnierswinkel en café in een oud pand ter plaatse waar tegenwoordig het Zusterklooster gevestigd is...”

b) Aan de voorzijde van het huidige pand Dorpstraat 29 te Groessen zijn twee gevelstenen te zien, waaruit overduidelijk blijkt dat 1851 het stichtingsjaar van de zaak Holland is. Het is trouwens ondenkbaar dat het grootse feest op 29 mei 1951 ter gelegenheid van het 100-jarig bestaan van de zaak Holland, waarbij een van deze gevelstenen is aangebracht, onterecht zou zijn gevierd.

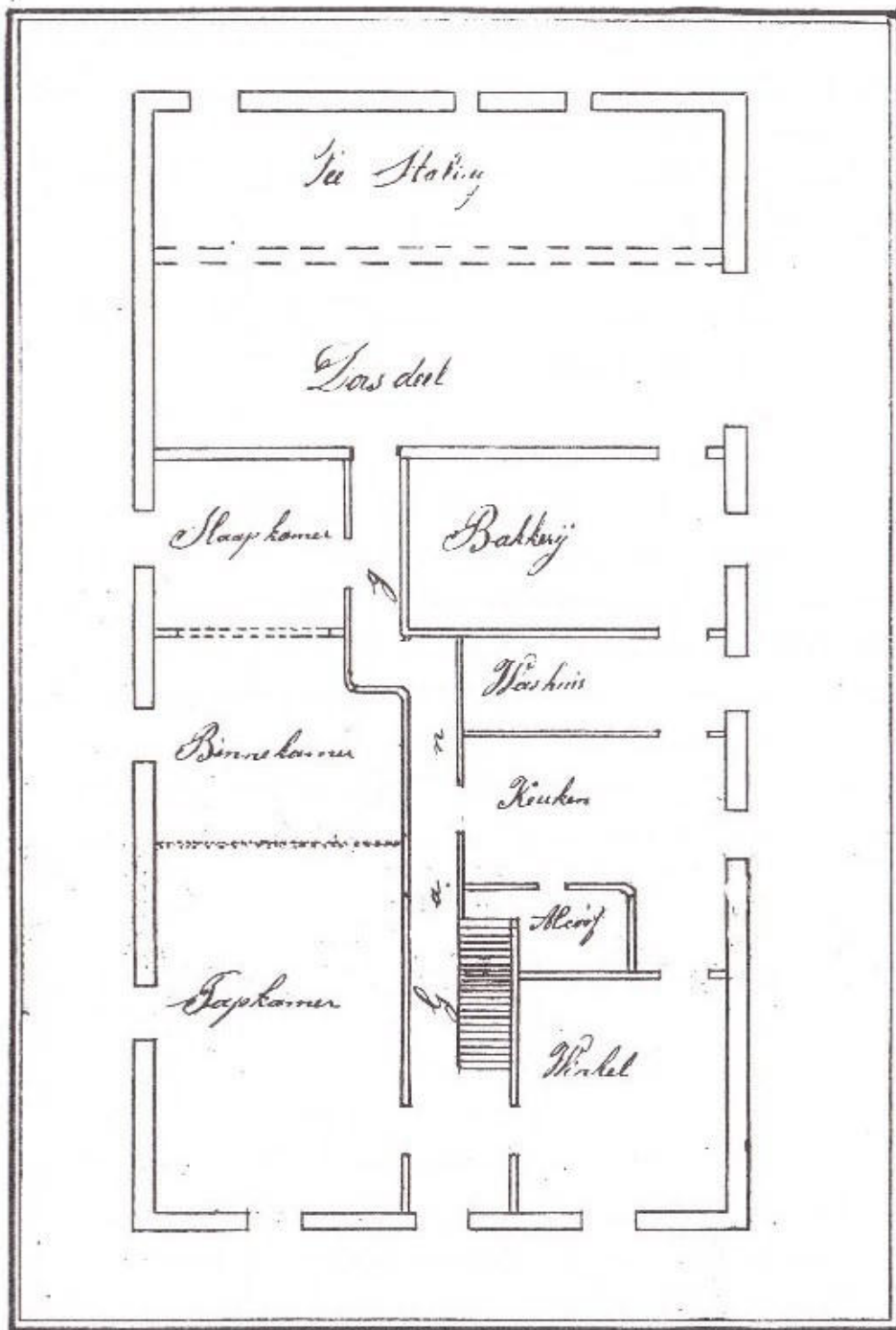
Of zich rond 1850 meer nieuwe bakkers in Groessen vestigen is niet bekend, maar een feit is wel dat de Gemeenteraad op 31 mei 1854 met algemene stemmen een besluit neemt „... om de bestaande verordeningen op het bakken of verkoopen van brood en op de

Broodzetting per 1 Juny a.s. af te schaffen en niet door nieuwe bepalingen te vervangen, daar de menigvuldige Concurrentie deze verordeningen niet noodzakelijk maakt..."

Concurrentie of niet, Willem Holland begint, en wel in dat „... *oud pand,*” eigendom van G. Peters, aannemer te Pannerden, waarschijnlijk Willem's stiefvader. In 1858 bestaat het uit „... *een oud achterhuis met aanhorigheden waarin eene broodbakkerij wordt uitgeoefend en een voor nieuw gebouwd voorhuis...*”

Op 21 december 1858 breekt er brand uit, naar men vermoedt „... *in de bakkerij alwaar men en in de nabijheid werkzaam was... behalve gezegde woning werden een prooi der vlammen 47½ mudden tarwe, 8 mudden haver, 1½ mudden tarwemeel, 6 mudden roggenmeel, 28 brooden, een meelbuil en het bij de bakkerij behoorend gereedschap... er bestaat echter geen blijk van kwaadwilligheid ten hunnen opzichte wijl Holland en vrouw steeds bekend zijn als brave oppassende lieden...*” Holland en gezin „... *zijn in een neteligen toestand gedompeld, omdat van al de verbrande roerende goederen niets verzekerd is...*”

Desondanks zet hij zijn zaak voort: tussen 1858 en 1876 komen we hem tegen met verschillende beroepsaanduidingen zoals die van tapper, kastelein, winkelier en (brood-)bakker. Maar waar woont en werkt hij dan? Niet op de oude plek want op 26 juni 1876 „... *breekt brand uit ten huize van den broodbakker P.W. Nass te Groessen, die aangewakkerd door den fellen wind en droogte zich aan de in de nabijheid staande huizen van H. Staring tapper, A. van Kempen slager en W. Holland broodbakker en tapper meedeelde...*” Het is een grote dorpsbrand waarbij de heer H.I. Daamen, verloskundige te Groessen, omkomt. In alle correspondentie en rapportage over deze brand worden steeds de vier huizen in de hierboven genoemde volgorde opgesomd. Vandaar dat de veronderstelling gerechtvaardigd lijkt dat Holland ten tijde van deze tweede brand zijn winkel en café niet heeft aan de overzijde van de straat, maar in een pand, staande op de plek waar later Van Leuffen postkantoorhouder zal zijn, en in 1936 Jan Holland de twee huizen zal bouwen van meester Berendsen en meester Te Witt.



Platte grond van het nieuw gebouwde woonhuis van W. Holland Groessen

Plattegrond van het nieuw gebouwde woonhuis van W. Holland, Groessen, 1876. (Gemeente-archief Duiven, ingekomen stukken nr. 170)

Dat pand is namelijk het laatste in een rij van vier, gerekend vanaf de aanvankelijke brandhaard. Het brandrapport meldt immers: „ ... vermoedelijk is de brand ontstaan door vonken welke uit den schoorsteen der bakkerij op het dak van het huis van Nass zijn gevallen... ” Gelukkig zijn huis en inboedel nu wel tegen brandschade verzekerd.

Dat hij ook na deze tweede enorme tegenslag zijn zaak voortzet, is zeker en hij doet dit met grote voortvarendheid: nog geen zes weken later, op 13 augustus vraagt hij bij B. en W. van de gemeente Duiven een vergunning aan „ ... om in Groessen in zijn huis... uit te oefenen een Bakkerij ... bestemd tot het vervaardigen van brood, beschuit en kleingoed, welke broodbakkerij door de hand wordt gedreven... ” Hij voegt bij de aanvraag een *Platte grond van het nieuw gebouwde woonhuis van W. Holland te Groessen*⁽¹⁾. B. en W. sturen daarop een brief aan kennelijk belanghebbenden (of concurrenten?) met de vraag eventuele bezwaren tegen het verstrekken van bovengenoemde vergunning te melden. Het zijn: J. Nieuwenhuis, H. Roding, J. Bisseling, H.G. van Egeren, A. v. Kempen, H. Starling en het R.C.Kerkbestuur te Groessen. Waarom de laatstgenoemde instantie belangen kan hebben, wordt in de tweede helft van dit artikel duidelijk. Kennelijk heeft niemand bezwaar aangetekend want Willem Holland krijgt zijn vergunning op 30 september 1876 onder voorwaarde echter dat „ ... de schoorsteen van de oven in steen moet worden opgetrokken en de oven van boven van bakwarme steenen zoodanig dicht gemetseld dat die geen gevaar voor brand kan opleveren. De broodbakkerij moet verder in werking treden vóór den eersten november dezes jaars op verbeurte dat deze vergunning komt te vervallen... ” Over voortvarendheid gesproken!

Van de negen kinderen, die in het gezin van Willem worden geboren, sterven drie van de vijf jongens op zeer jonge leeftijd. Alleen Herman en Gradus, beiden in het bevolkingsregister te boek staand als broodbakker, zijn mogelijke opvolgers. Eerstgenoemde trouwt, nadat zijn beide ouders kort na elkaar zijn overleden, in november 1893 met de Didamse Aleida Berendina Welling en neemt het bedrijf over. Gradus trekt als achttienjarige Duits-

land in om als „Wandergesell" het vak van meubelmaker te leren en zal zich na zijn huwelijk in Westervoort vestigen.

We komen Herman in de officiële stukken dus tegen als (brood)-bakker, later wel als kastelein of winkelier. Het in het begin genoemde krantenartikeltje vermeldt over hem: „... *In 1898 werd het bedrijf aanmerkelijk uitgebreid met een nieuwe aanbouw. ... hij exploiteerde ook nog een kolenhandel...*". Hieruit blijkt wel dat de zaken goed gaan, evenals uit een opgave aan de gemeente in 1905 „... *dat zijn huis wordt bewoont door zijne echtgenoot Aleida Bernardina Welling oud 38 jaar, Hendrikus Willemsen oud 26 jaar bakkersknecht en Theodorus Geurts oud 17 jaar arbeider, Maria Vedder oud 22 jaar en Hendrika Boekhorst oud 16 jaar beide dienstbode, alle bij hem inwonend dienstponeel...*”

Herman, waarvan gezegd wordt dat hij erg streng maar strikt rechtvaardig was, stuurt in 1915 zijn oudste, dan zeventienjarige zoon Willem naar bakker Wissink⁽²⁾ op de Markt in Groenlo om daar gedurende een klein jaar het vak te leren⁽³⁾. Hij hoopt dat hij eens het bedrijf zal overnemen. Jan, ruim vier jaar jonger dan Willem, leert het bakkersvak bij bakker van Antwerpen te Didam en in zijn diensttijd in de Saksen-Weimar-kazerne in Arnhem. Of de volgende zoon Gerrit, die we ook tegenkomen met het beroep van bakker, het vak buitenshuis leert is niet bekend. Wel, dat de toekomst anders zou bepalen. Want op 15 augustus 1921 overlijdt Aleida Welling en enkele jaren later op 29 december 1924 Herman, acht zonen en een dochter achterlatend.

De oudste, de nog pas 26-jarige Willem neemt volgens de belofte aan zijn vader plichtsgetrouw en consequent de leiding. De periode van ruim drie jaren, die dan volgt, krijgt later wel de benaming mee van 'republiek Holland' omdat een aantal van de kinderen Holland door gezamenlijke inspanning het bedrijf op poten houdt. In het voorjaar van 1928 hebben drie jongens trouwplannen. Dat kan alleen als de zorg voor de jongeren gezamenlijk gedragen wordt, hetgeen ook gebeurt. Een drievoudige bruiloft volgt. Dat Willem tot zijn uitverkorene Dina Nass kiest, de oudste dochter van een concurrent, wordt in Groessen natuurlijk met de nodige emoties ontvangen.



Het gezin Holland-Welling, omstreeks 1920, niet lang voor het overlijden van Aleida Holland-Welling. V.l.n.r. Sjef, Gerrit, Jo, Herman Holland, Bernard, Willem, Aleida Welling echtgenote van Herman Holland, Frans, Antoon, Jan, Hendrik.

Manufacturen

en Confectie

H. HOLLAND - GROESSEN

TELEFOON No. 1

Gebreide Goederen, Kousen en Sokken, Heeren-Modestukken, enz.

BÉBÉ-ARTIKELN

DE BESTE KWALITEITEN VOOR LAGE PRIJZEN

Brood, Beskuit. en
Banketbakkerij

KOLONIALE- en GRUTTERSWAREN





De aanwezigen bij het feest ter gelegenheid van het honderdjarig bestaan van de zaak Holland in Groessen, gevierd op 29 mei 1951.

Jan, ook een van de drie bruidegoms, trouwt met Anna Willemsen uit Didam en zet het bedrijf daarna voort, in eerste instantie nog met de hulp van broer Gerrit en zus Jo. Naast de zorg voor de bakkerij en de winkel krijgt de exploitatie van het café, en vooral die van de zaal grote aandacht.

In 1949 gaat Jan over op een oliebrander als warmtebron voor het stoken van zijn oven. Tot die tijd zijn de benodigde takkenbossen voor de houtoven altijd in de bossen ten noorden van Arnhem gehaald.

In het midden van de vijftiger jaren stopt hij in het kader van saneringsmaatregelen met de bakkerij. Van hun drie zonen kiest alleen de oudste, Piet, voor het bakkersvak, maar als blijkt dat hij lijdt aan bakkers-eczeem zoekt hij noodgedwongen een andere kostwinning. Voor de verzorging van bruiloften en partijen is de onmisbare inzet van Anna en haar drie dochters van onschatbare

waarde. Op nieuwjaarsdag 1965 overlijdt Jan. Omdat geen van zijn kinderen hem in het bedrijf opvolgt, is in september van dat jaar de stap richting overname door Gieling de meest logische. Daarmee komt dan tevens een einde aan een periode van 114 jaar Holland in Groessen.

De drie generaties zijn:

1. Willem Holland, geboren 14-04-1817 te Gent, gehuwd met Johanna Nuij, overleden te Groessen 06-12-1892;
2. Herman(us) Holland, geboren 01-02-1863 te Groessen, gehuwd met Aleida Berendina Welling, overleden te Groessen 29-12-1924⁽⁴⁾;
3. "Republiek Holland" van december 1924 tot april 1928, Jan Holland, geboren 20-11-1901 te Groessen, gehuwd met Anna Willemsen, overleden te Groessen 01-01-1965.

DRIE GENERATIES BAKKERS NASS

Veel inwoners van Groessen en omgeving, geboren vóór 1935, zullen het monumentale pand van Nass, dat tot 11 november 1940 vlakbij de Groessense kerk stond, gekend hebben. Op prentbriefkaarten van Groessen is het jarenlang een dankbaar object geweest.

Voordat dat huis gebouwd wordt, staat op die plaats „... een huis dat aan de kerk toebehoort...” en „... nogal ruim in omvang is.” Het huis wordt in het midden van de vorige eeuw gepacht en bewoond door de kastelein Hermanus van Leuffen. Als deze op 22 oktober 1864 overlijdt heeft het Parochieel Kerkbestuur van Groessen een probleem: „... het huis moet aan een ander verpacht worden; om daarin echter de affairen, waarvoor het om zijne situatie zeer geschikt is, behoorlijk te kunnen uitoefenen, verlangt de nieuwe pachter eene, niet geringe, reparatie, die trouwens ook wel nodig is...,” aldus schrijft het Kerkbestuur aan de bisschop in Utrecht en voegt eraan toe „...dat ze met den nieuwen pachter zijn overeengekomen dat het billijk is om de weduwe van Leuffen⁽⁵⁾ in dat huis ook een paar vertrekken te laten bewonen. Die vertrekken echter, met een

geheele afscheiding van die des nieuwen pachters moeten nog worden aangebracht..."

De bisschop geeft goedkeuring tot opnieuw verpachten en gaat tevens akkoord met de voorgestelde investering van f 600,-. Het is dan 22 februari 1865.

In Zevenaar werkt Petrus Wilhelmus Nass al drie jaar als bakkersknecht bij de weduwe Willem van Oopen-v. Bolderen. Op de oudste dochter Grada is hij verliefd geworden en omdat Wessel, de enige broer van Grada, inmiddels oud genoeg is voor opvolging in de zaak zoekt Petrus elders een kostwinning. Hij blijkt de nieuwe pachter. Het jonggehuwde paar verhuist op 23 mei 1865 naar Groessen.

De eerste jaren vinden we Petrus genoemd als tapper. Op de geboorteakte van zijn vierde kind staat hij als broodbakker genoemd, maar kennelijk verhuurt hij ook woonruimte, want begin mei 1876 schrijft de burgemeester van Duiven in een brief aan de Officier van Justitie „... *dat H.I. Daamen verblijf houdt te Groessen... ten huize van P. W. Nass, herbergier en winkelier...*”

Zoals boven reeds vermeld breekt op 26 juni 1876 daar brand uit en behalve dat huis branden ook nog drie andere huizen af „... *welke totaal met bijna den geheelen inboedel, 3 varkens en 2 geiten door het vuur zijn vernield. De gebouwen en inboedels waren tegen brandschade verzekerd...*”

Ruim twee weken later gaat er weer een brief van het Kerkbestuur naar de bisschop om te melden dat het huis van de kerk, dienende tot bakkerij, herberg en winkel totaal is verwoest. Gevraagd wordt om machtiging tot het uitgeven van f 2000,-. De verzekering zal f 4000,- uitkeren. Want „... *om een nieuw huis, doelmatig voor bovengenoemde affairen, en wat in de onmiddellijke nabijheid van de Kerk, ook om de concurrentie, een fraai aanzien heeft, daar te stellen...*” zal er een bedrag van f 6000,- nodig zijn. Op 14 juli, een dag later al, wordt de machtiging verleend, maar „... *de architect heeft zich misrekend...*”. Ook daarvan wordt de bisschop op de hoogte gebracht. Ze vragen opnieuw machtiging, nu om nog eens f 1500,- te mogen uitgeven omdat „... *het huis dat zeer solied gebouwd is, veel meer ruimte bevat dan het Kerkbestuur zich had voorgesteld. Met*

eenige verandering en bijwerk kan het bovenhuis tot eene geheel afzonderlijke woning worden ingericht en verpacht..." De bisschop gaat ook nu akkoord.

Het Kerkbestuur moet dan, zoals ik eerder in mijn verhaal al vermeldde, ook vergunning aanvragen *"... tot het oprigten eener brood- en beschuitbakkerij, wordende door de hand gedreven..."* En ook in dit geval blijken de concurrenten geen bezwaar te hebben. Op 12 februari 1877 verlenen B. en W. de vergunning *"... onder voorwaarde dat de inrigting van den oven en stookplaats geheel in steen worde gebouwd en met voldoende specie afgewerkt zoodat dezelve geen gevaar van brand kan opleveren en dat de broodbakkerij in werking zal worden gebragt vóór of op den 1e Julij a.s. op verbeurte dat deze vergunning zal zijn vervallen..."*

Nass zal wel zo snel mogelijk het huis betrokken hebben, alleen het bovenhuis is in mei 1879 *"... om gebrek aan pachter nog niet geheel afgewerkt..."* Dan meldt zich een zekere H. Meckring uit Amsterdam bij de pastoor. Op voorwaarde dat hij de *"... kamers moest betengelen en behengen..."* mag hij met gesloten portemonnaie huren tot mei 1880, waarna hij tot mei 1881 voor een jaarhuur van f 125,- verder kan blijven wonen, dit om *"... de kosten van verwen en anderszins..."* te dekken. Meckring houdt zich het eerste jaar keurig aan de gemaakte afspraken, maar koopt daarna een huis elders in het dorp. Met *"... de uitvlugt dat hij om de affairen van bakkerij etc. der benedenbewoners niet heeft kunnen slapen laat hij de sleutels op de deuren der kamers zitten..."* en komt niet terug. Notaris de Both wordt er zelfs bijgehaald en weer is er overleg met de bisschop. Hoe het verder met Meckring afloopt heb ik niet verder uitgezocht, maar wel dat op 14 februari 1883 schriftelijk een degelijk huurcontract wordt afgesloten met Petrus Wilhelmus Nass, bakker, kastelein en winkelier. En met de garantie van twee borgen, Wessel van Oopen en Jan Willem van Dijk, zwager van Grada, dekt het kerkbestuur zich goed in. Hij mag *"... het geheele, voor eenige jaren nieuwgebouwde winkel- en woonhuis... met bijbehorende tuin huren voor zes jaren voor twee honderd veertig gulden 's jaars..."* Enkele van de voorwaarden waaraan hij zich dient te houden zijn dat hij het gehuurde pand goed bewoont, behoorlijk in

orde houdt, en alleen gebruikt als woonhuis, winkel, herberg en bakkerij. Zo niet, dan moet hij het huis binnen acht dagen ontruimen!

Dat aan het pand de naam "de Rooster" wordt gegeven is logisch als men weet dat een voorheen ter plaatse gelegen „... *Hofstede - vroeger behorend aan de fam.v.Leuffen - met het erbij behorend land - eigendom van de kerk -.*„ deze naam had.

Petrus heeft dan intussen twee zoons, Theodorus (Dorus) en de elf jaar jongere Willem. Deze laatste zal, na een aantal jaren als (hulp)onderwijzer in Didam resp. Wijchen te hebben gewerkt, in 1907 naar Nederlands Oost-Indië vertrekken. Drie meisjes zijn bij de geboorte of korte tijd daarna gestorven. Volgens het bevolkingsregister is er een meid, Maria Aleida Polman en een knecht Gerardus J. Polman, waarschijnlijk broer en zus, afkomstig uit Zevenaar, die rond 1885 ten huize van P. Nass worden ingeschreven.

Als Grada van Oopen, pas zestig jaar oud, in 1897 overlijdt, wordt een boedelbeschrijving opgemaakt. Wat tot de bakkerij behoort staat als volgt genoteerd: twee troggen, een bank, een tafel, bascule met gewicht, fornuispot, schietters, ijzers, scheppers, bakken, koper en bliken gereedschap, vormen en lampen, drooghorden en doofpotten, platen en ziften. Tot de bakkerij worden ook de banken in de gang gerekend waarop waarschijnlijk het brood neergelegd wordt.

Eind 1899 wordt Dorus, pas getrouwd met de op „De Hoge Zorg" geboren Groessense Anna Aleven, in het bevolkingsregister ingeschreven als hoofdbewoner met het beroep van bakker en kastelein. Petrus blijft genoteerd als bakker. Het eerder genoemde huurcontract wordt om de zes jaar verlengd en in 1901 is Dorus de huurder, hetgeen zo blijft tot begin 1941.

Als voor het verlengen van zijn drankvergunning in 1905 aan B&W een opgave gedaan moet worden van de in zijn huis wonende personen boven de zestien jaar staat Maria Polman nog steeds genoteerd als meid en Jos van Oopen als knecht. In 1908, er zijn

dan inmiddels bijna zes kinderen, komt Hendrika Busink (de weduwe van Hermann Bunning) als meid in huis. Zij blijft tot midden 1916.

Gevraagd naar de produkten uit de bakkerij van Dorus, heb ik me laten vertellen dat de maanvormige beschuitjes, gedoopt in glazuur met anijszaadjes erin, kennelijk algemeen bekend zijn geweest.

Van de achttien kinderen uit het huwelijk van Dorus en Anna bereiken twaalf de volwassenheid. Hoewel Wim en Hendrik aanvankelijk staan genoteerd als bakker, is uiteindelijk hun jongere broer Theet degene die het bakkersbedrijf van zijn vader overneemt. Om niet in herhalingen te vallen laat ik graag zijn verhaal, dat van de derde generatie, elders in deze Driepas, voor zich spreken.

De drie generaties zijn:

1. Petrus Wilhelmus Nass, geboren 26-02-1833 op de Bovenpleij te Huissen, gehuwd met Gerarda Johanna van Oopen, overleden te Groessen 13-12-1907
2. Theodorus (Dorus) Albertus Wilhelmus Nass, geboren 04-10-1867 te Groessen, gehuwd met Anna Hendrina Aleven, overleden te Groessen 22-01-1951
3. Theodorus (Theet) Johannes Petrus Nass, geboren te Groessen 13-01-1917, gehuwd met Johanna Wilhelmina Theodora Eggen

L. Prinsen-Holland, Aarle-Rixtel.

Noten:

- (1) De basis van het pand, zoals ik het in de veertiger jaren kende, is in deze plattegrond helemaal herkenbaar.
- (2) In Groenlo bestaat de bakkerij van Wissink nog.
- (3) Pas op latere leeftijd heb ik begrepen hoe het kwam dat mijn vader, die garagehouder was toen ik werd geboren, zo bedreven was in het bakken van brood, worstebroodjes, speculaas, klets kopjes en borstplaat: hij had vroeger thuis en in Groenlo het vak geleerd.
- (4) Het grafmonument met daarop de namen van de oudste twee echtparen Holland is ruim een jaar geleden geheel gerestaureerd, en teruggeplaatst op het kerkhof van Groessen, bijna aan het einde van het hoofdpad aan de linkerkant.

(5) De weduwe van Leuffen had toen zeven kinderen!

Bronnen:

Duiven: Archief van de parochie St. Andreas; burgerlijke stand en bevolkingsregisters; gemeenteverslagen; notulen B.en W.; brievenboeken van de burgemeester; ingekomen stukken

Huissen: burgerlijke stand, bevolkingsregisters

Bevolkingsregisters van Didam, Groenlo, Wijchen en Zevenaar

Literatuur:

Oude Ambachten en Bedrijven achter Rijn en Ijssel, J.W. van Petersen en W. Zondervan, Zutphen 1972, Walburgpers

Van Zoete Wijn en Bittere Medicijn, J.W. van Petersen, Zutphen 1989, Walburgpers

Een eeuw Holland, krantenartikeltje, eind mei 1951, bron onbekend

Met grote dank aan de heer J.Giesen, archivaris van het Streekarchivariaat "De Liemers en Doesburg", die mij steeds met zeer veel geduld van dienst is geweest. Voor aanvullingen, correcties, op- of aanmerkingen houdt schrijfster zich aanbevelen. (tel. 0492-381333)

RECTIFICATIE

Helaas is een storende fout geslopen in het artikel over de Watersnood van 1926 (DRIEPAS, jrg. 13,1996). In Groessen heeft menig- een zich - na lezing van het deel dat over Groessen en Leuven gaat (blz.12) - het hoofd gebroken over wie dan toch wel „de nu 82-jarige Rein Polman" mocht zijn, die zijn gehele leven in de buurt van de Leuvensedijk zou hebben gewoond. Niet te vinden dus.

Het moet zijn **Rein Bolder**.

Onze excuses aan de lezers en aan onze „tekstleverancier", de heer A. Janssen uit Groessen.

SCHENKING

De Historische Kring heeft een (derde) computer! Ons geschonken door de heer en mevrouw van de Velden uit Groessen. Onze dank voor deze bijzondere geste.

DRIE GENERATIES BAKKERIJ VAN KEMPEN TE GROESSEN.

De geschiedenis van bakkerij Van Kempen begint met Drikus, de zoon van Antoon van Kempen (geb.1820), die een café of „tappe-rij" had in de dorpskern van Groessen. Drikus ging in de leer bij enkele gerenommeerde bakkers in Arnhem, o.a. de beschuitbakker De Bruin, en had omstreeks 1895 een eigen bakkersbedrijfje in Loo, in een pand aan de Loostraat, schuin tegenover de plek waar zich nu de onderwijzerswoning nog bevindt. Dit bedrijf ging waarschijnlijk failliet, waarna hij enkele jaren als bakkersknecht werkte bij bakker Holland in Groessen.

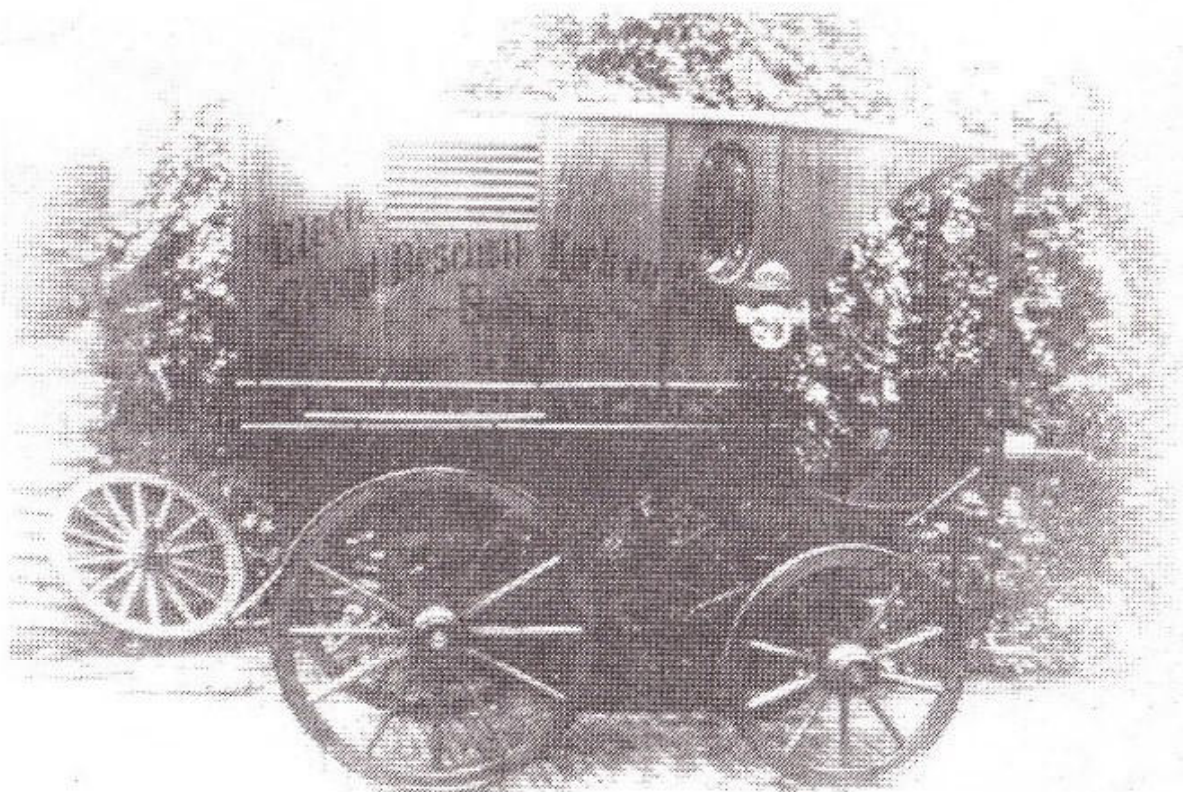
In 1900 kocht hij een stuk kerkegrond aan de Schraleweidsestraat en bouwde daarop een woonhuis met losstaande bakkerij, bouw-kosten totaal f. 500,=.

Deegbereiding en ovens.

De oven werd in die tijd gestookt met takkenbossen. Tot ca. 1935 was dat de enige energiebron die gebruikt werd. De takkenbossen kwamen uit de bossen achter Arnhem vandaan. Het waren de opgeboste toppen van dennebomen die met Vastenavond op de houtverkoop gekocht werden. De meeste andere bakkers in Groessen stookten overigens met andere houtsoorten, vooral peppelenhout.

In de eerste decennia van deze eeuw werd het deeg geknead door een paard dat de roggebroodmolen voortbewoog. Drikus vertelde dat hij voor de eeuwwisseling bij bakkerij Holland het roggebrood-deeg met de voeten kneedde. Deze deegbereiding duurde wel zeven uur, om 5 uur 's morgens beginnen, om 12 uur het deeg de oven in.

In 1926 kwam er elektriciteit in de straat en werd een elektromotor voor de deegmachine aangeschaft, volgens mijn vader de eerste in Groessen, zoals Drikus van Kempen altijd voorop liep met het introduceren van nieuwe hulpmiddelen. Zo had hij omstreeks 1935 de eerste oliebranderoven in Groessen en was hij ook de eerste in de gemeente die een prachtige vierwielige bakkerswagen in Arnhem liet bouwen.



Broodwagen in 1925, gebouwd door Klein-Obliggi te Arnhem.

Medewerkers.

Intussen was Antoon van Kempen, geboren in Groessen in 1893, die altijd in de bakkerij had meegewerkt, mede-eigenaar van het bedrijf geworden en moest Drikus het kalmer aan doen vanwege rheuma. Midden dertiger jaren kreeg ook Antoon gezondheidsproblemen door longontstekingen en t.b.c. en moest mijn vader, Henny van Kempen, zijn studie aan de Kweekschool opgeven om thuis als oudste zoon het bedrijf voort te zetten. In de loop der jaren waren er ook verschillende bakkersknechten in dienst, o.a. afkomstig uit Ulft, Silvolde en Millingen. Een van de knechten was Piet Lubbers, die later in Westervoort een eigen bakkerij begon. De werkdag in de bakkerij begon op gewone dagen om 5 uur 's ochtends.

Produkten.

In de eerste helft van deze eeuw werd er voornamelijk roggebrood gegeten. Witbrood werd er ook gebakken, maar kwam pas echt in

zwang rond de tweede wereldoorlog. Het tarwe- en bruinbrood wat wij kennen is van nog latere datum. Mijn vader weet nog heel goed dat er roggebroden van 16 pond gebakken werden, later 12-ponders en vervolgens roggebroden van 8 pond. Het witbrood werd aanvankelijk twee keer per week gebakken, op woensdag en vrijdag. Het roggebrood minimaal twee keer per week of zoveel vaker als nodig was. Er gingen bij ons 64 rogge-broden van 8 pond tegelijk in de oven. Deze 8-ponders kostten op een gegeven moment 80 cent. Behalve brood werd er honingkoek gebakken en allerlei kleingoed (koekjes e.d.). De zelfgebakken beschuit was wel een specialiteit, door Drikus geleerd bij beschuitbakker De Bruin in Arnhem.

Het roggemeel werd gekocht bij graanhandel De Vries en Van Voren in Arnhem. Zij betrokken het grootste deel van de rogge uit Amerika en vooral Rusland; de binnenlandse rogge was te vochtig om alleen gebruikt te worden. Er werd van de graanhandel dan een paar 'las' (=30 mud) tegelijk gekocht als de prijs gunstig was, en dit liet de bakker in gedeeltes malen bij de molen van Pijnappel aan de Eltensestraat in Duiven, later was Willemsen daar de mulder. De keuze voor de molenaar had ook te maken met de typische maalkwaliteit die een bepaalde molen leverde. De bloem voor het witbrood kwam o.a. van de fa. Wessanen uit Wormerveer en Noury van de Lande uit Deventer.

Klanten en betaling.

Bakkerij Van Kempen had zijn klanten door heel Groessen, daarnaast nog een aantal in het begin van Loo, enkele aan de Heilweg en nog een paar in Zevenaar. In de bloeitijd, de jaren dertig, had men zo'n 140 vaste klanten. De doorsnee klanten betaalden één keer per week, op zaterdag. Sommige kleine boeren bouwden in de winter schuld op welke bij de aardbeienoogst weer „gelijkgemaakt" werd. De meeste kleine boeren hielden er een hoekje aardbeien op na. Met klanten, bijvoorbeeld de smid, met wie wederzijds zaken gedaan werden, was het de gewoonte eens per jaar af te rekenen.

Alle klanten konden fruit, vooral appels en peren, laten drogen in de nawarmte van de oven. Deze werden „afgedroogd" in 2 tot 3

dagen. Dit drogen was gratis voor de klanten. Soms ging daar nog behoorlijk wat tijd in zitten; vooral als het stevig gewaaid had en veel fruit was gevallen, was het druk.

Vervoer.

Oorspronkelijk had Drikus van Kempen een hondekar waarmee het brood bezorgd werd. Na verloop van tijd kwam er een tweewielige wagen met een broodkast erop, voortgetrokken door een hit, later door een groot paard. Vervolgens werd de speciaal gebouwde vierwielige wagen het trotse bezit van de fa. Van Kempen. In latere jaren werd er ook nog brood rondgebracht op de transportfiets met mand.

Er werd iedere dag, behalve vrijdags en zondags, brood bezorgd, maar niet steeds via dezelfde route. Gemiddeld werd er drie keer per week bij de klanten bezorgd.

Bedrijfsverloop.

Lange tijd waren er 4 bakkers in Groessen: Holland en Nass in het centrum, Peters aan het begin van de Heiliglandsestraat (later overgenomen door Knelis Wouters) en Van Kempen aan de Schraleweidsestraat. Kort voor de Tweede Wereldoorlog kwam daar bakker Van Groningen bij. Hij vestigde zich aan de „Kruisstraat“. Daarvoor had hij gewerkt bij bakkerij Bisseling in Loo. In ieder geval al vanaf ca. 1920 dreef Drikus van Kempen ook een kruidenierswinkeltje inclusief rookwaren tezamen met de bakkerij.

Zowel bakkerij als winkel werden in 1955 beëindigd. Er was teveel concurrentie om 5 bakkerijen in Groessen renderend te houden. Ongeveer een jaar later sloten ook Holland en Nass hun bakkerij. Henny van Kempen, geboren in 1918 in Groessen, werkte nadien nog ruim tien jaar bij een middelgrote bakkerij in Arnhem. Ook twee broers van hem werkten als bakker bij bedrijven buiten de gemeente. De laatste zes jaren van zijn loopbaan bakte Henny weer brood voor de mensen in Groessen, ditmaal als bakker in de bakkerij die door Knelis Wouters bij zijn nieuwe supermarkt in Groessen gebouwd was. Henny's zoon, Willy van Kempen, nu wonend op de plek aan de Schraleweidsestraat waar eens de oude

bakkerij stond, was ook nog enkele jaren als bakker werkzaam in Arnhem maar koos weldra een ander beroep.

H. van Kempen jr., Zevenaar.

N.B. bovenstaande informatie is ontleend aan gesprekken met mijn vader.

NOG MEER BAKKERS IN GROESSEN.

Behalve de bakkers Nass, Holland en van Kempen waren er nog drie bakkers gedurende lange tijd werkzaam in Groessen.

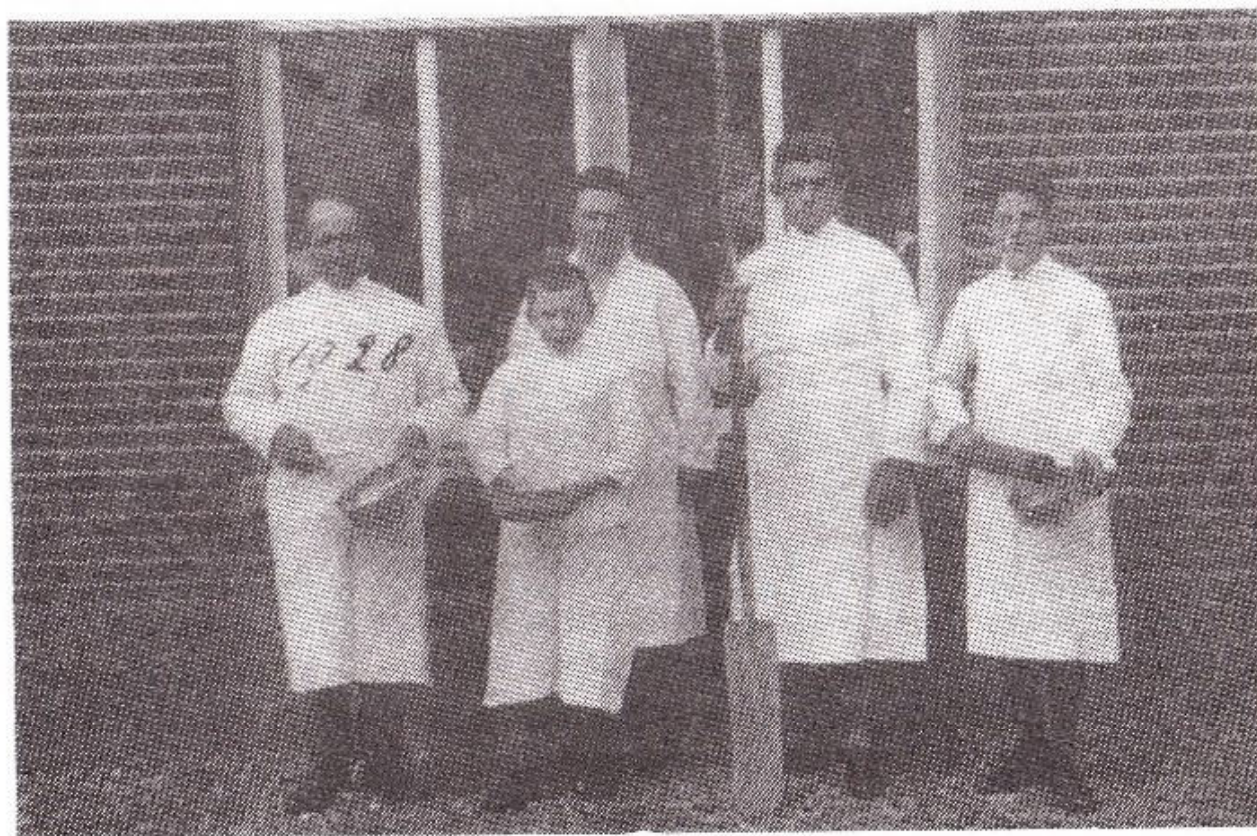
Antoon Peters uit Doornenburg krijgt in 1915 een vergunning voor een broodbakkerij in zijn pand aan de Spoorstraat, nu Heiliglandsestraat tegenover rijwielhandel Neijenhuis. Hij is hier tot 1936 werkzaam samen met zijn vrouw, maar wanneer deze plotseling overlijdt, koopt de vader van Cornelis Wouters de bakkerij met winkel en zet er drie van zijn kinderen in. Dit zijn Cornelis, Albertus, en dochter Corry. Cornelis is al jaren bakkersknecht geweest bij Antoon Peters en hij zal in 1941, na zijn huwelijk met de Groessense Gerarda Aaldering de bakkerij en winkel voortzetten in dit pand tot 1963. Dan laat hij iets verderop aan de Achtergaardsestraat, waar eerst een politiepost was, een nieuw woonhuis met winkel en bakkerij bouwen, waar hij tot 1974 blijft wonen en werken. En er moest hard gewerkt worden, want de concurrentie was enorm. Alleen in Groessen zijn er in de beginjaren al vijf bakkers werkzaam, wat eigenlijk teveel was en ook bakker Wouters heeft daarom naast de bakkerij een winkel, waar je van alles kon kopen, van levensmiddelen tot drogisterij-artikelen. Mevrouw Peters drijft de winkel, al dan niet met hulp van een dienstmeisje. Daarnaast kookt ze nog tien jaar lang voor oud-bakker Peters en zijn zoon, die in een huisje bij het zustersklooster in Groessen zijn gaan wonen. Het werk in de bakkerij wordt door bakker Wouters gedaan altijd met behulp van een knecht gedaan, want nadat men om vier uur 's nachts begon met bakken, moest er natuurlijk ook

nog brood worden bezorgd vanaf tien uur 's morgens.

De enige bakker, die nu nog steeds bakt, is van Groningen. Henricus van Groningen (*22-11-1912) begint in 1937 samen met zijn broer Theodorus een broodbakkerij in de molen van Ruth Bisseling (later Staring). Zij bakken tot 1947 in de molen en daarna wordt er een nieuw pand gebouwd op de hoek Molenstraat-Dorpsstraat dat er nu nog steeds staat. Theodorus vertrekt als bakker naar Arnhem maar Henricus zal tot aan zijn overlijden in 1980 werkzaam zijn als bakker. Zijn twee zonen Henricus en Theodorus hebben het bedrijf daarna overgenomen en hopen volgend jaar het zestigjarig bestaan te vieren.

Ik bedank mevrouw G. Wouters-Aaldering uit Wijnbergen voor het geven van schriftelijke informatie en het fotomateriaal.

M.P.J. Biermans van Dongen, Duiven.



Voor de bakkerij te Groessen in 1928: bakker A. Peters met vrouw en zoon, knecht H. Huls en knechtje C. Wouters, de latere bakker.

