

de wijduitstaande wijze als 45 jaar eerder. Uit haar tas steekt een paraplu. Heel verstandig. Want één regenbuitje was genoeg om zo'n fraai gesteven kap te veranderen in een onooglijk lapje. Tot aan haar dood in 1955 bleef zij de Eemnesser dracht trouw. Geertruida is nooit getrouwd; zij ging in 1913 het klooster in en legde toen de dracht af.

(met dank aan mevrouw E. Peek voor het beschikbaar stellen van de foto's)

Jos Eggenkamp en Livia Lankreijer



In onze serie: Oude Eemnesser....."

is nu aan het woord de alom bekende bakker Wiebe van de Kuinder die ons alles vertelt over het "warmebakkersvak" in vroeger tijden.

"Mijn vader heeft het bakkersvak van zijn broers geleerd. Grootvader Van de Kuinder had een bakkerij in Eemnes-Binnen die al vanaf 1840 bestond. Bij vader z'n trouwen kreeg hij een stuk grond aan de Laarderweg + de klanten in Eemnes-Buiten mee. In 1926 liet hij voor geloof ik f 3.500,-- een winkel met daarachter een bakkerij op dat stuk grond bouwen en begon zijn eigen zaak (Laarderweg 44). Hij heeft daar heel goed, niet geboerd, maar gebakkerd. Vanaf een jaar of acht weet ik alles wel want toen moesten we voor- en tussen schooltijd altijd in de bakkerij helpen. Ik werd speciaal in Laren naar school gestuurd omdat de school daar om half negen begon. Je kwam dan om half twaalf thuis en kon nog even vlug vers brood brengen naar klanten die om twaalf uur moesten eten. 's Zaterdags hield vader me altijd thuis om in



*Bakker Jan v.d. Kuinder met de broodwagen op weg naar Bussum op het Laarderhoogt.
Foto uit 1925*

de bakkerij te helpen en dan was het hoofd van de school, meneer Van Houten, toch kwaad!

In die tijd ging alles totaal anders dan nu. Elk stukje brood werd met de hand afgewogen, opgepunt en opgemaakt. Wat oppunten is? Nou, er lag een heel groot deeg op de bank waar met een steker allemaal stukjes afgestoken werden, want die stukje moesten een bepaald gewicht hebben. Daarna vouwde je dat ongeordend stukje deeg samen en draaide er een punt aan. Dat heette oppunten. Vervolgens werden de stukjes deeg met de punt op de bank gelegd om te rijzen. Waren ze gerezen dan werden ze zo in model gebracht dat ze in de pannen of op de vloer pasten. Allemaal handwerk. De meeste tijd vergden de bolletjes, krentebol-
8- HKE

len en al dat gedoe. Je kunt je wel voorstellen dat je in die tijd geen kwart kon presteren van wat ze nu presteren nu alles machinaal gaat.

De eerste jaren, tot 1939 hebben we takkebossen in de oven gestookt. Deze werden met paard en wagen gebracht, moesten nog een lange tijd staan omdat ze groen uit het bos kwamen. Na een jaar waren ze dood en was het prima brandhout. Zodra de takkebossen opgebrand waren werd het vuur uit de oven getrokken en in de gloedpot (doofpot) die er altijd voor stond gestopt, deksel er op en maar wachten tot het vuur goed gedoofd was. Daarna werd het gezeefd en het houtskool dat overbleef werd als aanmaakhout voor de kachels verkocht, ja dat was prachtig houtskool.



Jan v.d. Kuinder met de bakfiets op de Meentweg tijdens de strenge winter van 1963.



*Wiebe v.d. Kuinder voor de heteluchtoven.
Foto uit 1969.*

Voordat de broden de oven ingingen nam je een lange stok waar een ouwe natte zak omgebonden was, dat noemde je een dweil, en moest de oven eerst gedweild worden.

In 1939 hebben we een oliestookapparaat gekregen. Dat was een buis voor de oven waar een grote vlam uitkwam die vuur in de oven spoot. Zo werd 't ie verwarmd en had je die
10- HKE

takkebostoestanden niet meer met al die stof- troep. Het was echter goed dat de oven zelf niet veranderd was, want in de oorlog moesten we bij gebrek aan olie weer takkebossen stoken. Bergen takkebossen legden we in die tijd op de schuilkelder waar de auto van de dokter stond ondergedoken, want die moffen vorderden alles; auto's, wagens, fietsen, niets was veilig voor ze. We hadden er een gat in gemaakt, waar wij ons zodra de moffen op de Laarderweg liepen door lieten zakken, zo de auto in.

Na de oorlog zijn we op een heteluchtoven overgegaan, waar we vetkolen in stookten. Wat vetkolen precies zijn weet ik ook niet, wel weet ik dat de rook die er uit kwam zó zwart was, dat ik altijd het idee had dat ik op een stoomschip zat. Ja, toen bakten we ook het zogenaamde regeringsbrood. Het meel was krap, vlak na de oorlog, daarom werd het minder uitgemalen, dat wil zeggen dat ze er een gedeelte van de zemelen in lieten zitten. Helemaal niet zo gek, want het was gezonder dan wittebrood. Ik begrijp ook niet dat er nog een mens is die wittebrood eet, het is geen eten, want er zit niets gezonds in. Nee, dan roggebrood, dat is het beste brood dat er is.

In onze tijd hadden de boeren nog roggevelden en brachten de rogge naar onze "eigen" molen op de Molenweg, dus daar haalden wij het roggemeel vandaan. Tweemaal in de week bakten we roggebrood, 's maandags en donderdags. Dat ventte vader vrijdags uit in Bussum en dinsdags in Hilversum.

Roggebrood bakken was een heel karwei hoor. Eerst werd het deeg gedraaid, afgewogen, er met de natte hand balletjes van gemaakt, plat gerold, zemelen er overheen gestrooid, wat dus uitgezeefde tarwe is en daarna strak tegen elkaar op de vloer van de oven gescho-



*Mevrouw V.d. Kuinder in de noodwinkel.
Foto uit 1961.*

ven. Na een uur werden en natte zakken overheengerold om het roggebrood te laten smoren. De oven werd helemaal dichtgesmeerd met roggedeeg, zodat er geen wasem uit kon gaan. Zo bleef het brood de hele nacht liggen, de volgende ochtend was het gaar.

We kregen ook de zogenaamde inzettters, dat waren broodbussen die de mensen zelf opge maakt hadden. In die tijd bezat je nog geen oven thuis, dat is een luxe van de laatste tijd.

De boeren die appelboomgaarden hadden brachten appeltjes om te drogen, ook wel peren, pruimen, zelfs boontjes waar ze dan eerst de kook over hadden laten gaan; ja dat kon alle-
12- HKE

maal bij ons.

Na de heteluchtoven is er een gasoven gekomen en werd de bakkerij uitgebreid. Er kwamen steeds meer mensen op Eemnes wonen, dus je kreeg ook steeds meer klanten. In 1961 is de grootste verbouwing geweest: de winkel, de bakkerij alles is toen gemoderniseerd. In 1973 hebben we alles verhuurd aan de "Uitschieter", wel bleef ik in de bakkerij werken



Vader Jan v.d. Kuinder en Adriaan van Hamersveld in de bakkerij

tot de zaak op 22 november 1990 aan de "Uitschieter" werd verkocht.

Ik heb altijd met veel plezier gewerkt, maar het nietsdoen bevalt me uitstekend, omdat ik nu eindelijk eens tijd heb voor mijn hobby's."

Wiebe, hartelijk bedankt voor je leerzaam verhaal.

Henriët Liscaljet.



"Theehuis De Paddestoel"

Tijdens de diavertoningen van vorig jaar kwam herhaaldelijk het theehuis "De Paddestoel" van Evert van Wegen ter sprake. We hadden



Rijksweg Laren - Baarn, "Theehuis de Paddestoel"