

Brood, kaas en boter

In deze tijd leveren de supermarkten en grootkruideniers een felle concurrentie om de gunst van de consument. Ook in de twintiger jaren werd door de kleinste middenstanders van deze goede stad Hoorn hard geknokt om de eigen omzet op peil te houden en zo mogelijk te vergroten. Zo rond 1920 waren er niet minder dan 24 warme bakkers. Omgerekend op het aantal inwoners, 1 bakker op ca. 400 inwoners.

Alleen al op de Italiaanse Zeedijk zaten er 3 dicht bij elkaar t.w.: Slagter, Pieters en Rond.

Aan de Appelhaven bakte Jongbloed vers brood. In de Schoolsteeg deed bakker Weiling zijn best het hoofd boven water te houden en luttele meters verderop G. Langereis, die mij goed in het geheugen ligt als de huisbaas van de toenmalige ouderlijke woning aan het Achter op 't Zand nr. 33.

De huurprijs? Eén gulden en vijftig cent per week! Een andere bakker Langereis was in de Vijzelstraat gevestigd en aan het Gerritsland vond je de bakkerswinkels van Sant en Breve.

Het was zakendoen met een glimlach en een gezellig babbeltje. Er viel altijd wel wat te lachen en te praten. De gemeenschap was klein en je kende iedereen van naam en bijnaam.

Alvorens door te gaan naar de grootste winkelstraat lopen we even binnen bij bakker Zwaan die in een prachtig 16e eeuws pand aan de Kuil als specialiteit „pinken” bakte. Een langwerpige, taai lekkernij die 2½ cent koste. In de Havensteeg bakte Coken brood en banket. Een naamgenoot deed hetzelfde op de hoek Kerksteeg/Grote Noord en wat verderop deed de derde Israëliische bakker, de Beer, vooral op zondag goede zaken met de verkoop van nog warme galletjes, puntbroodjes en gevulde koeken. Meer bakkers aan het Grote en Kleine Noord, t.w.: Wesselman, Neeffjes, van Dam en aan het Breed bakker Bergsma.

Brood, kaas en boter. Het waren de jaren van de kleine nering.

Op de hoek van de Gedempte Appelhaven dreef het echtpaar Klaassen in de voorkamer een bescheiden handel in kaas, boter en eieren.

Als kind ging je daar graag naar toe om een halve kop roomboter te halen. Behalve een vriendelijk woord kreeg je ook nog een snoepje. Er werd overal met grote aandacht naar de weegschaal gekeken, niet te weinig maar ook niet te veel, niets ging verloren, kruimeltjes zijn ook brood en een bruin broodkapje, lekker vers, met stroop was een lekkernij.

Aan het Grote Oost hielden drie bakkers hun ovens warm t.w.: Algera, Hoogkarspel en Kromheer. Binnen de Veste verder nog de bakkers Brouwer aan het Nieuwland, Krijgsman in de Ramen en Negenman aan de Oude Turfhaven. Buiten de Veste bakker van der Lijn, in het houten huis met bruggetje aan de Drieboomlaan en aan de Veenenlaan bakker Kromheer. Mogelijk is er nog een bakker vergeten, maar de genoemde 24 had broer Hein Hemmer nog op een rijtje in het hoofd.

De Hoornse broodbakkers uit die tijd. Zij woonden en sliepen in ruimtes van beperkte omvang. De bakkerij en

de winkel waren hoofdzaak. Voor de opvoeding van de kinderen was geld nodig. Uit de kleine winst van de nering moest ook gespaard worden voor de oude dag. Sociale zekerheid was onbekend. De bakker moest vooral gezond zijn en gezond blijven. Bij ziekte was je op anderen aangewezen. Dat kostte geld en je liep bovendien de kans klanten te verspelen.

Er werd nagedacht en lang gepraat voor een samenwerking die tot een besparing van brandstof en andere zakelijke kosten moest leiden en die tevens een grotere sociale zekerheid zou bieden.

Het gevolg van denken en doen was de oprichting van de Hoornse broodfabriek aan de Gedempte Appelhaven. Lang heb ik nagedacht over het jaar van de oprichting, en later van de sluiting, want niets blijft altijd zo het was. Wie het weet late het horen.

Brood, kaas en boter. Genoeg nu over het brood want ook kaas en vooral de Edammer kaas werden in het groot (export) en in het klein verhandeld. De kleinste detaillist was gevestigd in de Schoolsteeg. In het voorkamertje van de woning van de fam. Tros stond steevast één Edammer voor het raam. In de Gouw was en is nog steeds de gespecialiseerde kaaszaak van Kaan, die een eigen kaaspakhuis aan de Korenmarkt had. En wie herinnert zich nog de kaaswinkel van de Waal aan het Breed tegenover de Keizerskroon? Dikke Japie zei de volksmond. Denkelijk om de overeenkomst van zijn buik met de uitgestalde Edammers.

Boter werd veel gekocht in de Boterhal aan het Kerkplein waar de Westfriese boerinnen hun eigen gemaakte „koppen” aanprezen. Margarine was in die tijd ook al te koop. Er was nog geen Zeeuws meisje of Becel, maar ik meen mij het merk Plant te herinneren.

Mijn moeder was een lekkerbek die van roomboter hield. Als de centjes krap waren maakte ze zelf melange van margarine en roomboter. Nog zie ik haar bezige handen beide soorten kneden in een hoge schaal.

Brood, kaas en boter, maar er was ook banket!

Bekende taart- en banketbakkers uit die tijd waren Appels aan het Kleine Noord, Koldewijn aan de Gedempte Turfhaven, de gebroeders Vollenga in de Kerksteeg die de faam hadden de lekkerste taai te bakken en dan was er nog Dekker aan de Nieuwendam, hoek Pompsteeg. Hij deed de nering met assistentie van een knappe huishoudster en om die „samenwerking” werd wat goedmoedig gegniffeld.

Zo te zien leefden ze gelukkig en tevreden en dat kan van echtparen niet altijd gezegd worden.

In elk geval waren zijn Wellingtons, Weespermoppen en andere soorten baksel overheerlijk.

Beste lezers en lezeressen, voor dit keer is het wel genoeg geweest. Terug in de tijd kan je alleen maar in je gedachten doen. Het is wel zo dat hoe ouder je wordt des te scherper de beelden uit het verleden voor je gaan leven.

Hopenlijk tot een andere keer en vriendelijke gegroet door,

E. E. Bertus Hemmer.