

De ovendeur werd dichtgesmeerd met brooddeeg.



Job Klein Hesselink (geb. 1926)

De levensloop van de actieve Job (87) is heel divers. Het waren 12 ambachten, maar zeker geen 13 ongelukken. In grote lijnen: bakkersknecht, riemenmaker in de zadelfabriek, gediplomeerd varkenskoopman, vertegenwoordiger bij de Spar, een eigen bedrijf in rolluiken en daarna de overstap naar adviseur en makelaar. Zijn grote hobby's zijn nog altijd fotograferen en muziek.

Tekst Gerdien van der Zee-ten Bokkel, beeld Peter van Dinther

'We woonden in de Heidenhoek, maar waren meer op Halle georiënteerd dan op Zelhem. Als jongen voetbalde ik bij Halle 3. Je had altijd plezier, of je won of verloor, dat maakte niets uit. We voetbalden op klompen en die knapten nogal eens kapot. De klomp werd dan met een ijzeren bandje, met scherpe puntjes, weer gerepareerd. Met een half jaar waren je klompen wel versleten. Rond Zelhem had je wel tien of elf klompenmakers. Nu is er geen één meer! Het was een prachtig handwerk. Je had Roenhorst, Stoltenborg en Keizer. Dat waren timmerlui, die hadden 's winters niet zo veel te doen en gingen dan klompen maken als bijverdienste. Ebbers in de Heidenhoek was een klein boertje, die in zijn schuurtje 's avonds klompen maakte. Drie paar voor een gulden. Klompen waar iets aan mankeerde, een noest of zo, kreeg je er soms gratis bij. Het populieren hout was toen niet zo duur en iedereen liep op klompen. De mannen op hoge klompen en de vrouwen op lage, met een

leertje eroverheen. De mensen van mijn generatie maakten al geen klompen meer als bijverdienste, omdat de tijden beter werden. Toen ontstonden de klompenfabriekjes. We liepen op klompen naar school, een half uur gaans. We gingen naar de openbare school in Zelhem, mijn vader vond de verzuiling van scholen maar niks.

Dicht bij ons huis in de Heidenhoek stond de molen van Boeijink. Daar hadden ze een maalderij, een winkel en een bakkerij. Direct na de oorlog was er weinig werkgelegenheid en daar vroegen ze een bakkersknecht. De opleiding kreeg je in het bedrijf zelf. We bakten twee keer in de week roggebrood, van het graan dat door de boeren aan de molen werd geleverd. Roggebrood werd eigenlijk niet gebakken, maar 24 uur gebroeid. Dat ging in 'Bühl Bern' bakkasten, die waren bekleed met asbest. Dat waren



bakvormen van 10 kilogram per stuk. Vier broden van 10 kilogram in één vorm. Er gingen twintig van die vormen tegelijk in de oven, dus $20 \times 50 = 1000$ kg. Daarnaast gingen er ook nog tien vormen in van drie broden die elk 15 kilogram wogen: 10×55 kg. Dan kwam het totale gewicht op 1550 kg. Als jongen van vijftien moest je al die vormen alleen uit de oven halen. Roggebrood bestaat uit rogge, water en grof gemalen zout. Je hebt ook zuur roggebrood, dat kennen we tegenwoordig niet meer. Daar werd zuur aan toegevoegd, dat ontstond door een gistingsproces. In de zuurton bleef altijd een beetje zuur achter, wat weer werd aangevuld met twee emmers meel en een hoeveelheid water, dat kon dan de volgende keer weer worden gebruikt. Om deze broden herkenbaar te maken als zuur brood, werd er met de duim, boven op het brood, aan beide einden een gat in gedrukt. Een half brood was zo ook herkenbaar. Soms ging er ook nog een pan

erwtensoep bij in de oven, die werd botergaar en smaakte heerlijk! De kieren rond de ovendeur werden dichtgesmeerd met brooddeeg, zodat er geen warmte kon ontsnappen. Er bestond toen nog niet zoveel variatie in brood. Na de oorlog hadden we geen patentbloem en werd wittebrood gebakken van grijs meel, dat werd gebuild. Builen is een soort zeven. Tarvo-brood kwam pas veel later. Als er een groot feest was, werd er weleens een taart besteld, maar dan niet van zes of zeven gulden, maar van zes of zeven eieren! Daarmee werd de grootte van de taart bepaald. Taart werd enkel op bestelling gebakken. In het begin bakten we ook koekjes, dat was veel werk waarmee je weinig verdiende.



Tegenwoordig eten we elke dag koekjes, maar toen werden er alleen koekjes gekocht voor de visite, het was echt een luxe artikel. De koekjesproductie werd al snel door de fabriek overgenomen. Als er een baby was geboren, werd er een taart of een kinderwegge, dat is een krentenbrood van anderhalve meter, door de buurt besteld en gebracht door de bakker. Daar ging je dan, op je fiets, met een brood van anderhalve meter op een plank. De taarten waren niet versierd met slagroom, maar met een mengsel van margarine, suiker, vocht en een smaakje zoals vanille of mokka. Dat

werd zo hard opgeklopt dat het toch wel smaakte. Zelf had ik geloof ik wel zeven bakkers: Ditzel, Eggink, Kraaijenbrink, Oldenboom, Boeijink enzovoort. Ze hadden allemaal een kleine omzet, maar konden er wel van bestaan. Een wittebrood kostte 36 cent per acht ons, er waren ook broden van twaalf en zestien ons. Een roggebrood woog minimaal 10 kilogram, maar je kon natuurlijk ook een stuk kopen. Naast brood werd in de winkel alles los verkocht: erwten, bonen, suiker, zout, meel, honing enzovoort. Er kwam al snel een mengmachine voor het brood, met de hand brooddeeg kneden van zuiver Amerikaanse patentbloem was bijna niet te doen, daar zat zo veel kleefkracht in. Gebruikte je Hollandse bloem, dan moest je oppassen dat het geen pap werd, want dat kleefde bijna niet.

Voor Tarvo-brood voegden we gewoon een handvol zemelen aan het deeg toe. Een zak bloem bevatte 50 kilogram en afhankelijk van de kwaliteit van het meel ging daar 26 tot 30 liter water bij, één kilo gist en één kilo zout. Hoe slechter de meel, hoe minder water erbij moest. Je begon de dag met stoken en deeg maken. Toen ik pas begon, werd er gestookt met takkenbossen. De avond van tevoren werden de takkenbossen al in de oven gelegd, zodat ze 's morgens kurkdroog waren. Drie takkenbossen achter in de oven, daarna werd het vuur naar voren getrokken en kwamen er nog twee bossen bij in. Je moest kijken hoe wit de muur werd, om de temperatuur te kunnen bepalen, er zaten nog geen meters in de oven. Was de muur nog niet op kleur, dan moest er nog een bos bij in. Zodra de temperatuur goed was, werd de as eruit gekrabbd en in een grote ovale pot gedaan. Aan een lange stok zat een jute zak, die werd gebruikt als dweil voor de oven, daarna ging het brood erin. Voor kneden en rijzen van het brood had je vier uur nodig, dan nog een half uur tot drie kwartier om te bakken. De bakkers leverden geen constante kwaliteit. De ene dag was het deeg iets slapper, de andere dag was de oven wat heter. De taarten en koekjes werden naderhand, als de temperatuur iets was afgekoeld, in dezelfde oven gebakken. Je hoefde daar niet extra voor te stoken. Het kapsel, dat is het onderste gedeelte van een taart, had maar weinig warmte nodig. Later gingen we over op oliestook en werd het veel makkelijker.



Er zijn ook humoristische verhalen. De boeren hadden veel fruit, dat ze bij de bakker lieten drogen. De bakkers hadden daar een hekel aan omdat het een vieze boel was, bovendien trok er veel vocht in de oven, wat extra stookkosten met zich meebracht, maar je moest wat doen om je klanten tevreden te houden. Op een dag bracht een boer, ik noem geen naam, twee melkbussen met geschilde, kletsnatte peren. Na het drogen was er een zakje van 5 kilogram overgebleven, dat we naast de lege melkbussen hadden gezet. De boer vroeg: konden er niet meer bij in? Het viel hem bar tegen en hij moest nog twee gulden betalen ook, voor het drogen, dat vond hij schandalig. De takkenbossen voor de oven werden gekocht van boeren uit de buurt. Een vracht hout bestond uit ongeveer 30 takkenbossen met een doorsnee van 30 cm. Ze kosten een gulden, met binden en brengen, per bos. Het was een armoedige tijd.



We maakten ook havermout, Jan ten Have uit Aalten was Molenmaker en bouwde voor ons een pletmolen. Eerst werd de haver ontbolsterd en werden de korrels wat gebroken, dan ging het tussen twee wielen door en werd het geplet. Zo ontstond de havermout waar je pap van kon koken. Na de oorlog ging dit werk al snel over naar een fabriek. Soms moest je ook in de molen helpen. Op windkracht malen heb ik niet meer meegemaakt. In mijn tijd stond er al een grote dieselmotor, met een vliegwiel van drie meter doorsnee, naast de molen. Je moest er elk uur met een oliepotje langs en het laatste kwartier

van de dag werd er lucht gepompt om de volgende morgen weer te kunnen starten. Die grote molen was een machtig mechanisme. Tegenwoordig gebruiken ze een hamermolen, dat is een grote ronddraaiende trommel, waar het zaad in gaat. De buitenwand heeft kleine gaatjes en de uitstekende zaadpuntjes worden er door hamertjes aan de buitenkant afgeslagen, dit gaat wel tien keer sneller dan malen met stenen. Wij maalden nog met molenstenen. Die waren keihard en moesten om de veertien dagen worden gebikt met een beitel om ze scherp te houden. Mijn kameraad in de molen was de vakman en ik moest hem helpen. We moesten de bovenste molensteen, waar een beugel aanzat, lichten met een takel, ja dat ging allemaal met de hand en daarna omdraaien. Op de vlakke kant van de steen zaten ovale richels. Hij maakte de buitenkantjes van de richels scherp en ik moest het brede vlak daar tussen glad maken. Met handschoenen aan, anders gingen je handen kapot van de kleine scherpe stukjes die rond vlogen. Die stenen wogen 800 à 900 kilogram per stuk. Met twee man hadden we een hele dag nodig om beide stenen te bikken. Het meeste graan ging als meel weer met de boeren mee naar huis terug om gebruikt te worden als veevoer. De molenaar kocht ook graan van de boeren voor eigen gebruik in de bakkerij.

De werktijden in de bakkerij waren van vijf tot negen en niet van negen tot vijf! Daar had ik wel moeite mee. Mijn vader was varkenshandelaar en 's nachts moest ik eerst helpen met varkens laden. De ene boer had er twee, de volgende vier of soms wel zes. Voor mij was dat extra moeilijk. Dat laden werd met een knuppel gedaan: twee personen achter het varken en dan de knuppel voor je borst en duwen. Ik was maar een klein mannetje en als de andere lader groter was, dan zakte het varken altijd naar me toe. Na het laden snel wassen en naar de bakkerij! Mijn vader kon met de handel redelijk de kost verdienen. Dat leek me ook wel wat. Toen ik mijn diploma's hiervoor had gehaald en er wat verdiend zou gaan worden, bleken er meer handelaars dan varkens te zijn. In de bakkerij werd ook niet veel verdiend, daarom maakte ik de overstap naar de riemenfabriek van Van der Zand. Hier verdiende ik 45 gulden in de week, maar de muren werden steeds dikker en dikker. Na een jaar had ik het helemaal gezien. Zo doende ben ik bij De Spar aan de slag gegaan. Eerst in het magazijn. De afdeling koekjes werd mijn specialiteit, omdat ze dachten dat ik daar verstand van had. Daar kwam de tabaksafdeling bij. De sigaretten kostten 15 cent per pakje en de shag 60 cent. Al snel werd ik vertegenwoordiger en was verantwoordelijk voor een omzet van 25 miljoen gulden per jaar. Het begon met een scootertje, daarna een oud autootje en nog later een nieuwe. Ik heb er altijd met plezier gewerkt, totdat het management kwam, met mensen die nergens de ballen verstand van hadden. Toen heb ik ontslag genomen en ben voor mezelf begonnen. Dat was een goed besluit.'