

## JOHANNES WILHELMUS WELLING VERTELT OVER ZIJN VADER

De in Amersfoort op 2 mei 1877 geboren Johannes Wilhelmus Welling was getrouwd met Euphemia Anthonia Bus, die in Bussum aan de Landstraat werd geboren op 21 April 1875.

Het echtpaar had zes zoons. Met de enige nog in leven zijnde zoon Johannes Wilhelmus had ik een interessant gesprek, eerst over zijn vader en moeder en daarna over zijn leven in het bakkersbedrijf. Als tweede zoon kwam hij ter wereld in de naast de bakkerij gelegen woning aan de Raadhuisstraat nr. 36

Met veel genoegen stelde hij vast dat zijn geboortehuis er nog steeds staat, al heeft het een andere bestemming gekregen. Thans is daar een winkel in antiquiteiten.



De zoon heb ik laten vertellen over zijn vader die de bakkerij aan de Raadhuisstraat beheerde. Het was interessant te horen hoe omtrent 1900 de roggebroden werden gemaakt. In die tijd h t volksvoedsel maar dan wel van een uitstekende kwaliteit. Een trog werd gevuld met een mud rogge waaraan water en zout werden toegevoegd. Het kneden was een zwaar en langdurig proces, z  zwaar dat men diep voorover gebogen het mengsel stond te kneden. Als het deeg stijf was werd het uit de trog gehaald en op de werkbank gevormd tot roggebroden van ongeveer twee pond. Roggebroden van zes pond waren geen uitzondering. Het gebeurde met de hand omdat daar geen vormen voor aanwezig waren. Nadat de roggebroden in model waren gevormd werden zij stuk voor stuk in de zemelen gedrukt. Dat had tot nut dat na het bakken -en later het stomen- de roggebroden gemakkelijk van elkaar gescheiden konden worden. Pas dan werden zij in de oven geplaatst, hetgeen gebeurde door middel van een schieter, waardoor de roggebroden op de juiste plaats "geschoten" werden. De oven werd gesloten en de kieren met deeg dichtgesmeerd. Het bakken nam 2½ uur in beslag, daarna werd het deeg van de ovendeur verwijderd en de deur geopend. Over de roggebroden werden met water doordrenkte jutezakken gelegd en lege donkere doppen over de zakken gegooid. Waarom zijn vader dit laatste deed wist de zoon zich niet meer te herinneren.

Op die manier werden de roggebroden als het ware gestoomd, het vocht werd geleidelijk opgenomen tijdens een liefst twaalf uur durend proces. Boeren uit de omgeving kwamen met door hen zelf geknede roggebroden naar de bakkerij. Voor luttele centen werden deze meegebakken en gestoomd.

#### VLOERBROOD

Door takkenbossen en turf aan te steken werd de oven op temperatuur gebracht. Als alles was opgebrand werden de restanten verwijderd met een aan een lange stok bevestigde dwell. Van het inmiddels geknede deeg werden stukken afgewogen van 400 en 800 gram elk, die eerst werden "opgebold" om later in model gebracht te worden. Over de lengte van een ongeveer 1,60 M. lange plank werd rijstemeel gestrooid. Daarop werden de oubollen gelegd. Na het rijzen, wat ongeveer twintig minuten duurde werden de oubollen tot broden gevormd van 400 en soms tot 800 gram en op de vloer afgebakken. Met een scheermesje werden motiefjes aangebracht. Dat de broden slechts 400 gram wogen was omdat in die tijd meer roggebrood werd gegeten. Voor zon- en feestdagen kocht men wel eens een groot wit brood. Op de plank werden de broden om en om gewikkeld in een 2½ meter lange lap, de rest van de lap werd er overheen gelegd. Zo sprak de bakker in die tijd van "dekkleedjes".

Daarna werden de broden op een "jochem" geplaatst. Deze was aan de ene zijde dik terwijl de andere kant dun afliep. In het midden van de dikke kant was een sleuf gemaakt. Door middel van een veer die aan de stok was bevestigd konden de broden met 10 à 12 tegelijk in de oven worden geschoven. Dan volgde het bakproces dat twintig minuten duurde. Met een natte stoffer streek de bakker over de broden. Door deze handeling kregen de broden een glans. Dicht bij de oven was een vat ingebouwd. Door op een trapje te staan kon dit vat met water gevuld worden, zodat altijd warm water voorradig was. Ook luxe broodjes werden op bestelling gebakken, wat veel voorkwam bij bruiloften en begrafenissen. Maar ook de betere stand wist de weg naar bakker Welling te vinden. Voor vier luxe broodjes betaalde men tien centen.

#### DE BAKKERSVROUW

Terwijl in deze tijd veel dames deelnemen aan het arbeidsproces, gold dat in 1900 zeker ook voor de vrouwen van de bakkers. Met dien verstande dat aan betaling niet werd gedacht. Het was vanzelfsprekend dat zij in de zaak mee werkten. Zo stond mevrouw Welling dagelijks achter de toonbank waar zij zonder het te beseffen sociaal werk verrichtte door te luisteren naar de probleempjes die sommige klanten haar toevertrouwden. Armoede kende het gezin Welling niet, maar dat er voor gewerkt moest worden, dat was zeker. In die jaren kreeg mevrouw Welling haar kinderen. Zo kon het gebeuren dat zij -hoogzwanger- nog de klanten hielp. Als de baby zich aankondigde werd de baker, de inmiddels overleden mevrouw Van Thienen, er snel bijgehaald. Alle zes kinderen zijn thuis geboren. Maar ook in de winkel gaat het leven verder. Dat betekende dat de pas geworden moeder na acht á tien dagen weer achter de toonbank stond.

Na haar drukke werkzaamheden in de winkel was er s'avonds de verzorging van de kinderen. Dat het ingebouwde vat bij de oven warm water in voorraad had kwam de jonge moeder goed van pas. Maar ook het naai- en strijkwerk moest gedaan worden en zeker niet te vergeten de luiervas. Geen wasautomaat, geen centrifuge maar een houten tobbe.

Na het brood bakken, wat in de nacht gebeurde, ging vader Welling s'morgens vroeg om half zeven de wijk in. Zijn zoon wist hierover nog een aardige herinnering. Zijn vader stond erop het verse brood op tijd bij zijn klanten te bezorgen. Dat had tot gevolg dat hij, zonder het zelf te beseffen, als "menselijke wekker" gezien werd. Kwam bakker Welling aan de deur dan betekende dat voor menig huisvader het moment om naar het werk te gaan. Door het zeer harde werken liep de zaak goed en werd aan uitbreiding gedacht. Maar dat was niet de enige reden om te verhuizen. Het woongedeelte aan de Raadhuisstraat mocht dan wel goed bevallen, maar het ontbrak mevrouw Welling aan daglicht. Mede om die reden wilde zij uit dat huis weg. Het gezin verhuisde in 1922 naar de Sint Janslaan no. 13 (thans no. 12).



JOHANNES WILHELMUS VERTELT OVER ZIJN LEVEN

J.W. Welling werd geboren te Bussum op 18 juni 1908. Op de Broederschool aan de Sint Vitusstraat volgde hij gedurende zeven jaar zijn schoolopleiding. Daarna verliet hij de school om, als zoveel anderen, te gaan werken. Het was de bedoeling bij zijn vader in dienst te komen. Maar op veertienjarige leeftijd had hij zijn eerste betrekking bij bakker Rigter op de Nieuwstraat nr. 19. Omdat zijn broer in 1925 werd opgeroepen om zijn dienstplicht te vervullen kwam hij toch bij zijn vader werken. Op 22 juni 1936 trouwde hij met de in Hilversum geboren Helena Maria van Breemen. Ook zij kwam uit het bakkersmilieu. Na het burgerlijk huwelijk vond de kerkelijke inzegening plaats. Per auto, merk Citroen, met als chauffeur de inmiddels overleden Jan van der Geer van de fa B.E.T.O. (Bussumsche Eerste Taxi Onderneming) werd het bruidspaar naar de Heilig Hartkerk gereden.

Met een beginkapitaaltje, van door zijn vader geleend geld, nam hij de zaak in 1943 over. Welling sr. trok zich terug en betrok een woning aan de overzijde van de winkel, Sint Janslaan nr. 38. Dat betekende niet dat hij op zijn lauweren rustte. Met hart en ziel was hij bij de zaak betrokken en hielp met veel genoeg. In die tijd was er ook al concurrentie, hetgeen betekende dat de

nieuwe eigenaar met zijn tijd mee moest. Materialen waren verouderd en dringend aan vernieuwing toe. De eerste verbouwing vond plaats in 1943. Inmiddels werden in het gezin de kinderen geboren waarvan vier in de dreigende jaren: 1937, 1938, 1939 en 1940, een zeer moeilijke periode. In totaal werden er acht kinderen geboren, keurig verdeeld, vier jongens en vier meisjes. Als de baby zich aankondigde werd het kraambed in de achterkamer geplaatst. Juffrouw Kleinsma, de verloskundige, was bij alle bevallingen aanwezig. Op mijn vraag of er verbetering merkbaar was voor wat betreft de kraamhulp, die zij kreeg en de hulp voor haar schoonmoeder destijds, antwoordde mevrouw Welling, dat zij kon rekenen op tien dagen kraamhulp. Wel moest zij lid zijn van het Wit-Gele Kruis en aan een jaarlijkse contributie voldoen. Ook deze jonge moeder stond na 10 dagen weer haar klanten te helpen. En s'avonds waren er drukke werkzaamheden in haar gezin. Ook zij had profijt van het warme water uit het vat bij de oven, doch door het monteren van een kraan kon het vat nu automatisch vol lopen. Weliswaar waste ook mevrouw Welling nog in een houten tobbe maar beschikte later over een wasmachine. Een houten kuip waarin een schoep was bevestigd. Bovendien was op de wasmachine een handwringing gemonteerd. Het merk van de wasmachine was de "VELO". Tijdens de oorlogsjaren kwamen ook voor de bakkerij problemen. Vooral in 1943 toen de kolen werden gerantsoeneerd. Wat de broodbonnen betreft wist bakker Welling, door zonder betaling bij bakker Lindeboom te werken, aan broodbonnen te komen. Terwijl in onze tijd dagelijks zeer veel broden over de toonbank gaan, vond ik het bijzonder te horen hoe mevrouw Welling tijdens de hongerwinter in 1945 gedurende één uur per week de winkel open had. Dan werden er gratis sneedjes brood uitgereikt...maar op was op... En zo kwam het dikwijls voor dat velen vergeefs in de rij hadden staan wachten. Mevrouw Welling sr. overleed in 1943 op 23 april. Na de oorlog herstelde de bakkerij zich langzaam maar zeker. De kinderen kregen wat meer voedsel en groeiden gezond op. Doch in 1963 ging de gezondheid van de heer Welling sr. achteruit. Hij overleed op de leeftijd van 84 jaar. Aan zijn wens te mogen heengaan in zijn woning aan de Sint Janslaan 38 werd voldaan. Op 1 oktober 1967 trok het echtpaar Welling zich terug uit de zaak. De nieuwe opvolger werd hun zoon Anthonius Leonardus -43 jaar- samen met zijn vrouw Rita Robat. De heer en mevrouw Welling vertelden hoe dankbaar zij waren toen zij omringd door hun kinderen en 16 kleinkinderen hun 50-jarig huwelijksfeest hebben gevierd op 22 juni 1986. In februari opende de huidige eigenaar een zaak aan de Spiegelstraat.

Ina de Beer.

Na een zinvol leven waarbij naast zijn gezin de broodbakkerij voorop stond, overleed op 7 maart 1988 de heer Johannes Wilhelmus Welling. Na overleg met de familie is besloten zijn levensverhaal te publiceren, waarvoor mijn welgemeende dank. Ina de Beer.