

## GESPREK MET C.A. VAN DER GEEST

Voor de in Oud-Ade op 9 juli 1910 geboren CHRISTIANUS ANDRIANUS van der GEEST was Bussum in de jaren dertig een onbekend dorp. Nadat hij in een vakblad een advertentie had gelezen waarin in Bussum een slagerij en woonhuis werden aangeboden, huurde hij in 1936 het pand gelegen aan de Landstraat 45a. In zijn woning aan de Lindelaan was de heer Van der Geest bereid te vertellen over zijn leven als slager.

Aan huur van de winkel en een in niet te beste staat verkerende woning, betaalde hij f 4,50 per week. Voor goodwill en inventaris, bestaande uit een houten toonbank met klein marmeren blad en een met de hand te bedienen gehaktmolen werd een bedrag van f 1.500,-- overeengekomen. Ook messen, vleeshaken, een hakbijl en een ijskast behoorden tot de inventaris. In de ijskast werd de voorraad vlees koel gehouden door staven ijs van ongeveer één meter lengte, die hij kocht bij de Gooische IJsfabriek aan de Vaartweg.

Twee, soms drie staven ijs, afhankelijk van het jaargetijde, vervoerde hij twee keer per week op zijn transportfiets.

Op 2 februari 1937 trouwde hij met de in Leidschendam geboren SOPHIA HENDRIKS. Uit dit huwelijk werden vijf kinderen geboren, allen aan de Landstraat. Om als slager te beginnen was zeer moeilijk "want goodwill overnemen wil nog niet zeggen dat die klanten in de winkel blijven komen". Als Van der Geest bij zijn klanten ging horen stond zijn vrouw achter de toonbank om de klanten te helpen. Het vlees werd gekocht bij het gemeentelijk slachthuis aan de Molenlaan 8, jaren later bij het abattoir aan de Hooftlaan.



foto: Op een krukje zit de toen vijf-jarige Chris van der Geest, te midden van zijn vader, moeder en zijn veertien broers en zusters.

Omdat het woongedeelte steeds meer gebreken vertoonde wilde hij de huur opzeggen. "Het was een rothuis in één woord gezegd, f 4,50 was veel te veel voor een dergelijke woning". Volgens Van der Geest was vier gulden meer dan voldoende en hij kreeg het voor elkaar dat de huur met vijftig cent werd verlaagd. Tijdens de gesprekken valt het steeds weer op hoe hard men in die jaren moest werken om het hoofd enigszins boven water te houden. "Door heel zuinig aan te doen heb ik het gered". Op mijn vraag hoe laat de winkeldeur 's morgens opening, antwoordde hij dat dat gebeurde als hij wakker werd en dat was zéér vroeg..... 's Avonds om acht uur sloot de winkel, zaterdagavond om 10 uur zoals in die jaren gebruikelijk.

### Slaaf

Mensen die in het Spieghel en in het Rembrandtkwartier woonden waren maandklanten. De betaling was goed maar hij moest er wel een maand 'op wachten, een niet geringe opgave. "Het kwam voor dat men belde voor één ons broodbeleg voor de lunch, dan holde of fietste je weer naar het opgegeven adres, je was gewoon een slaaf....." Met de gewone man had Van der Geest weinig problemen. Ondanks dat de huisvrouw het bijna niet kon betalen, kocht zij speklapjes met een flinke rand vet, als het maar vet was. Bloedworst, leverworst en boterhamworst gingen het meest over de toonbank, maar ook reuzel en niervet, want dat smolt beter uit. Met de feestdagen in zicht kocht zij doorregen lappen of riblappen, drie pond voor de prijs van één gulden. Een gehaktdag zoals wij nu kennen bestond toen niet, maar voor één gulden kon men wel zes pond spek kopen. Degenen die het beter konden betalen bestelde voor de feestdagen en bijzondere gelegenheden roastbeef, biefstuk, ossehaas of rollade.

### 1940-1945

De verkoop van vlees en vleeswaren gaf in de eerste jaren van de oorlog niet direkt problemen, maar allengs werd de situatie nijpender. Bovendien werd de kwaliteit van het vlees minder omdat de beesten genoeg moesten nemen met enkel hooi en water. Desondanks probeerde Van der Geest zijn klanten zo goed mogelijk van dienst te zijn. Omdat de slachter in het abattoir bijna al het vet van het vlees sneed, distribueerde hij het resterende beetje vet onder zijn klanten, die deze eerlijke verdeling op hoge prijs stelden. In het laatste jaar van de oorlog was er soms wel, maar veelal geen vlees. Omdat de soep van de gaarkeuken weinig of geen voedingsstoffen bevatte, nodigde Van der Geest veel kinderen uit om bij zijn vrouw in de keuken soep te komen eten. "Maar het kwam ook voor dat mensen achterom kwamen en uit de keuken worst, vlees of kaas meenamen. Ik ben daar nooit kwaad om geweest, die mensen hadden honger, anders hadden zij het niet gedaan", meent hij. Ook bracht hij regelmatig een warme maaltijd bij een bejaarde plaatsgenoot die op deze manier de oorlog heeft overleefd.



foto: Eindelijk bevrijd..... mei 1945. Vlaggen hangen uit. In de rij wachten de mensen op hun rantsoen vlees.

### Spijkers zoeken

De Duitse bezetters hadden bedacht dat slagers met de kleinste omzet in Duitsland te werk gesteld moesten worden. Omdat Van der Geest tot die groep behoorde kregen hij en zijn knecht een oproep om in Hilversum voor de keuring te verschijnen. Zekerheidshalve schakelde hij eerst de huisarts in met het verzoek hem een brief mee te geven. Lange tijd hoorde hij niets totdat een foute Nederlander onverwacht op de stoep stond. Toen hij Van der Geest aan het werk zag werd hem medegedeeld binnenkort wéér een oproep te kunnen verwachten.

"Ik had toch niet gegaan, dan had ik meteen ondergedoken". Hij moest echter heel andere karweitjes voor de Duitsers opknappen, zoals schuilkelderwacht, spijkerwacht en kabelwacht. Bij het Oosterpad, maar ook dichtbij de toenmalige boerderij van FOKKER op de hoek van de Huizerweg/Prinses Beatrixplantsoen liep hij wacht bij de schuilkelder. Om spijkers te zoeken die de geallieerden op belangrijke wegen dropten moest hij de gehele Brediusweg bewaken. De spijkers waren zó gemaakt dat ze altijd met de punt omhoog terechtkwamen om op die manier lekke banden de veroorzaken bij de Duitse auto's. En om te voorkomen dat kabels werden doorgesneden moest hij de spoorlijn bewaken vanaf de watertoren tot Crailo.

### Wederopbouw

Na de oorlog bleef het vlees nog lange tijd op de bon. De door de klanten ingeleverde vleesbonnen werden op grote vellen geplakt waarmee Van der Geest naar het distributiekantoor ging aan de Genestetlaan. De verdeling van het vlees vond plaats in het abattoir. Op de vleesbonnen konden zijn klanten naast blikjes meat-and vegetables en cornedbeef, ook makreel in tomatensaus of luncheonmeat kopen. Bacon was in grotere blikken verkrijgbaar. Ook werd op de bon ingevroren Argentijns vlees verkocht. Van der Geest herinnert zich: "in het abattoir werden ossen geslacht die afkomstig waren uit Ierland, dat was eerste kwaliteit vlees hoor".

Zijn klanten waren de eerlijke distributie van vlees en wet niet vergeten, want na de oorlog bleven zij tot de vaste klantenkring behoren. Dat had tot gevolg dat Van der Geest zijn zaak zag opbloeien. Door te adverteren in de Bussumsche Courant, maar vooral door mond tot mond reclame, steeg de omzet aanzienlijk. Voor een pond doorregen lappen werd in het begin van de jaren vijftig f 1,25 en voor de mooiere lappen f 1,40 berekend. Uit de hele regio wisten zijn klanten de weg naar de winkel "VLEESCHHOUWERIJ" te vinden. Tijd om te "horen en bezorgen" was er niet meer, maar kwam de klant het vlees in de winkel kopen dan werd een kwartje in mindering gebracht.

### Vleespaleis

Van der Geest kon aan een verbouwing denken. Om meer ruimte te realiseren waren metselaars 's avonds druk in de weer om een nieuw plafond en een vloer aan te leggen. Ook werden de muren betegeld. Tijdens de verbouwing ging de verkoop gewoon door. Was mevrouw Van der Geest zwanger dan stond zij tot bijna aan het eind van de zwangerschap achter de toonbank. Met trots in zijn stem vertelt Van der Geest de eerste te zijn geweest die beschikte over een open gekoelde toonbank en rekenweegschaal. De naam "VLEESCHHOUWERIJ" op het winkelraam veranderde in "VLEESCHPALEIS".



foto: v.l.n.r. dochter, echtpaar Van der Geest en hun twee zonen, op de achtergrond J. van Pelt

De zaak liep goed, hij maakte zijn medewerker Van Pelt bedrijfsleider aan de Landstraat en kocht een winkel annex woonhuis op de T.B. Huurmanlaan 13. Na weer een verbouwing kwam er ook een worstmakerij. In de kelder stonden pekelpakken om spek, vlees en hammen te zouten om daarna tot vleeswaar te verwerken. Van der Geest: "Met Pasen was het een extra drukte, de vasten was voorbij en voor de Paasdagen zorgde de huisvrouw voor een smakelijke maaltijd".

In 1962 werd de winkel aan de Landstraat verkocht. In 1964 trok hij zich terug uit de zaak aan de T.B. Huurmanlaan, zijn toen 25-jarige zoon nam de slagerij over. Maar Van der Geest zat niet stil, want tijdens de drukte voor de feestdagen assisteerde hij zijn zoon in de winkel. Mevrouw Van der Geest overleed in 1980.

In 1986 verhuisde Christianus van der Geest naar de Lindelaan waar hij in zijn gerieflijke woning geniet van een goede gezondheid.