

Als de nood hoog is, komt er
DE CENTRALE KEUKEN.

Toen in 1942 het voedsel steeds schaarser werd, werd van hogerhand naar een oplossing gezocht. Er werd een plan uitgewerkt om aan de inwoners warme maaltijden te verstrekken. En met succes! In tegenwoordigheid van de toenmalige burgemeester G. Nieuwenhuijs, wethouders en een aantal belangrijke personen onder wie dr. A. van Dongen, de directeur van de G.G.D., vond op 18 juli 1942 de overdracht plaats door Gemeentewerken aan de leider, de heer M.C.J. Messie, van de **centrale keuken** voor Bussum, die was gevestigd aan de Molenlaan 12. De inrichting bestond uit acht grote ketels, twee braadketels en een grote afdeling voor het schoonmaken van groenten en aardappelen. Voor het opslaan van ingrediënten waren ruime magazijnen beschikbaar. Bij de bereiding van de maaltijden werd gebruik gemaakt van stoom en bij de braadketels van gas.



Foto: de centrale keuken, Molenlaan 12.

In het rechtergedeelte werden groenten en aardappelen schoongemaakt. In het linkergedeelte werd gekookt.

Om de maaltijden van de centrale keuken te kunnen gebruiken had men een C.K.-couponkaart nodig. Op deze kaart, met een geldigheidsduur van negen dagen, kon men zes porties krijgen. Hiervoor dienden distributiebonnen te worden ingeleverd, zoals vlees-, aardappel-, boter- of vetbonnen. Door de inwoners werd al snel gesproken over "de gaarkeuken".

Het kostte enige moeite om nog mensen te vinden die in de centrale keuken van Bussum hebben gewerkt. Velen verhuisden in de loop der jaren, anderen emigreerden na de oorlog en een aantal is inmiddels overleden.

Toch lukte het om via via in ieder geval één persoon te vinden: de nu 86-jarige heer Izaak Schipper, geboren op 8 december 1908. Hij was bereid tot een gesprek; zij het onder enig voorbehoud. Na vijftig jaar is het voor hem onmogelijk zich alles goed te herinneren. Toch was hij in staat een beeld te geven hoe het er in de centrale keuken aan toe ging.

Er werkte een groot aantal mensen, in drie ploegen, dag en nacht. I. Schipper heeft zelf regelmatig in de nachtdienst gewerkt. Vrouwen en ook evacués uit het oorlogsgebied Arnhem en Groesbeek schilden de aardappelen en verrichtten andere werkzaamheden.

Het eten werd gestoomd in acht grote ketels. Als brandstof gebruikte men eerst kolen en toen dat niet meer mogelijk was werden er vele bomen gekapt en stookte men op hout.

De heer Boon was chef-kok. Onder zijn leiding werkten de koks Paay en Steenman. Tijdens ons gesprek herinnert de heer Schipper zich toch namen van medewerkers: Albert Moolhuizen, Frans Puik uit de Visserstraat, Ben Kuit en H. van der Voort. Van der Made werkte op kantoor. Het rondbrengen van de gamellen naar de **uitdeelposten** gebeurde onder meer door Schinkel, Kippersluis, Van 't Maalpad, W. Lagerberg, Koperdraad en Jan van Doorn.

Dat er veelal stampot werd bereid komt door de aanvoer van te weinig groenten in verhouding tot aardappelen. In het begin was de stampot goed, maar tijdens de hongerwinter liep de kwaliteit terug. Ook de soep was aanvankelijk behoorlijk van smaak, maar dat werd minder omdat later de nodige ingrediënten ontbraken.

Om de onderduikers van eten te voorzien kwamen andere mensen het voor hen ophalen. Behalve dat er aan de Molenlaan werd gekookt, stonden daar ook mensen en kinderen met een pan in een lange rij om eten te halen.

De aardappelen kwamen uit Friesland en Groningen. De transporten vonden plaats met behulp van auto's met gasgenerator. Toen dat niet meer mogelijk was, voeren botters vanuit Friesland met hun kostbare lading naar de haven van Huizen. Met paard en wagen werden de aardappels naar de Molenlaan vervoerd. Ook boeren werden hierbij ingeschakeld, in opdracht van de Duitsers. De nu 81-jarige veehouder J. Ruizendaal was één van hen. Hij vertelt: "'s Morgens ging ik met paard en wagen naar de haven in Huizen. Het was daar een enorme drukte, iedereen moest op zijn beurt wachten. Ik vervoerde ongeveer 50 zakken, elk met een inhoud van 35 à 40 kilo. Een vergoeding kreeg je er niet voor."

In de centrale keuken werden de aardappelen gelost. Als dank

mocht hij dan stampot blijven eten. Maar als veehouder had hij dit eten niet nodig. "Geef het maar aan de inwoners; die hebben het harder nodig..."

Hij herinnert zich nog een voorval. "Toen ik vanaf de Oud Bussummerweg de Molenlaan wilde inrijden, kwamen plotseling enkele mensen uit een steeg. Gebruik makend van de ingevallen duisternis zagen zij kans twee zakken aardappelen van de wagen te trekken: ongeveer 70 kilo. Ik heb daar geen melding van gemaakt want de honger was groot."

De rode en witte kool, koolraap, wortelen, erwten en boerenkool werden gehaald in de kop van Noord Holland. Het steeds schaarser wordende vlees werd betrokken van het abattoir aan de Hoofthoek. Het ging voornamelijk om noodslacht.

Ook suikerbieten werden in de centrale keuken verwerkt. Omdat suikerbieten niet geschikt zijn voor consumptie, werden ze ruim één uur gestoomd om ze eetbaar te maken. I. Schipper: "Lekker waren de suikerbieten niet. Ze mochten vooral niet harig zijn: het eten smaakte dan wat suikerig."

"Paardebonen."

Omdat mij was verteld dat in de gaarkeuken "paardebonen" werden gebruikt, heb ik enige informatie opgevraagd. Het is een soort kleine tuinboon met een dermate harde schil dat ze niet gaar te koken waren. Daarom werden de bonen eerst gemalen. Eigenlijk waren de paardebonen niet geschikt voor menselijke consumptie. Al gauw werd gesproken over "paardebonen" of "mollenbonen". Na te zijn gemalen leverden de bonen een eetbare brij of soep op. De restanten van de schillen bleven dan wel als een oneetbare bruine koek op de bodem van de gamel of pan achter.

Het bevestigt de verhalen van hen die vertelden dat een donkere brij op de bodem van de pan lag. En ook dat die harde velletjes "niet te pruimen" waren.

Om het personeel van de PTT een maaltijd te verstrekken, haalde een besteller met een bakfiets een gevulde gamel op de Molenlaan. Omdat ik in die jaren als lokettiste bij de PTT werkzaam was, herinner ik mij dat groepjes collega's staande achter een hoge kast aten. In mijn herinnering was mijn bord gevuld met een dampende, gelige stampot.

Witte geëmailleerde emmer.

Het toen elfjarige zoontje Cor van Albert Moolhuizen die toen in de centrale keuken werkte, heeft ook zijn verhaal. Hij vertelt: "Na een onderduikperiode kwam mijn vader terug omdat mijn broertje plotseling overleed. Daarna kreeg hij vrijstelling en ging in de centrale keuken werken. Vader moest heel vroeg beginnen en ik moest ook mee, want vader had veel

wantrouwen ten opzichte van de bezetter. Op straat moest ik dan ongeveer 25 meter vóór hem uitlopen. In mijn hand droeg ik een witte geëmailleerde emmer met hengel. Verscheen er een Duitse soldaat in die straat, dan moest ik van vader de emmer laten vallen. Dit betekende voor hem dat de kust onveilig was. Hij verstopte zich dan in een tuin. Wat mij hiervan vooral is bijgebleven, is dat er géén stukjes email van de pan waren gestoten."

Nadat hij zijn vader naar de Molenlaan had gebracht ging hij weer naar huis. Tussen de middag ging hij de emmer, gevuld met wat extra soep of stampot, weer halen. Zijn vader zorgde er wel voor dat zoonlief eerst mee mocht eten in de centrale keuken.

Liksteen.

Een toen ongeveer achtjarige Bussumer herinnert zich dat zijn moeder, bij gebrek aan zout, een liksteen gebruikte bij het eten koken. Likstenen werden en worden gebruikt voor koeien en ander vee in de weilanden. Hierover zocht ik contact met de Bussumse veehouder J. Ruizendaal. Een liksteen, aldus de veehouder, is een blok zout van ongeveer 30 x 30 centimeter. In het blok zit een gat waar een touw doorheen wordt getrokken, dat aan een paal in het weiland wordt bevestigd. Met hun ruwe tong kan het vee dan zout likken.

Omdat ook mijn moeder een liksteen in de keuken gebruikte, vroeg ik de veehouder hoe zij daar aan kwam. "Gewoon: uit het weiland meegenomen." (Oftewel: georganiseerd).

Uitdeelposten.

Om het eten aan de hongerende inwoners te verstrekken, werden op verschillende plaatsen in het dorp uitdeelposten ingericht. Ongeveer 150 gamellen werden hiervoor gebruikt. Deze hadden een inhoud van 25, 40 of 65 liter. Met paard en wagen, soms ook met een handkar, vonden de transporten plaats. Degenen die bij een uitdeelpost het eten opschepten, droegen een band om de arm.

Bij het afleveren van de gamellen werden de lege meegenomen om te worden schoongemaakt. In veel gevallen was dat eigenlijk overbodig. Want de kinderen uit de buurt wisten heel behendig de gamel met hun vinger grondig leeg te schrapen, voorover gebogen in de gamel...

Na de oproep in het vorige Contactblad, op de radio en na gesprekken, heb ik veel uitdeelposten kunnen achterhalen. Het blijkt dat veel mensen vijftig jaar later de gaarkeuken nog steeds niet zijn vergeten. Hoe sommigen zich vooral de kwaliteit van het eten herinneren leest u verderop.

Uitdeelpost Sportpark Zuid.

Een toen 17-jarige Bussumse woonde op de Batterijlaan en haalde op deze uitdeelpost eten. De kleedkamer onder de tribune werd hiervoor gebruikt. Zij herinnert zich: "Meneer Dijkshoorn scheidte het eten op. Ik was toen vriendin van twee van zijn dochters. Daarom kreeg ik dikwijls een scheutje soep extra." Ook de heer Bak deelde eten uit.

Uitdeelpost Prinses Irenelaan 4.

Op dit adres woonde de familie Biegel. De garage werd als uitdeelpost gebruikt waar één gamel stond die per handkar werd gebracht. Zoon Rein Biegel en later zijn broer Paul vulden de pannen. Ongeveer twintig mensen uit de omgeving maakten van deze uitdeelpost gebruik. 's Morgens brachten zij de pan waarin een briefje zat voor het aantal porties. 's Middags om twaalf uur konden zij dan het eten ophalen.

De nu 89-jarige mevrouw Anne Biegel: "Het eten vond ik niet onsmakelijk; wij waren zeer dankbaar. Ik schaam mij om het te zeggen, maar van die waterige bonensoep lieten veel mensen vreselijke winden. Maar aan de biskwiepap bewaar ik een smakelijke herinnering."

Uitdeelpost Burgemeester s'Jacoblaan 14.

Hier woonde het echtpaar J.R. Voûte met hun twee zoons. Oudste zoon Daan deelde het eten uit.

Mevrouw G. Verhaar herinnert zich Daan. Telefonisch vertelt zij: "Ik was toen ongeveer tien jaar en het overbuurmeisje van Daan. Wanneer de kar met gamellen de straat in reed en op de oprit naast de woning stopte, speelde Daan op zijn trompet. Als teken dat het eten van de gaarkeuken was gearriveerd. Nog hoor ik het deuntje..." Door de telefoon hoor ik een melodie. Daan scheidte het eten op. Mevrouw Verhaar herinnert zich dat de soep dun en de stampot blubberig was. Maar zij benadrukt blij te zijn geweest met hetgeen voorgeschoteld werd. Beter iets dan niets...

Uitdeelpost Huizerweg 49a.

Bij slagerij J.A. Verkleij en Zn. werden met paard en wagen de gamellen gebracht. Vader Jan en zoon Joop scheidten het eten op. Lang voor die tijd stonden de mensen al in een lange rij.

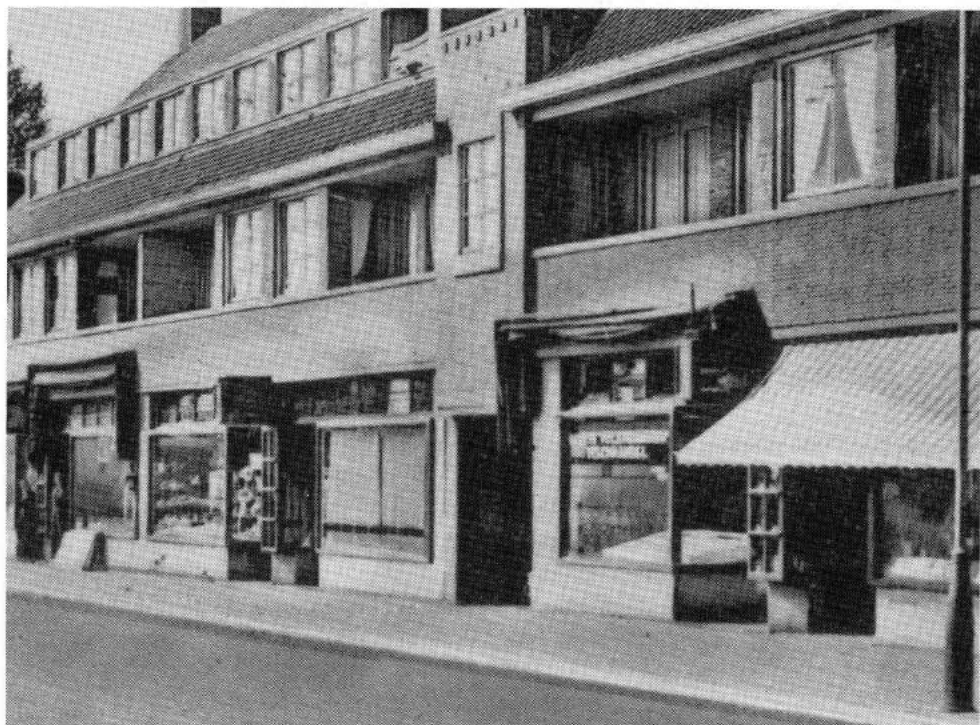
Uitdeelpost Volendammer Vischhandel C. Braan, Brinklaan 22b.

Mevrouw M. Jensma-Marx woonde in die jaren op de Mecklenburglaan 4. Zij haalde het eten op deze uitdeelpost.

Zij herinnert: "Je kon beter niet te vroeg komen: dan deelden ze zuinigjes uit, bang dat ze niet uit zouden komen. In het laatste kwartiertje had je de kans op royale scheppen en soms een schepje extra. Nog goed weet ik mij te herinneren hoe mijn zusje opgetogen thuis kwam met een witte en een rode kool. Die waren van een open vrachtwagen gevallen die op weg was naar de centrale keuken." Na de bevrijding kreeg zij pap met gebroken biskwies. Héerlijk...

Ook een toen zesjarige Bussumer herinnert: "Het enige wat mij van die uitdeelpost is bijgebleven, is die verrukkelijke

biskwiepap. Die was zó lekker, dat ben ik nóg niet vergeten." De toen elfjarige dochter van het echtpaar C. Braan kan zich nog herinneren dat het eten in de winkel werd opgeschept. Die mensen droegen een witte jas en om de arm een band.



Volendammer Vischhandel C. Braan, Brinklaan 22b.

Uitdeelpost Regentesselaan 12.

De toen 22-jarige J.M. Molenaar weet nog dat in de garage naast het woonhuis van de familie B. Ingelse de gamellen stonden. Mevrouw schepte het eten op.

Hij vertelt: "Het eten was een paarsachtige aardappelpap met hier en daar een vezeltje vlees. Maar álles smaakte lekker in die hongerperiode."

Na de bevrijding kreeg mevrouw Ingelse als dank voor haar grote inzet namens de omwonenden een oorkonde aangeboden, gemaakt door de heer Molenaar.

Uitdeelpost Prins Bernhardlaan-Waldecklaan.

Een nu 75-jarige inwoner schepte met nog een vrijwilligster het eten op. Als de gamellen in de garage naast het woonhuis op de Waldecklaan waren aangekomen, ging iemand met een bel door de laan. De herinnering aan de gaarkeuken heeft veel indruk op haar gemaakt. Soms was er te weinig eten en moest het zo eerlijk mogelijk verdeeld worden. Zij herinnert: "Het eten smaakte redelijk; het ging er toch om dat de maag gevuld was." Samen met haar zuster heeft zij ook nog aardappelen geschild op de Molenlaan.

Uitdeelpost Stargardlaan 8.

In de garage naast het woonhuis van de familie P.W. Buys stonden de gamellen. Het dienstmeisje van de bureu, Nelletje, deelde het eten uit.

Een toen achtjarige Bussumer mocht met zijn moeder mee. Met een pan in de hand kwam hij soep halen. Hij herinnert: "De soep was waterdun en op de bodem van de pan lag soms een bruine brij. Als wij stampot aten mocht ik, als de pan leeg was, nog in de pan "rooien". Daarna mocht een broertje of zusje "narooien"."

De Bussumer weet zich ook nog te herinneren dat zijn moeder een pannestop monteerte als de bodem van de pan een gaatje vertoonde. Met een aardappelmesje zag hij nog kans om restjes eten onder de pannestop uit te schrapen.

Pannestop.

Naast de zorg om eten te bemachtigen had de huisvrouw nog een probleem. De bodem van menig pan vertoonde gaatjes. Om die te dichten werden twee ronde metalen plaatjes, waartussen twee asbestschijfjes, gebruikt. Met een boutje en twee moertjes werden die bevestigd. De pannestop zorgde er voor dat de pan weer enige tijd dienst kon doen. Een Bussumer op de Meentweg zag er wel brood in. Bij hem kon men ook een nieuwe bodem in de pan laten maken.

Meer uitdeelposten.

Wat vooral opvalt is dat het eten halen bij een uitdeelpost indruk heeft gemaakt bij de toen zeven tot veertienjarige kinderen. Misschien wel begrijpelijk, want zij waren gewend dat hun moeder in de keuken het eten bereidde. En nu gingen zij mee, een lege pan stevig in de handen geklemd.

Er zijn nog meer lokaties van uitdeelposten genoemd.

- gebouw Concordia, Graaf Wichmanlaan 46. In de fietsenstalling werd het eten opgeschept. (Zie ook het artikel "Lezers reageren: een trein stond stil (II)" op blz. 58 e.v. in het Contactblad van september 1993 door de medewerker bij deze uitdeelpost de heer Anth. Cup).
- Laarderweg, tegenover de Hamerstraat.
- Laarderweg, waar voorheen Gorel en Kuilenburg gevestigd was. Mevrouw Ebbelaar schepte het eten op.
- Laarderweg. Naast het tegenwoordige autobedrijf Van Zanten was destijds een verenigingsgebouw.
- Heilig Hartkerk, vermoedelijk de rechteringang naast de pastorie.
- Korte Godelindestraat.
- de Wilhelminaschool aan de Brinklaan bij het viaduct (?)
- Lothariuslaan.

- Eendrachtspark.
 - Sint Janslaan ongeveer tegenover de Floraliaalaan. De heer Kruif schepte het eten op.
 - Hotel Beerenstein aan de Beerensteinerlaan.
 - Boslaan 2a. J.C. Langemeijer schepte het eten op.
 - Mariaschool aan de Mariastraat.
- Ook zou daar tevens gekookt zijn.

Thuisbezorging.

Een echtpaar in de omgeving van de Molenlaan had een plan bedacht. Tegen een kleine vergoeding werd voor derden tegen inlevering van de bon, hun pan gevuld met stampot of soep thuisbezorgd. Een tweede pan werd dan weer meegenomen voor de volgende bezorging.

Zelfs in de hongerwinter ontbrak de humor niet. In de documentatie vond ik "het menu voor de winter":
 Men neme de vleeskaart, rol ze in de meelkaart, leg ze dan in de vetkaart en braad ze met de kolenkaart heerlijk bruin. De aardappelkaart legge men in de boterkaart, laat dit langzaam smoren op de petroleumkaart. Dan warmt men de koffiëkaart op, voeg de melkkaart en de suikerkaart hieraan toe en dompel de broodkaart erin.
 Na het eten vege men de mond af met de stamkaart.

Bensdorp N.V., Nieuwe Spiegelstraat 9.

BENSDORP BUSSUM BOVENAAN. (slogan)

De heren L.F.M. en J.E.M. Bensdorp en het IKO (Interkerkelijk Overleg) gingen samenwerken. In de gebouwen van de fabriek kwam eerst een kinderkeuken, kort daarna een baby- en een bejaardenkeuken. De leiding in de keuken was in handen van de heer Volkers.

Twee meisjes die toen 14 en 15 jaar waren: "Bensdorp heeft veel goeds gedaan voor kinderen en het eten was erg lekker." Een nu 70-jarige inwoner vertelde dat zij voor zieken en ouden van dagen een pannetje eten kon halen.
 De nu 79-jarige W. Eijpe, die 47 jaar bij Bensdorp heeft gewerkt, herinnert: "De aardappelen werden door vrijwilligsters geschild. De schillen bracht ik naar veehouder J.Th. Andriessen op de Sint Janslaan 70. In ruil daarvoor kreeg ik een emmer melk die onder het personeel in de keuken werd verdeeld." Kinderen konden eten in een van de gebouwen. Er was ook een uitdeelpost in de Bensdorp-winkel aan de Herenstraat bij de spoorwegovergang. Een toen 24-jarige onderwijzeres aan de School met den Bijbel schepte met twee andere vrouwen het eten op. Mij werd een bizar verhaal verteld. Tijdens het opscheppen kwam opeens een jongeman aanrennen die wat in de gamel gooide. Het bleek een wapen te zijn. In paniek had hij dat gedaan,

omdat op de Herenstraat Duitse soldaten patrouilleerden. Of dit verhaal op waarheid berust...?



Tijdens het uitdelen van eten in de Bensdorp-winkel.

Jeugdgebouw Eltheto.

In het gebouw links achter de Vredekerk op de Huizerweg 2 konden ook kinderen eten. Een Bussumse herinnert: "Samen met mijn broertje mocht ik daar eten. Wij moesten dan een bord, vork en lepel meenemen. Wij vonden het erg lekker smaken." Een nu 64-jarige Bussumse ging eerst met nog andere kinderen naar de Zondagschool. Daarna mochten zij aan lange tafels zitten om te eten. Ook zij herinnert zich het lekkere eten.

Om van de maaltijd gebruik te maken was een speciale vergunning nodig. Om daarvoor in aanmerking te komen werden de kinderen gekeurd door dr. A. van Dongen op Prinsenstraat 14. Hij was vanaf 1934 directeur van de GGD in Bussum. Was het kind onder het lichaamsgewicht of achtte hij het om andere redenen gewenst dat het kind 'bijvoeding kreeg, dan gaf hij de ouders een attest mee. De afdeling bevolking aan de Havenstraat 4 verleende dan een speciale vergunning. Zonodig dienden huisartsen een aanvraag in voor extra distributiebonnen.



Dr. A. van Dongen. Krantefoto uit 1971.

Sint Vitusgebouw.

In het Sint Vitusgebouw aan de Sint Vitusstraat 13 konden kinderen een warme maaltijd gebruiken. Een Bussumse: "Ik denk dat ik ongeveer negen jaar was, toen ik met andere kinderen aan lange tafels mocht meeëten. Het eten vond ik best wel lekker, maar erg flauw. De kinderen moesten wel een bord, vork en lepel meenemen."

Twee meisjes uit de Vossiuslaan en een jongen uit de Lammert Majoorlaan aten daar ook.

Biskwiepap.

Kort na de bevrijding werden de inwoners verrast; door de Canadezen werd ingedikte suikermelk aangevoerd, verpakt in houten vaten. Maar ook biskwie, die in kartonnen dozen was verpakt.

In de centrale keuken werd de ingedikte suikermelk in grote ketels met water aangelengd. Het resultaat was een verrukkelijke biskwiepap. Dat blijkt wel uit de reacties van veel mensen die in dit artikel zijn genoemd. De heer I. Schipper dacht dat deze traktatie één keer per week werd bereid.

De kinderen van het personeel dat in de centrale keuken aan de Molenlaan werkte, werden voor één keer speciaal verwend.

Mevrouw J.M. Kuit-Ruyter bewaart daar smakelijke herinneringen aan. "Omdat mijn man daar werkte, mocht ik met mijn drie nog jonge kinderen op een zaterdagmiddag komen eten in de Ambachtsschool aan de Landstraat 3. Met andere moeders en hun kinderen zaten wij in een van de lokalen. De schoolbanken werden aan elkaar geschoven. Wel moesten wij een lepel meenemen."

Voor die speciale gelegenheid kleepte zij haar kinderen zo goed als het kon. De biskwiepap werd op de Molenlaan bereid. Met een bakfiets met daarop de gamellen kwam haar man naar die school. Mevrouw J.M. Kuit-Ruyter: "Mijn man schepte het eten op; wij vonden het lekker, het was een stevige zoete, warme pap."

Een nu vijftigjarige Bussumse herinnert zich iets dat haar moeder heeft verteld. Toen zij in september 1944 werd geboren had haar moeder door het voedseltekort geen borstvoeding. Wat moest zij toch beginnen...; weinig of soms helemaal geen melk. De stampot van de gaarkeuken moest uitkomst brengen. Haar moeder prakte het eten zó fijn dat de baby toch enig voedsel naar binnen kreeg. Toen na de bevrijding wat meer melk beschikbaar werd gesteld, wilde de baby dat niet drinken. Het ging zelfs zo ver dat zij later ook nooit melk heeft gedronken.

Na de bevrijding was er geleidelijk aan wat meer voedsel op de bon verkrijgbaar. Medio 1946 werd de centrale keuken gesloten.

Ina de Beer