

Bakkerij Van Breemen, vier generaties vers

Van mijn kinderjaren herinner ik mij dat ik met andere kinderen uit de buurt mee mocht naar bakkerij Lucas aan de Lambertus Hortensiuslaan. Daar mochten wij onder toezicht van de bakker van deeg gevlochten broodjes maken.

Omdat tegenwoordig veel soorten brood op een moderne wijze vervaardigd worden bezocht ik een Bussumse bakkersfamilie. Het echtpaar Co van Breemen-Cornelissen was bereid te vertellen over grootvader Piet van Breemen en diens zoon Piet. Maar ook het drukke leven van het echtpaar kwam ter sprake. Tenslotte een gesprek met de huidige eigenaar, hun zoon Marc van Breemen, de vierde generatie.

Grootvader Petrus Johannes (Piet) van Breemen, een bakker uit een oud Hilversums bakkersgeslacht, werd op 29 maart 1881 in Hilversum geboren. Al op jonge leeftijd moest hij in de bakkerij helpen om geld te verdienen.

Op 28 april 1904 trad hij in Naarden in het huwelijk met Elisabeth Cornelia Hendrika de Beer. Zij werd in Naarden geboren op 29 juli 1877. Het jonge paar vestigde zich in Blaricum. Uit dit huwelijk werden negen kinderen geboren, acht jongens en één meisje.

In Blaricum had Piet van Breemen een boerderij waarin een bakkerij en een winkeltje waren gevestigd. Het graan en de rogge liet hij malen bij de molenaar in de molen die aan de Schapendrift/Eerste Molenweg stond. Die molen is in 1927 afgebroken. Later heeft Piet van Breemen een elektrische molen gekocht om zijn graan te malen.

Jaargang 13 nummer 2 (september 1997)

De trog

Om brood te maken werd gebruik gemaakt van een trog die in de bakkerij stond. De trog is een ijzeren bak van ruim twee meter lang en bijna één meter breed die aan de bovenkant open was. In de trog werd het deeg gemaakt van één baal meel met water en gist. Zout werd er nog niet aan toegevoegd, want zout heeft de eigenschap om de gistwerking af te breken. Aan het plafond boven de trog was een stang bevestigd. Een bakkersknecht met blote voeten en opgestroopte broekspijpen hield zich vast aan deze stang. De bedoeling hiervan was dat hij door het stampen met zijn voeten in de gevulde trog het meel, het water en de gist mengde; dit werd het 'deegtrappen' genoemd. Ruim een half uur duurde dit zware karwei. Daarna werd het zout toegevoegd. Vervolgens werd een houten deksel op de trog geplaatst en kon het rijzen beginnen. Daartoe werd tussen de trog en het deksel een deegsteker geplaatst. De vermoeide bakkersknecht kon dan even uitblazen maar viel meestal in slaap. Als het deeg gerezen was viel de deegsteker met een harde klap op de grond en ... de bakkersknecht was weer wakker.

Met de deegsteker werden stukken deeg afgestoken en op de weegschaal op het juiste gewicht van 900 gram gebracht. Ik vroeg Co hoe hij dat zo precies weet. Het antwoord is vanzelfsprekend: de Keuringsdienst kwam er aan te pas.

Een zwaar verroeste trog staat nu nog in de tuin van Co en zijn vrouw.

Piet's zoon Petrus Johannes Jacobus (Piet) van Breemen werd in Blaricum

geboren op 2 september 1908. Hij volgde in Laren de lagere school, wat inhield dat hij iedere dag van Blaricum naar Laren moest lopen. Op bijna twaalfjarige leeftijd verliet hij de school om zijn vader te gaan helpen in de bakkerij. Hij ging ook mee de wijk in. Met Bello en de hondekar waarin een mand gevuld met roggebrood en brood trok hij door de wijk en zijn vader met paard en wagen. Kwam tijdens het bezorgen de een brood of roggebrood te kort, dan kon het aan elkaar worden doorgegeven.

Kevelaer

Grootvader Piet mocht het dan wel druk hebben in de winkel en bakkerij in Blaricum waar ook twee van zijn zoons werkten, waaronder zoon Piet, voor zijn derde zoon zag hij geen enkele mogelijkheid. Hij zocht naar een oplossing. Als diep gelovig man ging hij vol hoop en vertrouwen omstreeks 1920 naar Kevelaer. Vanuit Nederland

vond jaarlijks een pelgrimstocht plaats naar deze plaats net over de grens in Duitsland. Toen hij bij thuiskomst uit Kevelaer de krant open sloeg viel zijn oog op een advertentie. Dat hij diezelfde avond met succes zaken deed dankte hij dan ook vooral aan de pelgrimstocht.

Bakkerij Volkerts op de Laarderweg 10 in Bussum werd te koop aangeboden. Het betrof een winkel, bakkerij annex woonhuis. Op 2 augustus 1921 liet grootvader Piet zich inschrijven bij de Kamer van Koophandel in Hilversum. Hiermee was het openen van een winkel en bakkerij een feit. Voor grootvader Piet was het een begin op de weg naar nog meer succes. Het gezin, inclusief hond Bello, verhuisde naar Bussum en grootvader Piet ging met zijn zonen aan de slag in de bakkerij.

Gedurende tien jaar zouden zij daar werkzaam blijven. Daarna verhuisde hij met zijn gezin naar Hilversum waar



Foto: E.C.H. van Breemen-de Beer met haar acht zonen voor de bakkerij Laarderweg 10.

hij met zijn andere zonen een winkel en bakkerij opende aan de Gijsbrecht van Amstelstraat 74-76.

Nonnen zoeken onderdak

Op een keer woonden grootvader Piet met zijn gezin de hoogmis bij in de Bussumse Sint Vituskerk. Pastoor Egbert Beumer vertelde na de preek een ontroerend verhaal. Onverwachts hadden enkele nonnen zich gemeld bij de pastorie. Zij klaagden dat zij niets te eten hadden en zelfs geen onderdak. Of de parochianen hun medeleven wilden betuigen, aldus de pastoor.

In huiselijke kring besprak grootvader Piet het verhaal. En er werd besloten dat het gezin een steentje zou bijdragen. Hij zou gratis brood verstrekken aan de nonnen die inmiddels ondergebracht waren in het Sint Olavshuis aan de Parklaan 35. Deze traditie heeft hij

lang in ere gehouden en ook vader Piet zette dit voort tot in de beginjaren vijftig.

Op zekere dag stapte voor de winkel van bakkerij Van Breemen een koetsier uit een koets. De familie keek stomverbaasd toen gedacht werd dat Sinterklaas uit de koets stapte. Maar dat bleek geenszins het geval. Het was monseigneur dr. Jan Olav Smit, apostolisch vicaris van Noorwegen en Spitsbergen, die regelmatig het Olavshuis bezocht. Nadat hij door de familie in de huiskamer was ontvangen legde hij de reden van zijn komst uit. Als blijk van waardering voor het gratis leveren van brood aan de nonnen ontvang de familie een icoon, voorstellende Maria van Altijddurende Bijstand. Op de achterkant stond de handtekening van de monseigneur alsmede een afdruk van zijn zegelring. De



Foto: mgr. dr. Jan Olav Smit.

Jaargang 13 nummer 2 (september 1997)

Nadat monseigneur het huis had geïntroniseerd (ingezegend), sprak hij deze historische woorden: "In dit huis zal nooit armoe wezen..." Co: "En tot nu toe is dat uitgekomen."

Mevrouw H.C. van Breemen-Blokland stond dagelijks achter de toonbank. Zij had een luisterend oor voor menig klant die om een of andere reden moeilijkheden of verdriet had. Naast de drukke werkzaamheden in de winkel had zij ook nog de nodige zorg voor haar kroost. Lag zij gedurende tien dagen in het kraambad, ook dan was haar steun nodig. Zo schreef zij op bed de kwitanties uit en controleerde zij de werkl ijsten.

Jacobus Cornelis (Co) van Breenen werd op Laarderweg 30 in Bussum geboren op 19 oktober 1938. Hij zat op de kleuterschool aan de Herenstraat in de klas bij zuster Leocadia. Daarna doorliep hij de lagere klassen van de Broederschool aan de Sint Vitusstraat. Het is opvallend hoe hij zich nog de namen van broeders herinnert: broeder Rudolpho, 38

broeder Franciscus Xaverius, broeder Loberius (bijgenaamd 'de kale'), broeder Cecilianus (met als bijnaam 'met de knobbel op zijn kanis'), broeder Renatus en onderwijzer de heer Schoolmeester. Na de lagere klassen van de Broederschool ging Co bij zijn vader in de bakkerij werken waar ook zijn broers Piet en Peter werkzaam waren. Ook zij hielpen 's nachts met brood bakken. Ook werd hij al betrokken bij het bezorgen van brood met de bakkerskar. Om met de bakkerskar te mogen rijden moest men minimaal 16 jaar zijn. Toch zag hij nog kans om in de avonduren het Middenstandsdiploma te behalen. Op de Lagere Tech-

Van Breemen
Petrus Johannes Jacobus
gedoopt te Blaricum den 2 sept 1908.

Van Blokland
Helena Bonsel
gedoopt te Bursum den 16 juli 1904
zijn kerkelijk getrouwd

te (naam der plaats) Bossum
in de Kerk van de H. G. W. Attyl. Lyden
den 29 Sept. 1991.
(Handt. van den Pastoor) A. Schalk

Eerste pagina uit het Familie-register waaruit blijkt dat het huwelijk op 29 september 1931 kerkelijk is ingezegend door pastoor G. J. van Schaik.

nische School (LTS) aan de Jan Bottemastraat volgde hij nog een gezellencursus speciaal voor brood en banket. Glansrijk behaalde hij in twee jaar ook dat diploma. Bovendien beschikt hij ook over het patroonsdiploma. Hij was een uitbinker, want als 20-jarige jongen was hij van de elf oudere kandidaten de enige die was geslaagd.

Hongerwinter

De ouders van Co hebben tijdens de hongerwinter regelmatig kinderen uit de buurt op het eten gevraagd. Met een beter gevuld maagje gingen zij naar huis.

Van de oorlog weet Co zich weinig te herinneren want hij was toen zes jaar. Toch komt tijdens onze gesprekken een voorval uit die jaren naar boven. Co: "Een overbuurjongetje schepte maar op dat hij 's avonds lekker pulp (suikerbieten) had gegeten. Ik zeurde bij moeder dat ik dat ook wilde eten." Geen nood..., moeder ging naar de overbuurvrouw om een bordje pulp te halen maar nam in ruil wat brood mee. Wie beter af was laat zich makkelijk raden. Ik vroeg Co of het lekker was. "Het smaakte vreselijk vies en ik heb maar twee lepels geproofd."

Vader Piet beschikte achter de bakkerij over een grote ruimte. Na een vergunning te hebben aangevraagd om twee biggetjes te kunnen houden, kocht hij er twee samen met slager B. van der Weide, die op de Laarderweg woonde. Voor de feestdagen werd de grootste big geslacht. De kleinste mocht nog



Foto 1 maart 1951: vader Piet van Breemen met zijn 16-jarige zoon Co.

blijven leven tot hij vet genoeg was. Toen dat zo ver was leek het alsof de big voelde wat er stond te gebeuren. Want op weg naar de slager nam hij opeens de poten en rende richting Oosterpad, achtervolgd door een personeelslid. Het was in de hongerwinter dat het gezin Van Breemen maar ook het personeel tijdens de feestdagen toch van een smakelijk stukje varkensvlees kon smullen.

Toen de bevrijders in de Kolonel Palmkazeme waren gelegerd werd al snel contact gelegd met bakker Van Breemen. In ruil voor grondstoffen kon dagelijks brood worden gebakken. Met een legertruck werden wekelijks meel, krenten, dadels en rozijnen aangeleverd. De afspraak werd gemaakt dat

van de honderd te bakken broden er zestig bestemd waren voor de bevrijders en veertig voor de klanten van Van Breemen. Dagelijks ging het om honderden broden. Met een legertruck werden iedere dag de broden voor de kazerne opgehaald. Totdat het moment was aangebroken dat onze bevrijders terugkeerden naar hun vaderland.

Pensionaat Mariënburg

Beginjaren vijftig gold er een door de overheid vastgestelde broodprijs. Dat had tot gevolg dat er geen sprake was van concurrentie. Voor de levering van het dagelijks brood werd door de leiding van pensionaat Mariënburg gekozen voor levering door uitsluitend katholieke bakkers. Gedurende één maand mocht een bakker op die manier op klandizie rekenen. Voor vader Piet of zoon Co betekende dit dat zij soms twee keer per jaar een maand lang bij het pensionaat brood konden bezorgen. Co: "Meestal ging ik omdat mijn vader druk was in de bakkerij. Iedere dag ging ik met de bakfiets naar het pensionaat om daar 60 regeringsbroden wit en bruin te bezorgen. En voor de rector een half melkweit." Om bij de keuken te komen reed Co met zijn bakfiets aan de achterkant via de Veldweg de grote tuin in naar de keuken. Ook werd geleverd aan het Sint Gerardus Majellaziekenhuis. Aan de hand van de telefonische bestelling leverde Co dagelijks ongeveer 40 regeringsbroden wit en bruin; ook hier een half melkweit voor de rector. Regeringsbrood werd vervaardigd van ongebleekte bloem en was zelfs beter van smaak.

Vader Piet was de eerste bakker in Bussum die over een broodsnijmachine

beschikte. Maar bij de klanten sloeg dit toen nog niet aan. Na een jaar werd de broodsnijmachine verkocht aan het Diaconessenziekenhuis in Naarden.

Brood en melk

Dat men verschillend dacht over hygiëne heeft Co ervaren. Bij de transportfiets met voorop een mand gevuld met brood was het gebruikelijk om daar een grote, meestal geruite doek over te leggen. Tijdens het bezorgen merkte Co een keer dat hij de doek die over de broodmand hoorde te liggen, was vergeten. Zo gebeurde het dat hij bij een mevrouw het brood kwam bezorgen. Met een hoog stemmetje zei zij dat het onsmakelijk was dat er geen doek over het brood lag. Dat vond zij niet hygiënisch! Co: "Wat mij toen het meest stoorde was dat op dat moment de kat in de keuken op het aanrecht sprong en uit een pan melk dronk. Melk die even daarvoor door de melkboer was bezorgd. En ik had het lef niet om haar tegen te spreken. De klant is nu eenmaal koning."

Er waren ook klanten die op hun wenken bediend wilden worden. Toen Co op Paaszaterdag weer met zijn transportfiets de wijk in ging om bestellingen te bezorgen bleek een mevrouw nog twee puntjes extra te willen hebben. Met zijn kostbare tijd ging hij die nabezorgen terwijl hij in de bakkerij nog zo veel te doen had. Dat gold ook voor een klant die persé Hille beschuit wilde hebben terwijl hij alleen nog Haust beschuit bij zich had.

Grootvader Petrus Johannes van Breemen overleed in Hilversum op 14 juni 1953 op 73-jarige leeftijd. Grootmoeder Elisabeth Cornelia Hendrika van Breemen-de Beer overleed op

Contactblad Historische Kring Bussum



P.J. van Breemen

25 november 1957. Zij werd 80 jaar.

In april 1961 kreeg vader Piet hartklachten en was op doktersadvies genoodzaakt te stoppen met het bakken van brood. Een heel moeilijke beslissing. De broodbakkerij werd verkocht aan Coöperatie 'Helpt Elkander', die een bakkerij had op Heidelaan 35 Bussum. De banketbakkerij kon gelukkig nog worden aangehouden.

Op 17 juni 1965 liet Co van Breemen zich inschrijven bij de Kamer van Koophandel in Hilversum. In datzelfde jaar zagen Co en zijn vrouw weer kans om met het bakken van brood te beginnen; de aanwezige machines waren nog intact.

Op de Mater Amabilisschool op de Huizerweg 54 volgde een pittig meisje de avondschool. Zij volgde een algemene opleiding. Het was de op 11 maart 1944 in Bussum geboren Anna Maria Jozephina (Anneke) Cornelissen, 19 jaar oud. Toen in de tuinzaal van hotel De Rozenboom een kerstvoordracht plaats vond van Pierre Janssen - georganiseerd voor de leerlingen - ging zij er met haar klasgeno-

Jaargang 13 nummer 2 (september 1997)



E.C.H. van Breemen-de Beer

ten naar toe. Ook Co van Breemen was uitgenodigd. Daar leerden zij elkaar kennen.

Na de verloving traden zij op 15 juni 1965 in het huwelijk. Het kerkelijk huwelijk vond plaats in de Sint Jozefkerk en werd ingezegend door pastoor C.H.M. Nolet.

Nadat Anneke haar werkkring bij slagerij KG (Koop goedkoop) in de Nasaulaan had opgezegd betrok het jonge paar de benedenwoning Laarderweg 30. Zij hielp mee bij de verkoop van brood en banket. Vader en moeder Van Breemen betrokken de bovenwoning. In 1968 verhuisden zij naar Torenlaan 8. Zij mochten dan wel verhuisd zijn, maar tot op hoge leeftijd bleven zij in de winkel en de bakkerij werkzaam. Co: "Moeder kón niet buiten de winkel en de klanten. Zij bleef daar tot haar 78^{ste} jaar, mijn vader moest echter eerder afhaken."

Co en zijn vrouw hebben vier kinderen: een dochter en drie zonen, waaronder Marc die later de eigenaar zou worden. De vierde generatie!

Schoolkinderen in de bakkerij

Het was op een van de ouderavonden



Foto 1967: Co van Breemen en echtgenote in de vernieuwde winkel.

dat het hoofd van een school met een voorstel kwam. Was het een goed idee om ouders van schoolgaande kinderen te laten vertellen over hun werkkring? Co had daar een andere mening over. "Laat de kinderen naar de bakkerij komen, dan kunnen zij met eigen ogen meemaken hoe brood gebakken wordt." Dat sloeg aan! Een klas van ongeveer 20 kinderen mocht op dinsdagmiddag een kijkje nemen in de bakkerij, van half twee tot half vier. De winkel was dan gesloten.

Nadat de kinderen hun jacks in het broodmagazijn hadden opgehangen, mochten zij in de bakkerij proberen een broodje te maken onder leiding van Co en zijn vrouw. Zij gebruikten veel fantasie en maakten broodjes in de vorm van een olifantje, een poes of een hondje. Ook twee moeders en een leerkracht die met de kinderen waren meegeworpen probeerden een broodje te

maken. Co legde uit dat 's nachts het brood gebakken werd als alle kinderen nog op één oor lagen. De zelf gemaakte diertjes hadden ook oogjes nodig, daar gebruikte Co rozijnen voor.

Voordat de broodjes in de oven gingen mochten de kinderen op ouwel hun naam schrijven. In de oven kleefde het vanzelf vast aan het broodje. Als de kinderen voldaan naar huis gingen mochten zij hun pronkstuk meenemen, nadat zij door Co en zijn vrouw getrakteerd waren op limonade en een Petit Glacé.

Toen Co de leveranciers van het meel vertelde hoe hij met de kinderen in de bakkerij aan de gang ging, zorgden zij op hun beurt voor een verrassing voor de kinderen in de vorm van een spaarvarken, een balpen of een ballon.

Ook de leiding van het Blindeninstituut zocht contact met Co van Breemen. Kleine groepjes van zeven- tot elf-

jarigen werden ook wegwijis gemaakt in de bakkerij. Net als de andere kinderen mochten zij figuurtjes maken van brooddeeg en mochten zij het deeg voelen en ook het rijzen ervan. De stilstaande machines konden ook worden aangeraakt. Vooral mevrouw Van Breemen heeft daar herinneringen aan. "Wat vooral opviel was dat sommige kinderen als het ware roken waar de rozijnen lagen."

Bij thuiskomst vertelden de kinderen genoten te hebben van wat zij beleefd hadden in de bakkerij, maar ook van de traktatie.

Turkse en Marokkaanse schoolkinderen hadden een andere mening over het broodbakken. Want hun moeders baktten zelf het brood, maar dan op een heel andere manier.

Het project sloeg enorm aan en veel schoolhoofden meldden zich om aan dit smakelijk staaltje van opvoeding mee te mogen doen. Deze activiteit van Co en zijn vrouw vond ongeveer 25 keer per jaar plaats in de periode van september tot april. Na veertien jaar zetten zij er noodgedwongen een punt achter, omdat er geen tijd meer voor was.

Van Houten-automaat

Zoals bij veel andere winkeliers was ook sinds ongeveer 1950 bij bakkerij Van Breemen buiten een automaat aan de muur bevestigd. Jarenlang bewees de automaat goede diensten voor hen die na sluitingstijd een reep chocolade wilden trekken. Toch zette Co daar op een dag definitief een punt achter.

Co: "In 1966 lag onze oudste zoon ernstig ziek in een zuurstoftent in het Majellaziekenhuis. Toen mijn vrouw en ik 's avonds laat ongerust thuis
Jaargang 13 nummer 2 (september 1997)

kwamen, ging de telefoon. Het zal toch niet het ziekenhuis zijn...?" Hevig geschrokken nam Co de telefoon op. Aan de andere kant van de lijn klonk een vrouwenstem. Zij vertelde een kwartje in de automaat te hebben gedaan maar er kwam geen reep. Kon zij die nog even komen halen? Van ergernis legde Co de hoorn op de haak. De volgende morgen haalde hij voorgoed de automaat van de muur. "En de reep dan?", vroeg ik. Die heeft mevrouw de volgende morgen toch gekregen.

De vierde generatie

Marcus Jacobus (Marc) van Breemen werd op 14 maart 1967 geboren op Laarderweg 30 Bussum. Na de Maria-school aan de Sint Vitusstraat te hebben doorlopen, ging hij naar het Sint Vituscollege waar hij na enkele jaren in het bezit kwam van het HAVO-diploma. In de vakantie hielp hij om een zakcentje te verdienen zijn vader in de bakkerij. Daarna volgde hij in Wageningen de M.O.B.B. (Middelbare Opleiding Brood- en Banketbakker).

Met enige trots vertelt Marc dat hij met nog een klasgenoot zeer hoge cijfers behaalde. Met naast opgedane kennis in de vreemde talen vooral een vakgerichte opleiding in brood en banket, kon hij na vier jaar zijn studie in Wageningen afronden. Daarmee kwam een eind aan het dagelijks heen en terug reizen per trein en per auto. Vanwege zijn studie kreeg hij uitstel van de militaire dienst. Toen hij uiteindelijk toch werd opgeroepen werd hij op 4 september 1990 gelegerd in Haarlem. Maar al na één maand werd hij afgekeurd. Hij was toen 23 jaar.

Blote voetjes

Als ik Marc naar zijn eerste herinner-

ing aan de bakkerij vraag, heeft hij daar geen moeite mee. Marc: "Op mijn blote voeten en met mijn pyjama aan liep ik 's morgens om zeven uur naar de bakkerij. Meestal hadden de bakkers nog wat deeg over en dat mocht ik van mijn vader gebruiken. Ik probeerde daar diertjes en andere figuurtjes van te maken. Mijn probeersel mocht dan ook in de oven. En toen na veel oefenen een paashaantje uit mijn handen kwam voelde ik mij als een bakkerijtje in spé."

Broodstraat

Om brood te bakken wordt per week 1.300 kilo meel, ongeveer 40 kilo gist en 25 kilo zout ingekocht. Daarnaast worden ook hulpgrondstoffen ingekocht zoals: suiker, melkpoeder, krenten, rozijnen en noten.

In de bakkerij zijn drie broodbakkers werkzaam en in de banketbakkerij zorgen twee banketbakkers voor smakelijke gebakjes en taarten. Het winkelpersoneel varieert van 3 tot 6 personen, maar tijdens de drukte voor de feestdagen is er reservepersoneel.

De bakkers beginnen door de week om kwart over drie 's nachts, maar op vrijdagavond is Marc druk vanaf half negen 's avonds tot zaterdagmiddag 12.00 uur. Dan wordt het deeg gemaakt en de oven aangezet.

Marc nodigde mij uit om te zien hoe het er in de broodstraat aan toe gaat. En ik moet zeggen dat het een leerzame middag was. In de broodstraat staan alle machines die bij het bereidingsproces gebruikt worden systematisch geordend opgesteld. In de deegmachine vindt het kneedproces plaats dat acht minuten duurt. In de afmeet-

machine wordt daarna het deeg op het juiste gewicht van 900 gram gebracht. Daarna volgt het opbollen, dat automatisch plaats vindt in de 'opboller'. Als het deeg eenmaal is opgebold gaan de bollen automatisch in de rijskast; een proces dat 45 minuten duurt. In de opmaakmachine wordt het gerezen deeg gevormd tot deegrollen die handmatig in de broodpannen worden gelegd.

Inmiddels staan op een grote tafel de zwarte broodpannen gereed. Dat de pannen zwart van kleur zijn heeft het voordeel dat warmte langer wordt vastgehouden. Het proces voor het maken van 140 broden tegelijk neemt drie uur in beslag. Dit proces wordt per nacht zes keer herhaald.

Omdat ik veel knipbrood koop, vraag ik Marc hoe dat gedaan wordt. Hij pakt een schaar met acht tanden erin en doet met één knip voor hoe de schaar in het brood wordt gezet.

Marc kreeg verkering met de op 29 augustus 1967 in Bussum geboren Marjan Ernst. Na haar MEAO-opleiding werkte zij op een makelaarskantoor. Na het huwelijk dat op 15 mei 1991 werd ingezegend in de Sint Jozefkerk gingen Marc en Marjan op de Laarderweg naast de winkel wonen. Dat kwam goed uit, want zijn ouders wilden een stapje terug doen; zij kochten elders een woning. Zo jong als hij was, vond hij het een uitdaging om de zaak van zijn vader over te nemen. Op 1 januari 1992 liet hij zich bij de Kamer van Koophandel inschrijven als nieuwe eigenaar. Maar zijn ouders zijn nog dikwijls in de winkel en bakkerij werkzaam. Marjan zegde haar baan op en leidt nu de winkel.

Decemberdrukke

Marc herinnert zich dat hij als kind al betrokken werd bij het schillen van appels om appelbeignets en olieballen te bakken. De hele familie zat dan in de huiskamer om met een dunschiller honderden kilo's appels te schillen. Ook de neefjes en nichtjes kwamen een handje helpen. Zijn zus Erna, die in Australië woont, komt voor haar vakantie over in de maand december. Dan wil zij de sfeer weer proeven door daar waar dit nodig is te helpen.

Vader Co van Breemen kocht de hele oogst van de boomgaard bij de proeftuinen van het inmiddels niet meer bestaande Philips Duphar in 's-Graveland. De oogst betrof meestal 90 á 100 kisten Jonathan appels. In een kist kon 16 kilo. De appels werden opgeslagen in de kelder, omdat dat in de garage onmogelijk was: daar konden de appels bevriezen.

Was een emmer vol met geschilde appels, dan werd die naar de bakkerij gebracht waar het klokhuis met een klokhuissteker werd verwijderd. Daarna kon het bakken beginnen.

Het bakken van appelbeignets en olieballen gebeurt van eind september tot Aswoensdag, het begin van de vastentijd. Verschillende schillenboeren, onder wie varkensboer Sluis, kwamen wekelijks de schillen ophalen.

Chocoladeletters betreft Marc niet van de groothandel. Hij is dermate allround, dat hij het maken van chocoladeletters ook als zijn vak ziet. Afhankelijk van het jaargetijde betreft hij van de grondstoffenhandelaar zakken van 10 kilo Callebouth chocolade, door Marc 'druppeltjes' genoemd. Zij hebben de grootte van een dubbeltje. Callebouth heeft een hoog cacaoboter-

gehalte. Au-bain-Marie wordt 10 kilo druppeltjes elektrisch gesmolten tot 40°. Als de massa is gesmolten en de juiste temperatuur heeft bereikt is het noodzakelijk de chocola te blijven roeren tot de 32° is bereikt.

Eerder zijn de lettervormen schoon gemaakt en met een wollen doek nagewreven. Daarna wordt de chocola gegoten in blokken van vier dezelfde letters. Alle letters van het alfabet zijn aanwezig. Als de vormen zijn gevuld dan begint het heen en weer bewegen van de vormen, het 'dribbelen' genoemd. De bedoeling hiervan is dat dit net zo lang gebeurt tot de laatste luchtbel uit de letters is. Het afkoelen in een droge ruimte duurt ruim een uur. Met een rubberen hamer worden daarna de letters uit de vormen getikt. De doosjes voor de verpakking worden wel aangeleverd. Dan is het eindelijk zo ver en kunnen de klanten de gewenste letters kopen. De niet verkochte letters worden na de feestdagen als gebroken letters verkocht of zonodig weer omgesmolten tot pure chocola.

Naast chocolade letters worden uiteraard ook bonbons, truffels en kerstkransjes gemaakt. In de periode voor Pasen staan paaseieren en paashazen in grote en kleine modellen smakelijk geëtaleerd in de etalage.

Marjan, die nu de leiding heeft over de winkel, maakt ook de etalages op. Bovendien staat zij de vertegenwoordigers te woord. Marc: "Zij is het mortje waar alles om draait wat de winkel betreft. Daarnaast doet zij de administratie. Voor een bakkersechtpaar is het van groot belang dat je elkaar aanvult."

Ook Marc en zijn vrouw krijgen regelmatig schoolkinderen in de bakkerij,



Foto: bij Marc van Breemen in de bakkerij vlechten schoolkinderen brooddeeg.

waar zij onder hun toezicht een broodje mogen maken.

Marsepein

Voor het verwerken van marsepein wordt de beste kwaliteit ingekocht. Marsepein wordt vervaardigd van amandelen en suiker. Per jaar bestelt Marc ongeveer 600 kilo. Terwijl hij vertelt kneedt hij één ons marsepein tot een balletje om daar vervolgens een

poezekop, een banaan en een varkenskop van te maken. Niet lang daarna tovert hij weer een eendje en een zeehond te voorschijn. En dat in enkele minuten. Kortom, Marc heeft het in zijn vingers. Hij zegt dan ook dat als men capaciteiten heeft, men die dan ook ten volle dient te benutten. Daarom vond hij het een uitdaging om de figuren uit de film 'The Lion King' van Walt Disney van marsepein te



Foto: dieren van marsepein.

maken. Met enige trots laat hij de pronkstukken zien die in de huiskamer staan: een varken, een leeuw en een aap die ieder ongeveer 2½ kilo wegen. In de periode vóór Sinterklaas maakt hij surprises die in de etalage prijken. In het groot worden figuren als Sneeuwwitje en de zeven dwergen en uit de Fabeltjeskrant geëtaleerd. Ook Bert en Ernie uit Sesamstraat ontbreken dan niet. Voor kinderen is het altijd weer een genoegen om er naar te kijken. Voor de verkoop maakt Marc die figuren ook in het klein; zij vinden veel aftrek.

Gemeentehuis

Marc vond het een uitdaging om van suiker een replica te maken van het in de jaren zestig afgebroken gemeentehuis aan de Brinklaan. Na eerst de originele bouwtekeningen uit 1914 te hebben bestudeerd, ging hij aan het werk. Dat deze uitdaging niet minder dan 170 uur in beslag zou nemen, gaf hem alleen voldoening. Voor de vervaardiging maakte hij gebruik van Dragant, een deegachtig mengsel van poedersuiker, gelatine en water. Het zo bereide deeg werd zo dun mogelijk uitgerold om daarna met kartonnen malletjes heel voorzichtig uit de plak te worden gehaald.

Na het uitharden werden de tere vormpjes uitgeschuurd, een nauwkeurig karwei dat veel tijd in beslag nam. Een suikerglazuur dat als lijmstof diende zorgde er tenslotte voor dat het gemeentehuis als een bouw pakket in elkaar gezet kon worden. Maar liefst 2.300 onderdeeljes verwerkte Marc in het kunstwerk. Het resultaat mocht gezien worden en hij kreeg spontane reacties toen het feeëriek verlichte gemeentehuis in 1991 in de etalage was



Foto juni 1997: het echtpaar Van Breemen-Cornelissen met zoon Marc en schoondochter Marjan.

te bewonderen.

Diverse prijzen heeft Marc gewonnen bij vakwedstrijden; hij ontving vier bekens. Ook voor zijn sierstukken in de etalage mocht hij prijzen in ontvangst nemen. Thans volgt hij diverse managementcursussen om helemaal up to date te blijven.

Medio 1996 kwam broer Fred in vaste dienst: hij werkt in de bakkerij.

Dit jaar bestaat bakkerij Van Breemen 77 jaar. En ook dit jaar verwachten Marc en Marjan hun eerste kindje. Of dat de vijfde generatie Van Breemen zal worden wat de bakkerij betreft, dat zal in de volgende eeuw blijken.

Ina de Beer