

Harlo, s Chronyk



Stichting

Heemkunde Markelo

Jaargang 12
Nummer 2
Oktober 2009

Marclo's Chronyke

Uitgave van de Stichting Heemkunde Markelo

ISSN 1877 - 0754

Inhoud

Van de redactie	2
Bakkers en bakkerijen in Markelo	3
Uitstekende verhouding tussen "blank en bruin" in Markelo	29
Wat wij ontvingen	44

Redactieleden

Mw. W. Roodhorst, Pr. Ireestraat 13, 7475 BW Markelo,
tel. 363795

Mw. A. ten Hove-Schreurs, Diekink 12, 7475 DS Markelo,
tel. 362916

J.G. Hidders, Rijssenseweg 25, 7475 VB Markelo, tel. 361833

G.J. Leferink, Tolweg 57, 7475 BH Markelo, tel. 361890

W. Schreurs, Tolweg 27, 7475 BG Markelo, tel. 361814

W.Koldewijn, Wiemerinkweg 19, 7475 BS, Markelo, tel.
362297

J.F.Kolkman, Worsinkweg 14, 7475 TW Markelo, tel.362856

Stichting Heemkunde Markelo. Internet:

www.stichtingheemkundemarkelo.nl

Secretariaat: A.H. Vedders, Van Hogendorpstraat 24, 7241 HG

Lochem. E-mail: antonvedders@hetnet.nl

Van de redactie

De stichting Heemkunde Markelo was jarenlang gehuisvest in de kelders van het oude gemeentehuis. Doordat dit pand een andere bestemming krijgt moesten wij verhuizen naar een ander onderkomen. Deze verhuizing heeft inmiddels plaats gevonden en u kunt ons nu vinden aan de Schoolstraat in het pand van Gemeentewerken, tegenover de brandweerkazerne. Voor alle medewerkers is het eerst wat wennen omdat de werkruimte niet al te groot is. Wat ons toekomstig definitief onderkomen wordt, is tot op heden niet bekend.

Ondanks alle verhuisperikelen zijn we er in geslaagd om een lezenswaardig nummer samen te stellen en dit is het eerste nummer dat verschijnt vanuit ons tijdelijk onderkomen. Hoewel dit nummer slechts twee artikelen kent is er weer een stukje geschiedenis van Markelo aan de vergetelheid ontrukkt. Zo lezen wij de geschiedenis over bakkers en bakkerijen in Markelo. Hoe in 1830 Markelo één brood- en koekbakkerij kende en in 2006 de laatste warme bakker uit Markelo verdween.

Uitstekende verhouding tussen “blank en bruin” in Markelo is de titel van het tweede artikel dat gaat over de ervaringen van gerepatrieerde KNIL militairen en hun gezinnen die in 1951 op een drietal locaties in Markelo waren ondergebracht. Wij wensen u veel leesplezier.

Bakkers en bakkerijen in Markelo

Tegenwoordig vindt men het heel normaal om vele verschillende soorten brood in de winkel te kunnen kopen. Brood is al vele jaren, zelfs eeuwen, basisvoedsel voor veel volkeren. Men is het er over eens dat het eten van brood stamt uit de neolithische tijd ten tijde van de **Egyptische** farao's. De eerste afbeeldingen van brood treft men aan op de muren van de graf Tombes die zo ongeveer 3000 jaar geleden gemaakt zijn. Het zijn ook de Egyptenaren die het rijsproces ontdekt hebben. Brood was het voornaamste voedsel van de Egyptenaren. Het diende om de duizenden en duizenden slaven te voeden die de piramides bouwden. De Griekse geschiedschrijver Herodotus beschreef de Egyptenaren als een volk dat het deeg met zijn voeten kneedde en de modder met hun handen. Hij schreef ook dat de Egyptenaren alles anders deden dan gewone stervelingen: terwijl alle volkeren schrik hadden van bedorven voedsel, lieten de Egyptenaren hun deeg "verrotten" om er dan een vers brood mee te maken.

Bij de **Grieken** werd het meest voorkomende brood gemaakt van gerst, het was niet gerezen en werd gebakken op hete stenen. Men noemde het maza. Voor feestelijke gebeurtenissen werd er gerezen brood gemaakt waaraan olijfolie werd toegevoegd. Het is in die periode dat het maken van brood langzaam maar zeker de huishoudelijke sfeer verlaat en dat men de eerste bakkerijen ziet verschijnen. Het is ook dan dat de uit klei gemaakte klokken die boven op de hete stenen geplaatst werden verdwijnen en dat men van een oven gebruik begint te maken. Uit de geschiedschrijving weten we dat er in de 2^e eeuw voor Christus in de Griekse bakkerijen zo'n 72 verschillende broden te koop waren. Voor de eerste maal zien we ook brood verschijnen dat gemaakt was van rogge. Naast de traditionele ingrediënten gebruikten de Grieken ook melk, olijfolie, peper, kaas, kruiden, olijven enz. Er was in die tijd een ware revolutie

in de kwaliteit en in de verscheidenheid van het brood. En natuurlijk was er ook een god van brood, of liever een godin: Demeter, zij werd in Athene op grote schaal vereerd.

Voor de **Romeinen** stond het vergisten van brood gelijk met een catastrofe. Ook in het oude Romeinse rijk werd het brood vanaf de 2de eeuw voor Christus in bakkerijen gemaakt en niet meer thuis. Het waren ook de Romeinen die de eerste stappen ondernamen om de productie te mechaniseren. Zij vonden de kneedmachine uit: in een kuip liet men een arm bewegen die door middel van een wiel aangedreven werd. In die tijd was dat werkelijk een futuristische uitvinding. Het zou trouwens nog zo'n 2000 jaar duren voordat de techniek van de kneedmachine grondig veranderde. De Romeinen bouwden ook de eerste oven. Men had gemetselde ovens waarin onder de vloer vuur gemaakt werd door middel van hout. Boven de vloer werd een koepel gemetseld waarin een opening gelaten werd voor de schouw. De houtovens die we vandaag de dag weer zien verschijnen werden in die tijd al gebouwd.

In de middeleeuwen behoort het graan toe aan de mensen die het kweken en als gevolg daarvan beheren zij ook de broodproductie. De landeigenaren beschikken dus over wie wat krijgt. Zij zijn het ook die de eerste korenmolens en ovens bouwen en deze tegen vergoeding ter beschikking stellen van anderen. Van de 11de tot de 14de eeuw kent men in Europa regelmatig hongersnood. In die tijd wordt het brood voor de armen zelden of nooit gemaakt van tarwebloem maar van gerst waar een weinig tarwe aan toegevoegd was. Er verschijnen ook "hongersnoodbroden" waaraan stro of fijn gemalen boomschors toegevoegd is. De kasteelheer daarentegen eet zijn maaltijd uit "broodborden" die gemaakt zijn van de fijnste tarwe. Dit "broodbord" is doordrongen van het vet en de jus van het vlees en wordt na de maaltijd geschonken aan de lijfeigenen. Het brood wordt langzamerhand een symbool van sociale status. Op die manier ontstaan "brood voor het Hof", "brood voor de ridders",

"brood voor de bisschoppen", "brood voor de lakeien" enz. Ook in de meer recente geschiedenis was wit brood voor de rijken en bruin brood voor de armen.

In Nederland bakten de mensen oorspronkelijk hun eigen brood. In de Middeleeuwen kwamen er pas bakkers in de steden en in 1856 is de eerste fabrieksbakkerij in Amsterdam neergezet. Deze Amsterdamse broodfabriek kwam er op initiatief van **Samuel Sarphati**, een arts, hygiënist en sociaal bewogen persoon in samenwerking met de *Vereeniging voor Volksvlijt*. Vanaf 1850 groeide de bevolking sterk door de industriële revolutie. Vooral de grote steden groeiden sterk door de toename van het aantal arbeiders. Hierdoor, en door de komst van nieuwe technieken, machines en stoomkracht werd het mogelijk brood te gaan fabriceren in grote fabrieken. Dit kon na de afschaffing van de Wet op het Gemaal, die de komst van grootschalige productie tegen hield. Met het ontstaan van broodfabrieken ging de prijs van brood aanzienlijk omlaag. Ook de goedkope prijs van het graan, dat na 1870 massaal uit Oost Europa en de Verenigde Staten werd ingevoerd, zorgde voor een lage kostprijs van het brood en maakte industriële productie in broodfabrieken rendabel. Tegen de eeuwwisseling (1900) verzorgden deze broodfabrieken de broodvoorziening voor de helft van de stadsbevolking, in hoofdzaak arbeiders. Daarnaast bleven kleinschalige ambachtelijke bakkerijen actief, een situatie zoals die ook nu nog bestaat. De Nederlander at aan het eind van de 19^e eeuw drie maal meer tarwebrood dan in het midden van die eeuw.

Boeren bakten brood in de op hun erf staande 'bakoavond'; vaak in een bakhuisje. Onder bakhuisje wordt het bijgebouw van een boerderij of landhuis verstaan waarin men brood en koek bakte. In de moderne tijd is in de meeste gevallen het bakhuisje verdwenen van het erf. Toch kunnen er nog enkele gesignaleerd worden.

Van de oven als gebouw hebben de Romeinen de oudste voorbeelden nagelaten, bijvoorbeeld in Pompeï. In vrijwel heel Europa zijn deze bakovens gebruikt voor het bakken van broden en koeken. Ook in Nederland zijn resten terug gevonden van ovens uit lang vervlogen tijden. De bakoven is in steden actief gebruikt tot in de Middeleeuwen en op het platteland tot in de twintigste eeuw.

*Het bakken van brood gebeurde meestal één keer per week. Het graan, rogge of tarwe werd gemalen op de molen en gezeefd. Het meel werd, met melk en gist, gekneet in de baktrog. Wanneer veel broden gebakken werden en de baktrog groot genoeg was gebeurde het kneden **met blote voeten**. Intussen werd de bakoven opgestookt. Dit gebeurde met takkenbossen, turf of een andere brandstof. Wanneer de stenen aan de binnenkant van de oven wit waren van de hitte, was de oven*



*H.J.Jansen (Elsener bakker) met in de trog
B.J. Altena*

warm genoeg om broden te bakken. Hierna werd het as met een zogenaamde loet of rakelijzer verwijderd en werd de hete oven schoongemaakt met een dweil aan een stok. Doordat de stenen van de bakoven de warmte vasthielden, kon het brood in dezelfde ruimte worden gebakken. Met een houten schieter werd het brood in de oven geplaatst die een temperatuur had bereikt van ongeveer 165 graden Celsius. Sommige boerinnen bakten het brood op een blik, anderen bakten het brood direct op de stenen. Wanneer de oven afgekoeld was, was het brood klaar. Tijdens het bakken moest de deur van de oven heel goed dicht gehouden worden.

De grote boerderijen hadden vaak een eigen bakhuis. De kleinere boeren lieten hun zelfbereid deeg bakken in een gemeenschappelijk bakhuis dat aan een groep naburige erven toebehoorde.

Ze konden hun voorgerezen deeg ook laten bakken in het bakhuis van de plaatselijke kasteelheer, tegen betaling in natura. Sommige boeren reden met hun graan naar de stad om het bij een "loonbakker" te laten verbakken.

Omstreeks 1900 kocht men in de steden doorgaans zijn brood bij een warme bakker of in een "broodfabriek".

De grote fabrieksbakkerijen ontstonden op het einde van de 19de eeuw, al dan niet in de vorm van samenwerkende maatschappijen.

Ze beschikten over meerdere grote ovens, die met steenkool gestookt werden of verwarmd werden met stoompijpen.

Voor het kneden van het deeg gebruikte men kneedmachines.

Op het platteland daarentegen bakte men rond 1900 nog hoofdzakelijk thuis, in bakovens voor 10-25 broden die met hout verwarmd werden.

Wanneer men zijn brood in een gemeenschappelijk oven of bij de bakker liet bakken, bracht men een eigendomsteken of een herkenningsteken aan op het brood.

Vaak gebeurde dat met behulp van een broodstempel die in het deeg gedrukt werd.

Almelo's Dagblad 16-11-1937

Bakken van eigen brood

De verzorging van ons dagelijksch brood is tegenwoordig vrijwel geheel in handen van beroepsbroodbakkers met hun meer of min modern ingerichte bakkerijen.

Maar hoe geheel anders was het daarmede vroeger gesteld – en is het soms nog – vooral ten plattelande in den Achterhoek van Overijssel en Gelderland. Daar was en is hier en daar nog de zorg voor het brood geheel in handen van moeder de vrouw. Zij verzorgt niet alleen het gereedmaken van het benoodigde deeg, maar ook het gaarmaken van dit deeg tot lekkersmakend brood. Daartoe treft men op de grootere boerderijen speciale “bakhuisjes” aan, gebouwtjes van steen, waarin de baktrog en de bakoven zijn opgesteld, terwijl er nog werkruimte over is. Deze zijn ook vaak voor jeugdige en niet jeugdige paartjes en zeer welkome gelegenheid, om zich bij ongunstig weer in een warme, beschutte en rustige omgeving in afzondering terug te trekken. Als deze bakhuisjes eens spreken konden!

Op de kleinere boerderijen staat echter enkel de bakoven geheel vrij in den hof op het erf en moet de bereiding van het deeg in een trog op de deel der woning of b.v. op uiterst primitieve wijze op een stuk van een oud wagenrad in de buitenlucht geschieden.

Op nog heel wat eenvoudiger wijze werd heel vroeger het brood gaar gemaakt in de z.g. vuurrake, een open haardvuur in de keuken, vooral op boerderijtjes, waar de bouw van een speciale oven niet bekostigd kon worden.

In den oven wordt hout gestookt. Per keer worden twee takbossen gebruikt, om de noodige hitte in den vorm van heete asch te verkrijgen voor het tegelijk gaarmaken van tien ronde brooden. In het betrokken gezin wordt een keer per week gebakken.

Voor het “eigengebakken” brood treft men verschillende benamingen aan, zoo als weggen, stoeten en mikke. Her verschil in de soort brooden is niet erg duidelijk. Waarschijnlijk houden

deze namen verband zoowel met den vorm der brooden als met de soort van het verwerkte deeg.

Behalve deze wijze van broodbakken kende men vroeger te opzichte van het gewone roggebrood nog de gewoonte, het roogebrooddeeg thuis in den trog te bereiden en het ongere brood bij den bakker in het dorp te laten bakken. Het ongebakken brood werd van een bepaald ingekorven merk en een vrij diep gat voorzien, het eerste om na het bakken zijn eigen brood terug te kennen, en het tweede om er later een flinke stok (koeze) in te kunnen steken en zoo het brood op den schouder naar huis te kunnen transporteeren.

G.H. TEN HOOPEN

Zoals in heel Nederland kent ook Markelo een lange traditie van (thuis) bakkers. In de 19^e eeuw vestigden zich ook hier bakkers, vaak in combinatie met het molenaarsvak.

In de 19^e eeuw moesten burgemeesters jaarlijks verplicht aan Gedeputeerde Staten rapporteren over de stand van zaken in hun gemeente.

Zodoende weten we dat er in 1830 in Markelo 1 koek- en broodbakkerij gevestigd was.

In 1840 worden al 4 'broodbakkers' gemeld.

De ene bakker die in 1830 genoemd wordt, is waarschijnlijk Stokkentreeft. Op de plaats waar nu de Plus supermarkt gevestigd is, had hij een bakkerij/winkel.

In 1773 trouwde Janna Dockhoorn met de uit Delden afkomstige bakker **Garrit Stokkentreeft**. Janna's ouders hadden hier al een zaak en Garrit heeft de zaak flink uitgebreid. Zijn hoofdberoep was bakker, maar hij had tevens een voor die tijd groot boerenbedrijf. **Hermannus Stokkentreeft**, zoon van Garrit en Janna, werd de opvolger. Hij trouwde in 1815 met Geertruid Kistemaker. In datzelfde jaar werd het pand verbouwd en aanzienlijk uitgebreid. Hermannus stierf al in 1818 en hun enige zoon, **Jan Hendrik Stokkentreeft**, erfde bakkerij/winkelpand.

Jan Hendrik heeft het pand wederom ingrijpend verbouwd. Hij splitste het pand op in een woning/winkel/bakkerij. Daarnaast liet hij aan de kant van de kerktoeren een woonhuis bouwen. Jan Hendrik trouwde met Anna Berendina Hagens uit Lochem. Twee van hun zoons, **Hermannus** (*1851) en **Jan Wolter**(*1855), vormden de volgende generatie op 't Stokkentreeft. Jan Wolter bleef ongehuwd. Hermannus en zijn vrouw Didrika Eggink uit Laren kregen drie zonen en twee dochters. Zoon **Jan Hendrik (Jan)** (*1877) bleef ongehuwd en was de laatste Stokkentreeft op deze zaak.

De "Stokkentreeften" waren lang de grootste en belangrijkste ondernemers in Markelo. Oorspronkelijk bakker en kruidenier, later ook met een manufacturenwinkel, een veevoederhandel, een eierhandel, slijterij en vanaf 1894 ook een zuivelfabriek.



Pand Wonnink, voorheen Stokkentreeft

Almelo's Dagblad 1-10-1937

Bij onderhandsche verkoop is het winkelpand met woonhuis van de fa. J.H. Stokkentreeft en Zn., waarin sinds menschenheugenis een zaak werd gedreven in manufacturen en kruidenierswaren, verkocht aan de fa. Wissink-Wonnink te Holten.

Het pand waar nu bakkerij Meinders gevestigd is, is één van de oudst bewoonde locaties in het dorp. Vroeger stond hier een boerderijtje.

In 1877 kocht **H.J.(Hein) Dollekamp** dit pand. In 1878 kocht hij er een stuk grond bij om er in 1879 een nieuwe bakkerij te stichten. Dit ter vervanging van zijn ouder bakkerij aan de overkant van de straat. Hein overleed in 1915. Zijn oudste zoon (**Jan**) nam de bakkerij over. **Jan van Hein**, zoals hij werd genoemd, was dus bakker, maar ook klokkenluider en bekend als organisator en auteur. Hij heeft talloze verhalen geschreven in de "Maarkelse Krante" over de Markelose gemeenschap.

In 1930 stopten Jan en zijn vrouw (juf Bouwer van de Dorpschool) met de bakkerij en bouwden een nieuw huis op de Markeloseberg. De bakkerij werd verhuurd aan bakker **Knauf** uit Hengelo. Knauf was als weesjongen in Markelo gekomen. Hij liet in 1938 een nieuwe bakkerij bouwen aan de Goorseweg, waar nu rijschool 'Joke' en kapperszaak Annemarie's Hairfashion is. (zie verderop)



Pand Jan van Hein/ Derk Jan Jansen

Jan van Hein verkocht de bakkerij met woonhuis aan **D.J. Jansen Fjzn** (van BakkerJansen, zie verderop). In 1975 hebben **Freek en Roely** de zaak van Derk Jan en Trui overgenomen. In 1999 hebben zij de zaak verkocht aan de huidige eigenaren, de familie **Meinders** uit Rijssen. Zij bakken in Markelo geen brood, maar runnen hier alleen de winkel.

Freek Jansen (van Derk Jan) heeft een stukje familiegeschiedenis geschreven voor dit artikel:

Mijn grootvader, Frederik Jan Jansen, is omstreeks 1900 met een bakkerij-kruidenierswinkel begonnen in het pand waar nu boekhandel Prins zit. Ze kregen 7 kinderen, waarvan er 4 bakker werden. Derk Jan nam in 1936 de zaak van Jan van Hein over aan het Kerkplein en in 1937 werd ik geboren. Mijn vader moest praktisch zijn hele klantenbestand opbouwen, geen gemakkelijke opgave, want in die tijd waren er 10 bakkers in Markelo en wie het eerst bij de klant was, kon het brood leveren.



Freek en Roely Jansen samen met hun personeel in de winkel ca. 1992

Mijn vader deed er dan ook van alles bij om een bestaan op te bouwen. Hij had o.a. een meelhandel, hield varkens, maakte ijs en verkocht doppinda's, die in de winkel en bakkerij werden gegeten, wat een gigantische rommel gaf. Vanaf mijn 12^{de} jaar moest ik tussen de middag meehelpen en natuurlijk op de woensdagmiddag en op zaterdag. Met een paar tassen aan het stuur en een paar aan de bagagedrager brood bezorgen in het dorp en ook de boer op. Het verst was de Achterste Brikke en de Lookappe en altijd op de fiets, zomer en winter, bij sneeuw en ijzel, regen en wind. Er lag wel eens zo veel sneeuw, dat ik met een mandje onder de arm ben gaan lopen. Een keer kwam ik bij een klant in het dorp, waar ik elke dag kwam en werd er open gedaan door een kraamverpleegster, ze hadden een baby gekregen en ik had nooit wat in de gaten gehad. Ook moest je goed bijhouden wanneer de mensen betaalden, sommigen 1 x per week en anderen 1 x per maand. Na de lagere school moest ik weten wat ik wilde worden, een moeilijke vraag en na de vakantie wist ik het nog niet. Dan maar bakker worden. Er volgde 2 jaar dagschool en 2 jaar avondschoon en toen was ik gediplomeerd bakker. In de week om 5 uur op (voor het brood klaar is duurt zeker ruim 3 uur), om 8 uur ontbijten en dan weer bakken tot 10 uur. Gauw omkleden en dan snel op de transportfiets brood bezorgen. We mochten niet voor 10 uur de weg op ter bescherming van de nachtarbeid. Op zaterdag begonnen we om 1 uur 's nachts tot 4 uur 's middags, een lange dag dus. Na 15 jaar fietsen door weer en wind wordt er besloten niet meer te bezorgen, een hele gok, maar het pakte goed uit. Ook moest op een gegeven moment de ijsmachine vervangen worden en we hebben er voor gekozen niet meer 7 dagen in de week te hoeven werken, wat zeker in de zomer zo was. Vaak horen we nog over de goede oude tijd toen Derk Jan nog ijsjes van een dubbeltje verkocht. In 1975 namen we de zaak over van mijn ouders en ben ik met Roely getrouwd en deden we de eerste jaren niets anders dan verbouwen. De klanten zijn dan ook best

wel eens terug gekomen in die tijd met broodjes die een beetje knarsten. Op een gegeven moment hadden we een noodwinkel in de garage en het werd Pinksteren, een hele drukke zaterdag en gelukkig mooi weer. De klanten stonden in een rij voor de bakkerij en konden pas naar binnen als ze aan de beurt waren. Via de bakkerij gingen ze weer naar buiten, want teruglopen kon niet vanwege de ruimte. Niemand mopperde en men zag de humor er wel van in. De eerste 5 jaren waren niet gemakkelijk, je moest opboksen tegen de opkomende broodfabrieken, die hoge kortingen gaven en we hebben daar in het begin best wel slape-loze nachten van gehad. Door in te spelen op de wensen van de klanten en meer soorten brood, luxer gebak en taarten te maken hebben we het kunnen volhouden. Toen we in 1975 samen begonnen, bakten we meer wit- als bruinbrood en probeerden we voorzichtig volkoren te verkopen, we bakten het om de andere dag en hielden dan nog over. Als je het vergelijkt met de soorten van nu, dan is er veel veranderd. De horeca wist ons te vinden, maar als er zoveel besteld werd, dat we in totaal 1000 gebakjes moesten leveren was het wel even slikken, de werkbanken en de ruimte waren daar niet echt op berekend. Zo was er op een gegeven moment door de café-gangers van vrijdagavond ontdekt, dat ze in de bakkerij al aan het werk waren als zij naar huis gingen en dat rook daar wel erg lekker. De gevulde hartige broodjes en de hamkaascroissants waren dan wel in trek, zodat het geregeld gebeurde, dat in de winkel tekort was en de bakkerij weer moest gaan bakken. Op een gegeven moment werd het zo druk, dat de buurt ging klagen over geluidsoverlast. Het toerisme groeide in Markelo en de 5-sterren route werd ontwikkeld, hierdoor kwam de vraag naar een terras. Maar klein beginnen, alleen in de zomer een paar tafeltjes buiten en via de winkel-deur bedienen. Bij slecht weer zaten de mensen dan wel eens in de kamer, erg gezellig en comfortabel natuurlijk. Later hadden we een groot zonnescherm, waar ze redelijk droog onder bleven. Ook ging de vraag naar koffie ook 's winters door en moesten we naar een oplossing zoeken. De kerk wilde ons wel een stukje kerkplein

verkopen en de gemeente (o.l.v. burgemeester van Haersma Buma) was vlot in het veranderen van het bestemmingsplan en wij kregen een serre. Geweldig gezellig. Door de VVV was de meuroute ontwikkeld en kreeg de toerist een mandje mee, waar ook een flesje drank in zat waar ze mee moesten meuten. Ze maakten bij ons onder het genot van koffie met krentenwegge, een roosje en wij kregen dan een beetje bessenjenever aangeboden. Hadden de mensen onderweg in de gaten dat er meer meuters waren, dan gebeurde het wel dat ze in de namiddag kwamen kijken of we nog wel op onze benen konden staan.

Onze oudste zoon, Jan Willem, was van jongs af in de bakkerij te vinden en wilde bakker worden. Hij heeft na zijn studie in Wageningen een paar jaar bij een bakker in Lobith gewerkt en kwam in 1998 thuis om de zaak over te nemen, maar werd allergisch voor tarwe en roggemeel. Hij moest dus uit de bakkerij en zo kwamen we tot het besluit de bakkerij te verkopen.

Ook aan de Grotestraat, waar nu Art Fleur gevestigd is, was vroeger een bakker gevestigd. In 1709 al, werd in opdracht van bakker **Gradus Görkink** het Gradus gebouwd. Gradus trouwde in dat jaar met Teuniskan Houboer. Hun zoon **Hendrik Görkink** trouwde ook een Teuniskan, Ikkink. Hij werd ook bakker op Görkink. De zoon van Hendrik en Teuniskan, *Berent Teunis*, trouwde met Dina Schutte uit Rijssen. **Berent Teunis** was naast bakker ook timmerman en boer. Zijn vrouw Dina was bovendien tapster. In 1842 werd de woning uitgebreid met een tapperij. In die tijd kwam de combinatie bakker/tapper vaker voor. **Teunis**, zoon van Berent Teunis en Dina, werd opvolger op Görkink. Hij had als hoofdberoep bakker, maar was ook tapper en boer, dorpsomroeper, doodgraver en gemeentebode. Teunis en zijn vrouw, Hendrika Hofman uit Rijssen, hadden drie dochters, waarvan de oudste dochter, **Berendina**(1843), getrouwd met **Jan Hendrik Kistemaker**, de opvolger op 't Görkink werd. Jan Hendrik overleed al in 1873.

Waarschijnlijk zijn de bakkers-activiteiten van de Görkinks rond 1880 gestopt. Hun bakkersknecht, Leunk, begon toen voor zichzelf aan de overkant van de straat. Het latere bakker Jansen.

*Frederik Jan Leunk stichtte, samen met zijn vrouw Alberdina Warmelink, in 1881 een bakkerij in het pand Grotestraat 16 (nu Prins). Hij is de grondlegger van het latere BakkerJansen. Leunk overleed al in 1886. Zijn weduwe hertrouwde wederom een bakker uit Holten, maar deze bouwde een slechte reputatie op in Markelo. In 1905 kocht postbode Sanderman het pand, maar hij verkocht het al snel aan een bakker uit Bathmen, **Frederik Jan Jansen**. Deze zette de bakkerij voort en bediende daarnaast zijn klanten in het buitengebied met de winkelkar. Het werd een florerende zaak, die diverse keren werd verbouwd en uitgebreid.*

1 augustus 1931 heropent F.J. Jansen zijn in moderne stijl herbouwde winkel. Aan één zijde is meer speciaal de koek- en banketafdeling ondergebracht, terwijl de andere zijde een welvoorzienende ruimte biedt voor allerhande kruidenierswaren en comestibles. Voor elk wat wils.

Opvolgers werden zoon Jan, die de bakkerij overnam en dochter Gerritje, die samen met haar man, Willem Dollekamp, het winkelgedeelte voor haar rekening nam. Er kwam een abrupt einde aan de bakkerij; in 1968 werd deze door brand verwoest. In het achterliggende gedeelte werd nog tot 1974 de winkel voortgezet, maar toen in 1975 het pand werd verkocht was de bakkerij en daarmee **BakkerJansen** verleden tijd.

In 1880 trouwde **Willem Dollekamp** (jongste zoon van de tolgaarder Dollekamp) met Hendrika Grevink. Tegelijkertijd startte hij een bakkerij in het huis van zijn broer Gerhard, nu Holterweg 12.

In deze tijd gaan de mensen geleidelijk over tot het eten van witbrood (stoete). Zoals hierboven beschreven aten de mensen voordien meestal eigengebakken roggebrood. De zaken gaan erg goed en in 1900 besluit hij een nieuw huis met bakkerij te

bouwen. Helaas overlijdt hij, op 47-jarige leeftijd, terwijl de bouw nog in volle gang is. Zijn vrouw zet samen met zijn oudste zoon **Hendrik Jan (Dikk'n Hein)** de zaak voort. Hendrik Jan trouwde in 1925 met Trui Krabbenbos. In 1938 werd het pand bijna helemaal vernieuwd. Hein overleed ook al op jonge leeftijd, waarna Trui de zaak voortzette.

Dikk'n Hein was naast bakker ook kruidenier. Hij ventte met een zgn. winkelkar hoofdzakelijk in het dorp en in de buurtschappen Achterhoek, Dijkerhoek en Markelose Broek. Zoon **Willem** was de opvolger van Hein, maar ook hij overleed op zeer jonge leeftijd (48 jaar) in 1974. Drie opeenvolgende generaties Dollekamp overlijden op jonge leeftijd. De bakkerij/winkel werd gesloten en in 1976 verkocht.



De winkel van Dikk'n Hein

Uit diverse bewaard gebleven paperassen valt af te leiden dat kleine middenstanders als deze, het in het begin van de 20^{ste} eeuw niet gemakkelijk hadden. Zo blijkt rond 1920 de 'stoete' 18

twee keer per week bezorgd te worden, terwijl de grootste afnemers slechts één keer per jaar betaalden. Zo'n jaarnota bedroeg dan b.v. voor een van de grootste klanten, het toenmalige hotel Lichtendahl, ongeveer zestig gulden per jaar.

Eén van de broers van Dikk'n Hein, **Jan Willem Dollekamp**, begon een bakkerij/winkel aan de Stationsstraat; nu Relker. In 1912 kocht hij een stuk grond van molenaar van Dam en bouwde hier een huis op. De eerste jaren werd het brood door de klanten afgehaald, maar vanaf de jaren twintig begon hij met het uitventen van brood en kruidenierswaren. Zijn 'verzorgingsgebied' behelsde Beusbergen en een deel van Stokkum. Zoon **Hendrik Dollekamp** (1909) ging op zijn achttiende naar Nijverdal om daar het bakkersvak te leren. In 1942 nam hij de zaak over van zijn vader. Op de plaats waar vroeger een schuur stond, werd in 1947 een nieuwe winkel gebouwd. In 1962 werd deze omgebouwd tot een supermarkt. In 1959 was men al met de bakkerij gestopt. De bezorgkosten konden niet meer terugverdiend worden. In 1972 kocht Hendrik het pand van Godeke, verderop in de Stationsstraat, en heeft hier zijn supermarkt nog voortgezet tot 1976, daarna overgenomen door zoon Jan, tot 1993.

Die hoge bezorgkosten betekenden uiteindelijk het einde van veel "warme bakkers" en voor veel kruideniers, waaronder Dollekamp, de noodzaak het brood van collega's te betrekken en zelf door te gaan als "koude" bakker. De gezamenlijke Marklose bakkers hebben in die tijd nog plannen ontwikkeld om alle bakkerijen toch in stand te houden. Eén van de plannen was zo goed als rond en behelsd een gezamenlijke bezorgdienst. Iedere bakker zou 's morgens zijn brood afleveren bij de schuur achter bakker Jansen en vandaar zouden enkele bezorgers per buurt het brood bij de klanten afleveren. Tot die tijd was het namelijk heel gewoon dat in een bepaalde buurt, of zelfs bij een bepaalde boer, meerdere bakkers op dezelfde dag brood kwamen bezorgen. Doordat één van de bakkers op het laatste

moment zijn reeds toegezegde medewerking weer introk, ging dit plan niet door. Een aantal bakkers besloot daarop hun bakkerij te sluiten.

Op het adres Grotestraat 8, waar nu Dirk van den Broek gevestigd is, was al in de 17^e eeuw sprake van een bakkerij. De familie Helmich bewoonde toen caterstede/herberg Helms. Zij bezaten een landbouwbedrijf, logement, bakkerij, bierbrouwerij en tapperij. Hun opvolgers worden in de archieven genoemd als landbouwers en tappers/logementhouders.

De bakkersactiviteiten werden pas in 1879 weer opgepakt, toen **Jan Klumpers** (*1854) als bakker op 't Helmich begon. Jan was op 16-jarige leeftijd, na het overlijden van zijn vader, onder voogdijschap gekomen van G. Rohaan. Deze zorgde er voor dat Jan werd geschoold in het bakkersvak (in Olst en Voorst). Jan wist de bakkerij en ook het landbouwbedrijf tot grote bloei te brengen. Daarnaast begon hij een kruidenierswinkel, die in eerste instantie gerund werd door zijn dochters Leida en Aaltje.

Na afbraak van 't Jannaas in 1923 werd schuin achter het oorspronkelijke dwarshuis een grote bakkerij gebouwd. In deze banketfabriek werd het zogenaamde droge gebak (koeken e.d.) gebakken. Men begon ook een landelijk distributie-netwerk op te zetten: met auto's werden de produkten bezorgd bij groothandel en winkeliers.

In die tijd werd de beschuit gebakken in een gebouw dat achter het dwarshuis stond. Ook het broodbakken werd later van het dwarshuis hierheen verplaatst. Er werd bijna continu gebakken: overdag gebak en beschuit, 's nachts het brood.

In 1922 richt Jan een vennootschap onder firma op, in die tijd voor Markelose begrippen zeer uitzonderlijk. Hierin werden zowel de bakkerij/winkel als ook de boerderij opgenomen. Toen Jan in 1926 overleed, werden zijn drie zonen Jan Hendrik (*1889), Jan (*1896) en Herman (*1900) de vennoten in de firma, die de bakkerij en de winkel voortzetten.

Krant van 27-7-1931

Brand in beschuit- en banketfabriek.

Zaterdagmiddag om half 3 ontstond brand in de beschuit- en banketfabriek van de Gebr. Klumpers. In de beginne liet zich de brand zich ernstig aanzien, temeer daar een heel complex gebouwen van dit bedrijf aan elkaar gelegen is. Paardenstallen met zoldering hadden al vlam gevat. Gelukkig was men van zuivelfabriek "Markelo" met spuit direct aanwezig. De stoomspuit van de gemeente wilde niet werken. Een werknemer, ene Knopers werd door het vuur overvallen en werd tamelijk ernstig aan het gezicht verwond. Het vuur is ontstaan door het springen van een heetwateroven.



Beschuitbakkerij Fa. Klumpers ca. 1920

In 1932 werd in de vroegere boerderij begonnen met de productie van roggebrood, het alom bekende Klumpers pompemikkel. Ook werd een silo gebouwd voor opslag van rogge, die men zelf wilde vermalen tot meel voor de roggebroodproductie. Klumpers werd niet alleen in Markelo een begrip, maar in heel



Een vrachtwagen van Klumpers

Nederland, mede door de rood-gele Klumpers auto's. Toen in 1951 Jan overleed en in 1952 Hendrik, waren inmiddels hun opvolgers al actief in het bedrijf. **Jan Klumpers Jzn** had het beheer over de bakkerijen en **Jan Klumpers Hzn en Wim Klumpers Hzn** die de winkel voortzetten en in 1954 begonnen met een eierenhandel. In datzelfde jaar (1954) werd de vennootschap omgezet in een commanditaire vennootschap. Door een sanering in de beschuifabricage moest in 1958 de beschuifabriek gesloten worden. De roggebroodproductie werd in 1960 verder uitgebreid in een nieuwe bakkerij, achter de garages en silo. Toen in 1964 door een grote brand de witbroodbakkerij in vlammen opging, werd besloten deze niet weer op te bouwen.

De productie van witbrood werd overgenomen door Dijkers in Almelo en klein brood en gebak door De Halm in Holten.

In 1972 trok Jan Klumpers Jzn zich terug uit de firma en werd de commanditaire vennootschap omgezet in een Besloten Vennootschap.

In 1974 werd besloten te stoppen met de handel in eieren en zich alleen toe te leggen op de roggebroodproductie en de supermarkt. Deze laatste was inmiddels uitgegroeid tot het belangrijkste onderdeel van het bedrijf. Al in 1947 was het oorspronkelijke voorhuis, waarin de winkel was gevestigd, verbouwd tot een voor die tijd moderne winkel. Velen zullen zich ook de drie, door paarden getrokken winkelwagens herinneren, waarmee de winkelwaar door heel Markelo werd uitgevent. In 1965, een jaar na de grote brand, was de winkel uitgebreid tot een moderne zelfbedieningszaak. In 1985 werd de BV overgenomen door de opvolgers van Jan en Wim, **Hens Klumpers** en **Eltjo Kok**. In 1989 volgde nog eens een forse uitbreiding van de winkel. In 1993 heeft de familie Klumpers haar ondernemerschap beëindigd en werd het winkelpand verhuurd. De roggebroodproductie werd toen gestopt. Ruim een eeuw was er een bakkerij van de familie Klumpers gevestigd aan de Grotestraat 8.

Zoals hiervoor reeds gemeld, liet bakker **Karel Knauf** in 1938 een nieuwe woning/bakkerij bouwen aan de Goorseweg. In 1958 vertrok hij naar de Stationsweg en verkocht dit huis aan notaris Pluimers. In dit pand is dus maar 20 jaar een bakkerij gevestigd geweest.

Verderop in het dorp, aan de Tolweg, stond sinds 1801 een molen. Na verschillende voorgangers is in 1842 **Gerrit Meyers** eigenaar/molenaar. In dat jaar krijgt hij toestemming om naast de molen een bakkerij te beginnen. Voordien bakte hij ook al, maar toen zonder vergunning. In 1844 vertrok Meyers naar Holten om daar een bakkerij te beginnen. Molen, bakkerij en boerderij worden verpacht aan **Nijendijk**. In 1854 wordt deze

opgevolgd door **Kraa**, maar die moet in 1855 vertrekken, want de familie Meyers verkoopt koren- en oliemolen, huis en landerijen aan **Jan Looman**. Looman neemt een boerwerker, olieslager en bakkersknecht in dienst. Deze laatste vertrekt in 1857, waarna de bakkerij (waarschijnlijk) is opgeheven.

Aan de viersprong (Lochemseweg) is in 1862, naast een molen en steenfabriek, een pand gesticht door Rutger Jan Schimmelpenninck, bedoeld als woning voor de molenaar/bakker. Eerste bewoner was molenaar Muller uit Zutphen. Daarna kwamen en gingen snel achter elkaar: van Gijtenbeek, Heusinkveld (hij vertrok in 1880 weer naar Enschede om enkele jaren daarna een molen te stichten in Stokkum bij de school; zie verderop), Noordendorp, Kroneman en Perebol. In 1901 werden woning en molen verkocht aan **Egbert Schuurman** uit Heerde. Toen Schuurman naar Laren vertrok en zijn zoon en opvolger koos voor een bakkerij in het dorp, werd in 1923 **Antonie Jansen** de nieuwe eigenaar.

Jansen had al elf jaar ervaring als molenaar; het laatst werkte hij in Wijhe. Hij was behalve molenaar ook bakker en verkocht tevens kruidenierswaren. In 1933 werden de wieken van de molen verwijderd en kwam er een dieselmotor. Deze werd in 1937 vervangen door een elektromotor.

In 1948 sloeg de bliksem in de kap van de molen. Het vuur was onbereikbaar en tegen de tijd dat de brandweer gereed was om te blussen, was het niet meer nodig. Alleen de romp bleef staan. Enkele jaren daarna heeft een van de zonen de kruidenierswinkel overgenomen, maar hij stierf al in 1952. De jongste zoon heeft daarop de zaak van zijn schoonzuster gekocht en deze nog tot 1980 gerund. In 2000 werd het pand verkocht en tegenwoordig is hier een 'bed & breakfast' (erve De Bakker) gevestigd.

De zoon van Egbert Schuurman, **Jans Schuurman** (*1892), getrouwd met Hendrine Meengs, werd in 1923 bakker/winkelier aan de Goorseweg 4 (nu tandartsenpraktijk). Zijn schoonvader



De familie Schuurman voor de winkel

had het pand geërfd van zijn zuster. Vele jaren heeft de schooljeugd kunnen genieten van de zoete lekkemijzen die men in de winkel van Schuurman verkocht.

De antieke inrichting van deze winkel is (deels) ondergebracht in museumboerderij Eungs Schöppe. Het pand is in 1974 afgebroken.

G.W.G.Heusinkveld, molenaar in Enschede (later in Brummen), stichtte in 1884 De Stokkumse molen. Enkele jaren later, in 1887, liet hij er een woning met schuur bij bouwen (Stokkumerweg 44). Eerste bewoner hiervan was bakker Holl, twee jaar later opgevolgd door de gebroeders **Struik**, de één was bakker, de ander molenaar. Hierna kwam enkele jaren molenaar **Mulder** en na hem bakker **Scholte in 't Hoff**. In 1904 verkocht Heusinkveld molen en huis aan **Jan Hendrik Hulshof**. Deze stichtte in 1917 een nieuwe bakkerij/winkel met woning iets verderop (Stokkumerweg 46). In het oude huis woonde nog een tijd molenaar **van Dam**. Het werd in 1932 gesloopt, maar de

schuur bleef gespaard. In 1941 werden schuur, erf, molen en het nieuwe huis verkocht aan **Jan Albert Dollekamp**. In 1943 nam de broer van Jan Albert, **Gerrit Hendrik Dollekamp (Kippen-Dollekamp)** de schuur met erf en de molen over. De molen werd gesloopt en de schuur omgebouwd tot woonhuis. De nieuwe woning/winkel werd in 1955 geschikt gemaakt voor dubbele bewoning.

Almelo's Dagblad 23-5-1936

Ten overstaan van notaris Teesselink werd alhier publiek geveild een woonhuis met bakkerij en winkel en een graanmalerij met schuur en erf ten verzoeken van den heer J.H. Hulsof te Stokkum.

Perceel 1 woonhuis met bakkerij etc. op f6000

Perceel 2 graanmalerij met schuur etc. op f2200. Beide percelen zijn aangehouden.

In 1881 kocht broodbakker **Hendrik Jan Koerselman** uit Lochem een stukje grond van boer Vreeman op de Fokker. Hij stichtte er een huis met broodbakkerij (Stokkumerweg 57). In 1894 werd het verkocht aan molenaar Heusinkveld, die al eigenaar was van de molen met woning aan de overkant van de weg. Al in 1904 werd deze bakkerij opgeheven; het pand werd een café/winkel.

In een andere buurtschap van Markelo, het Markelosebroek, werd door **Gerrit Jan Aanstoot** in 1924 een bakkerij (later uitgebreid met een winkel) gesticht op een klein stukje grond dat hij had gekocht van Albert Jan Aarseler. Nu Larenseweg 48. Gerrit Jan was voordien bakkersknecht bij de Elsener bakker. De bakkerij was eerst tijdelijk ondergebracht in het bakhuis bij de boerderij Citadel. De eerste jaren ging Gerrit per fiets, daarna met paard en wagen en nog later met de auto z'n waren uitventen. In 1958 stopte hij met de bakkerij. De winkel werd toen overgenomen door zoon Hendrik Aanstoot. In 1981 werd dit pand gesloopt door kleinzoon Henk.

Ook in Elsen werd een bakkerij gesticht.

Hendrik Jan Jansen (*1824 te Holten) kwam rond 1850 met zijn vrouw, Jenneken ter Maat, en dochter naar Elsen om daar een bakkerij te beginnen. Zij krijgen 8 kinderen. Nadat in 1899 Hendrik Jan is gestorven, volgt zoon **Jan Jansen** (*1859) hem op in de bakkerij. Hij is gehuwd met Janna Smale en na haar overlijden met Hendrina Zendman. Jan is overleden in 1918. Zijn zoon **Hendrik Jan Jansen** (*1889), gehuwd met Alberdina Daggert, neemt de bakkerij over. Zijn zoon, **Jan Jansen** (*1920), gehuwd met Gerritdina Geertruida Boswinkel, zet de bakkerij/winkel voort. Naast de bakkerij hebben ze ook altijd een boerenbedrijf gerund.

In 1954 kocht Jan tijdens de bakkerijtentoonstelling in Apeldoorn een lot. Hij had aan het lot nooit meer gedacht, totdat er een oproep in de krant stond; waar het winnende lot gebleven was. Jan het lot maar eens opgezocht, en waarempel hij had het winnende nummer. Hij won er een bakkersoven mee. Jammer genoeg was er net een nieuwe oven geplaatst in de bakkerij, maar Jan kon de prijs inruilen tegen enkele goederen die hij goed kon gebruiken.



Bakker Jansen in z'n element

De zaak heeft altijd de naam H.J. Jansen gehouden. Jan en na hem zoon **Henk** (toevallig een **Hendrik Jan**) hebben dit aangehouden.

Zoon Henk kwam in 1965, op 17 jarige leeftijd, in de zaak na een stageperiode in Goor. Vanaf die tijd werd alleen de bakkerij/winkel aangehouden en het boerenbedrijf gestopt. Henk was de eerste tijd in loondienst bij zijn vader. Toen Henk trouwde met Jo, werd de zaak uitgebreid en werd het huis in twee woon-eenheden verdeeld. In 1983 werd een heel nieuw pand gebouwd. De bakkersknechten ventten eerst per fiets, later met de brommer; de broodmand achterop. Het venten heeft bakker Jansen volgehouden tot de sluiting van de zaak. De laatste jaren wel met de auto. Dit als een stukje service naar de klanten toe. Veel jongeren uit de buurt zijn bij Jansen begonnen met een (vakantie)baantje.

Vele jaren hebben ze verschillende campingwinkels in Markelo van brood voorzien. Men wilde wel graag 's morgens vroeg het brood, dus moest de bakker er 's nachts al om plm. 2.00 u uit. Ook de befaamde krentenwegge van Jansen kende een gretige aftrek.

Men is begonnen met de levering van de krentenweggen aan restaurant "de Kop'ren Smorre". Ze werden blijkbaar zo gewaardeerd dat de 'boerendansers' een krentenwegge van Jansen aanboden aan de koningin bij de geboorte van prins Willem-Alexander.

De bakker maakte heel lange dagen, maar Henk en Jo gingen wel altijd 1 keer per jaar op vakantie.

In de vijftiger jaren werd een schilderij gemaakt van de oude bakkerij. Later werd hier een pentekening van gemaakt, die bij Bolletje in Almelo hangt.

Op het schilderij staat de oude trog waarin het deeg (met de voeten) werd gekneet. Deze staat nu in Zierikzee in het bakkerijmuseum.



Het brood is gebakken

Door gebrek aan opvolgers werd de bakkerij/winkel gesloten op 4 maart 2006 en in 2007 werd het pand afgebroken. Zo verdwijnt de laatste warme bakker uit Markelo.

De burens hebben een ludieke actie verzorgd op de laatste werkdag van Henk Jansen. De brandweer komt met een spuitwagen het vuur in de oven blussen.

A.Ten Hove – Schreurs

Bronnen:

Freek Jansen, Henk Jansen, Noël Haegens Classo Foods, Markelo Dorpsgeschiedenis, De Marke van Marckelo, De Marke van Stockum.

**Een oude ezel liep terug
over zijn eigen ezelsbrug
naar daar waar hij ooit was geboren.
Elders had hij de kost verloren.
“Ik ga terug naar Kerspel Goor
daar kom ik heus de kerst wel door.
Bij toeval is daar net een baan
en moet ik aan de kribbe staan.”*

Uitstekende verhouding tussen “blank en bruin” in Markelo

Deze titel leidde een aantal artikelen in, die begin 1951 verschenen over de ervaringen van gerepatrieerde KNIL militairen en hun gezinnen, die op een drietal locaties in Markelo waren ondergebracht.

Ze schetsen een positief beeld van de inzet van de Markelose bevolking, die “*Wars is van alle kleinzieligheid*”.

Raken wij er tegenwoordig meer en meer aan gewend dat door de komst van migranten en asielzoekers uit niet Europese landen onze samenleving een multicultureel en gekleurd karakter krijgt, 60 jaar geleden stelde de komst van grote aantallen Indische Nederlanders ons land voor ongekende problemen.

De aanleiding

Op 17 augustus 1945, twee dagen na de Japanse capitulatie, hadden Soekarno en Hatta de onafhankelijke Republiek Indonesië uitgeroepen, ten teken dat in hun ogen niet alleen de Japanse bezetting maar ook het Nederlandse koloniale bewind ten einde was gekomen. De spanningen liepen meer en meer op en het geweld richtte zich tegen iedereen die – door de opstandelingen - met het gehate Nederlandse koloniale bewind werd geassocieerd. Het Nederlands Indisch bestuur achtte het, gezien de explosieve situatie, wenselijk zo veel mogelijk bedreigde Nederlanders te evacueren. “*De evacuatie zal geheel vrijwillig zijn en alleen zij, die Nederland als hun moederland kunnen beschouwen komen voor evacuatie naar ons land in aanmerking*”. Er kwam een enorme mensenstroom op gang en van 1945 tot en met 1948 zouden bijna 110.000 evacués – grotendeels per schip – van Nederlands-Indië naar Nederland worden overgebracht.

Ondertussen onderhandelde Nederland met de opstandige republiek en 2 zgn. politionele acties moesten onderstrepen dat

het ons land menens was. Voor deze acties in juli 1947 en december 1948 werd het leger drastisch uitgebreid. Om de mogelijkheid te hebben zoveel mogelijk dienstplichtigen naar de Oost te sturen, werd het grondwetsartikel, dat de overzeese inzet van dienstplichtigen tegen hun wil verbodt, zelfs buiten werking gesteld.

Ook 35 Markelose jongens werden uitgezonden om aan de strijd deel te nemen, 7 als vrijwilliger, de overigen als dienstplichtigen. Hoewel niemand naar het vertrek uitkeek, hadden de meesten er begrip voor, dat deze dwingende maatregel was ingevoerd en dat in "ons Indië" orde, vrede en rust moesten worden hersteld.

Het was echter bij voorbaat een verloren strijd, want onder druk van de Verenigde Staten moest Nederland zijn verzet tegen een onafhankelijk Indonesië opgeven en op 27 december 1949 vond in het Paleis op de Dam de soevereiniteitsoverdracht plaats.

(Alleen de koloniale zeggenschap over Nieuw-Guinea bleef nog behouden.)

Hiermee zat de taak van de militairen erop en de krant van 1950 meldde met regelmaat de terugkeer van de Markelose soldaten. *"Maandagmiddag om ongeveer 5 uur arriveerde alhier de militair H. Knopers, die ongeveer 3 jaar in de tropen gediend heeft. Een ereboog was door de burens opgericht, terwijl een zee van elektrische lampen was aangebracht. Het gemeentebestuur verwelkomde hem en ook de predikant toonde belangstelling. Door de burens werd hem een actetas en een portemonnaie geschonken, terwijl verder nog een fiets door de naaste familieleden werd aangeboden. "De Fanfare" zorgde als gewoonlijk voor een serenade".*

"Ter gelegenheid van de behouden thuiskomst van de militairen J.H. Sligman (Leppink) te Stokkum en J. Zwienenbarg te Elsen, die geruime tijd hun dienstplicht hebben vervuld in Indië, werden beiden hartelijk verwelkomd. Van de Coöp Zuivelfabriek Markelo, waar een van hen voor zijn uitzending werkzaam was,

had men de aardige attentie de vlag uit te steken. Bij een van de woningen hadden de burens gezorgd voor versiering, terwijl door afwezigheid van de burgemeester, de loco burgemeester de heer G.J. Berendsen men de secretaris A.P. Numans een felicitatiebezoek aflegden. De Fanfare bracht 's avonds bij beide gezinnen de gebruikelijke serenade”.

Ook na de eerste politionele actie waren er al soldaten teruggekomen.

“De vrijwilliger H. Krabbenbos, die met de ‘Waterman’ Maandag te Rotterdam binnenstoomde en voor enkele dagen te Utrecht in observatie moest blijven, is Donderdagavond in de ouderlijke woning aangekomen.

De ontvangst van de buurt was even hartelijk als Maandag bij de thuiskomst van de vrijwilligers Dollekamp en Nijenhuis. Bij aankomst bood de naaste uit de buurt een cadeau aan. Mej. B. Buursink las een toepasselijk gedicht van Johanna van Buren, waarna zowel Krabbenbos als Dollekamp en Nijenhuis een exemplaar van dit gedicht werd aangeboden. De burgemeester bracht een bezoek aan de drie militairen en ook “De Fanfare” ontbrak natuurlijk niet.

Welkom weer hier Maarkels vèènte.

Welkom weer hier met oew dreên.

in de oale noaberschap, dee

oew in lang neet hef ezeen.

In den oorlog he’j zoovölle an

’t ondergrondsche wark edoan.

En in vievenveertig zie’j vriejwillig noa de Oos egoan.

Laand en volk he’j door edeend en

noew zie’j weer op kunn’ge stèè.

Noew kui’j zeen, dat ’t oale Maarkel

door nog net als vrogger lèè.

Wat nen zegen, de’j in huus nog

alles onveranderd vindt.

*Det oew vrèene en familie
 allemoale der nog zint.
 Umtrent dree joar is 't eleene
 de'j vertrokken hier vandaan.....
 Wie'j wel leuwen vèente dat 't oons
 löög en stille was der van?
 Welkom in de noaberschap noe'j
 uut de Oos komt alle dree.
 Oewe noabers veult het weerzeen
 as ne bliejschop met oew mee!*

Opheffing KNIL

De soevereiniteitsoverdracht leidde tot een nieuwe golf evacués. Onder hen waren een groot aantal soldaten van het inmiddels opgeheven KNIL, het Koninklijk Nederlandsch-Indische Leger.

De Nederlandse regering hoopte aanvankelijk, dat ze zouden overstappen naar het Indonesische leger of ontslag zouden nemen. Maar welke keus ze ook zouden maken, in Indonesië blijven was volgens de regering de verstandigste beslissing voor henzelf én voor ons land. Slechts een heel klein deel zou aan die dringende wens voldoen. De overgrote meerderheid koos er voor naar Nederland te vertrekken.

Dit betekende dat voor vele tienduizenden soldaten met hun gezinnen, in totaal 86.000 personen opnieuw vervoer geregeld moest worden naar en opvang in Nederland.

Velen van hen waren weliswaar Nederlanders, maar hadden ons land nog nooit gezien, omdat ze waren geboren en getogen in Nederlands-Indië. In Nederland werd deze groep meestal met de naam repatrianten aangeduid. Eigenlijk een foute benaming, omdat repatriëren wil zeggen: Naar het vaderland terugkeren en voor de meesten was dat vaderland Nederlands-Indië. Sommigen namen zich voor ooit weer naar Indonesië terug te keren en ook de Nederlandse overheid ging aanvankelijk uit van

een tijdelijk verblijf, maar al snel werd iedereen duidelijk dat – gezien de ontwikkelingen in Indonesië - van terugkeer geen enkele sprake kon zijn.

Cultuurschok

Het spreekt vanzelf dat de overkomst voor deze groep grote aanpassingsproblemen met zich mee zou brengen.

Bestond de eerste groep evacués bijna helemaal uit Nederlanders, die voor langere of korte tijd in Nederlands-Indië hadden gewoond en gewerkt, zij kwamen in ieder geval “weer thuis.” Het overgrote deel van de KNIL gezinnen had z’n roots in Nederlands-Indië en voor hen betekende de komst naar ons land min of meer een cultuurschok. De afwijkende levensgewoonten maakten, dat ze in de ogen van de verantwoordelijke autoriteiten moeilijk in Nederland zouden kunnen aarden. Bovendien leken ze minder geschikt om in het arbeidsproces te worden ingeschakeld. Ook waren er grote twijfels over het aanpassingsvermogen van de nieuwkomers. Ze hoorden hier eigenlijk niet, zo was de toen heersende mening, ze hadden een heel andere achtergrond en leefwijze, ze waren zo’n ander klimaat gewend, overkomst werd dan ook ontmoedigd. *“Het zou voor iedereen beter zijn als de ‘in Indonesië gewortelden’ in hun geboorteland zouden blijven”*.

Het ontmoedigingsbeleid had echter nauwelijks effect en de voortdurende stroom repatrianten baarde de Nederlandse overheid ernstige zorgen. Hoe konden zoveel mensen opgevangen worden in een land waar woningnood en eerst ook voedsel-schaarste het dagelijks leven beheersten? Was er voor iedereen werk? Maar toen de komst onvermijdelijk bleek, zag de overheid in, dat de nodige maatregelen moesten worden genomen. Ongeveer 80 % van de mensen die arriveerden beschikte op geen enkele manier over huisvesting en moest met overheids-hulp worden opgevangen. Ze werden ondergebracht in een zeventigtal, veelal primitieve en geïsoleerd liggende,



Tijdelijke huisvesting op Hessenheem

woonoorden en barakkenkampen, waaronder Schattenberg en Lunetten, tijdens de Duitse bezetting bekend als Westerbork en Vught. Ook het voormalige kamp Amersfoort werd geschikt gemaakt voor opvang. Het ruimtegebrek was echter zo groot, dat zelfs een gedeelte van paleis het Loo werd ingericht voor de opvang. Toen de capaciteit ondanks alle inspanningen nog onvoldoende bleek, sloot de overheid contracten met pensionhouders en hoteleigenaren om ook in “contractpensions” mensen onder te brengen. De overheid betaalde de overeengekomen vergoedingen en verhaalde de kosten naar draagkracht op de betrokkenen. Volgens het contract werd onderdak, voeding en volledige verzorging gegeven.

Het leven in al deze opvanglocaties was doorgaans moeilijk. Er was weinig ruimte en privacy, vaak was er één kamer waarin een gezin met twee of drie kinderen woonde, werkte en sliep en zo te wonen werd al als een hele luxe beschouwd. Het “noodverblijf” duurde doorgaans langer dan de bedoeling was,

want het lukte de meeste bewoners niet om op korte termijn eigen woonruimte te vinden.

Het aantal contracten was in het voorjaar van 1951 gestegen naar 632 en in totaal werden op deze wijze 17.234 bewoners ondergebracht.

Het leven in de pensions was voor de repatrianten geregeld, mogelijkheden voor eigen initiatieven waren er nauwelijks. Veel ging onder het motto: "Wij weten wel wat goed voor jullie is." Ook toen al moest er worden "ingeburgerd." Folders zoals "Woninginrichting en Wasbehandeling", "Wat moeten wij van de voeding in Nederland weten?" en cursussen in huishoudelijke voorlichting, breien, kinderverzorging en hygiëne, moesten helpen bij de aanpassing aan Nederland.

"Markelose bevolking is wars van alle kleinzieligheid"

Opvanglocaties in Markelo werden Hotel "Lichtendahl", hotel de "Markelose Berg" en het kampeercentrum "Hessenheem". Kenmerkend voor de opvang, zeker in de kleinere gemeenten, was de groeiende medewerking van het particulier initiatief.

Markelo bleef daarbij zeker niet achter, het werd zelfs in de regionale pers als voorbeeld gesteld: *"De gerepatrieerden, die via het doorgangskamp (voormalige kamp Amersfoort), waar zij onmiddellijk na aankomst van de boot tijdelijk worden ondergebracht, het Twentsche plaatsje Markelo als bestemming kregen toegewezen, mogen zich in alle opzichten daarmee gelukkig prijzen. De ervaring in tal van andere plaatsen heeft geleerd, dat er zich ten gevolge van de komst van deze Indische Nederlanders op allerlei gebied moeilijkheden en strubbelingen voordeden. Waar jeugd en zelfs onverstandige ouderen zich geroepen voelen, om van hun vermeende rassenmeerderwaardigheid uiting te geven, doet men in Markelo van jong tot oud al het mogelijke om tot een prettige verstandhouding te komen. De bevolking heeft de KNIL mensen met hun gezinnen met open*

armen ontvangen en stelde tot nog toe alle pogingen in het werk om contacten te leggen”.

We zullen in dit artikel met name aandacht schenken aan de ervaringen van de 13 gezinnen, in totaal 53 personen, die op Hessenheem waren ondergebracht. Dit in augustus 1950 geopende Kampeercentrum bood in zijn zomerhuisjes onderdak onder aanvankelijk winterse omstandigheden.

Eind 1950 waren de eerste gasten in Markelo ondergebracht, het merendeel op Hessenheem waar het beheerdersechtpaar Bruijn de scepter zwaaide. Hun ervaringen met deze toch wel bijzondere “vakantiegangers” waren uiterst positief.

Aanpassen, aanpassen.....

Het is begrijpelijk dat de gezinnen over een enorm aanpassingsvermogen moesten beschikken om alle moeilijkheden te kunnen overwinnen, maar ook van de bevolking werd het een en ander gevraagd. Het begon al met het gegeven dat de Markelose bevolking waarschijnlijk beter op de hoogte was van wat er zich de laatste jaren in Indonesië afspeelde dan de repatrianten zelf.



Groep Indonesiers in de kantine van Hessenheem. In het midden het echtpaar Aarsen-Breijnc

Hierdoor konden de Markeloërs zich aanvankelijk nauwelijks voorstellen in wat voor onduidelijke en bedreigende situatie de repatrianten al jaren hadden verkeerd.

De eenvoudige Indische bevolking, waartoe een groot deel van hen behoorde, kon zich geen voorstelling maken van wat er zich in hun land allemaal had afgespeeld. Kranten werden tenslotte alleen in de grote steden uitgegeven en gelezen. Radio's waren er praktisch niet en bovendien werden de nieuwsuitzendingen gelezen in het Hoog Maleis, een taal waarvan de gewone kampongman letterlijk niets begreep. Zodoende had men jarenlang geleefd in een verwarde, onbegrijpelijke en schrikrijke wereld van opstandige acties en oorlog.

Het fenomeen kachel

Hun acclimatiseren begon in de letterlijke betekenis, want vanuit de tropenhitte belandde men regelrecht in een echte Hollandse winter. Voor iedereen een bijzondere ervaring; het betekende voor het eerst in je leven kennis maken met sneeuw en ijs.

En al was de winter van 1949/1950 in onze ogen een kwakkelwinter, het verschil met het tropische klimaat was er niet minder groot om. Het ontlokte een van de vrouwen de uitroep "*Adoe, saja setengah mati*", of te wel: "Ik was er half dood van". Voor de Indische vrouwen betekende dit tevens de eerste kennismaking met het fenomeen kachel.

Hessenheem was uiteindelijk een zomerverblijf en bij de inrichting van de bungalows was men uitgegaan van zomerse temperaturen. Nu zich noodgedwongen winterbewoning aandiende moesten in allerlei stookmogelijkheden worden geregeld om de "zomerhuisjes" warm te stoken. Wat een moeilijkheden leverde dat in het begin op. Nooit van te voren er een gezien en nu plotseling het ding aanmaken en – nog moeilijker – het ding aanhouden "*Ah soesah*".

Er waren mannen die halve nachten opbleven om maar vooral te zorgen dat de kachel ondertussen niet uitging.....

Men was best tevreden op Hessenheem. De meeste gezinnen hadden een huisje, maar toch was er een tekort aan woonruimte, zodat in sommige gevallen samenwoning noodzakelijk was. Dit deed echter geen afbreuk aan de goede sfeer, die overal in “het kamp” kon worden gesignaleerd. Ieder deed naar vermogen z’n best zich aan te passen, om zich te schikken in al dat vreemde en ongewone al vertoefden de gedachten regelmatig in dat verre, warme geboorteland, waar het niet nodig was om zes keer per week aardappelen te eten, of zich ’s morgens met warm water te wassen.



Gemeenschappelijke maaltijd

De maaltijden werden centraal verzorgd en er werd gemeenschappelijk gegeten in “*de uiterst comfortabele, modern ingerichte cantine annex eetzaal*”. Het menu vermeldde, zoals gezegd, zes dagen aardappelen en alleen ’s zondags, wanneer ook alle mannen thuis waren – verschillende waren hier in militaire dienst overgegaan in het Nederlandse leger, anderen hadden particulier werk gevonden - werd door de Indische vrouwen een stevige pot nasi bereid.

Sociale contacten

Langzaam maar zeker ontstonden contacten tussen de repatrianten en de Markelose bevolking. Er moesten wederzijds wel degelijk drempels worden overwonnen, maar de Markeloërs hebben geen middel onbepoefd gelaten om het vertrouwen van de Hessenheimers en alle andere repatrianten te winnen.

Zo zorgden velen voor een feestelijke stemming, toen een echtpaar werd verblijd met de geboorte van een zoon: de eerstgeborene op Hessenheem. Alle “KNIL-lers” verrasten de gelukkige familie met allerlei kado’s. Ook het bestuur van Hessenheem was attent met het sturen van een taart en een fruitmand. *“Uit alles bleek wel de goede sfeer, die er in het kamp heerst. ‘Hessenheem’ heeft getoond hoe het moet”.*

Om de repatrianten bij het sociale leven in Markelo te betrekken ontvingen ze van de plaatselijke verenigingen uitnodigingen en vrijkaarten voor het bijwonen van uitvoeringen en bijeenkomsten.

Zo verwelkomde voorzitter Voordeman de Indische gasten van Hessenheem en hotel Lichtendahl op de 83^e verjaardag van “Bilderdijk.”

“In de kleine pauze na het eerste stuk ‘Een bruidegom zocht z’n trouwboekje’ gaf een der genodigde gasten van Hessenheem enkele Indische liedjes met begeleiding van gitaar ten gehore en deed dit als dank voor de gulle en hartelijke ontvangst door de Markelose bevolking.”

Vanaf 2 juli werd een landelijke geldinzameling gehouden *“tot hulp aan Indonesische gerepatrieerden. Door het kopen van een of meer ‘zwavelstokjes’ kan men meehelpen de nood te lenigen van zovelen (onder wie veel onschuldige kleuters), die buiten hun schuld in armoedige omstandigheden verkeren.”*

De actie werd in Markelo, mede ter gelegenheid van de verjaardag van Prins Bernard, ingeluid met een muzikale rondgang door “De Fanfare.” *“Op de tonen van de muziek zal de gymnasietiekvereniging met ruim 200 leden meemarcheren.”*

Volksfeest

Dat de repatrianten ook zelf initiatieven namen bleek tijdens het ‘Volksfeest’ in 1951. Ze namen met een groep deel aan de optocht die zondag 8 juli onder grote belangstelling door het dorp trok. *“De optocht werd voor het gemeentehuis opgehouden waar de burgemeester en dr. Wanrooy enkele woorden spraken en door de muziek het Wilhelmus werd gespeeld.*



Een aantal Indonesiërs doen mee aan de optocht tijdens het volksfeest

De groep Indonesiërs (van Hessenheem etc.) trok zeer de aandacht en werd door dr. Wanrooy met een speciaal woord geroemd. Aan de initiatiefnemers daarvoor alle lof.”

Tijdens de prijsuitreiking die avond ontving de groep voor haar wagen “Waaraan wij moeten wennen” een eerste prijs “met lof der jury.”

Sint en Kerst

Ook het Sinterklaasfeest ging op Hessenheem niet ongemerkt voorbij. Alle gasten, klein en groot, ontvingen van Sint en Piet cadeaus. De gezellige avond werd opgeluisterd door een, door de repatrianten, ingestudeerde poppenkastvoorstelling, waarvan

gasten en genodigden erg genoten. *“Na afloop dankte de voorzitter van Hessenheem, de heer H. Klumpers, de goeie Sint en zwarte Piet met daarbij een bijzonder woord van dank aan mevr. Aarsen voor de vele moeite, welke zij zich heeft getroost om met hulp van steun en gaven van de Dienst Sociale Zorg ‘Nederland helpt Indië’ verschillende grootbedrijven, zakenmensen en particulieren, deze avond tot een onvergetelijke te maken”.*

Hierna spoedden Sint en Piet zich naar Hotel Lichtendahl om ook daar de gasten te verrassen. *“Er werden veel cadeautjes uitgereikt en daarna was er een gezellig feest. Bij monde van de heer Steenkamp werden Sint en Piet hartelijk bedankt. Een speciaal dankwoord richtte hij aan mej. H.A. Lichtendahl van wie het initiatief was uitgegaan om de Indische gasten een gezellige avond te bezorgen.”*

Kerstfeest 1951 kreeg op Hessenheem een bijzondere betekenis. Repatrianten en vele genodigden kwamen bijeen *“rond een prachtig versierde boom, die prijkte in de aardig versierde cantine van Hessenheem”.* Ds. Schellenberg las het kerstevangelie en sprak een korte kerstrede uit, er werd gezongen *“terwijl er door Ds. Schellenberg enkele laantaamplaatjes werden vertoond”.* Eén van de repatrianten las een gebed voor, hetgeen veel indruk maakte.

Hoog bezoek

De zo succesvolle opvang in Markelo werd langzamerhand ook bekend buiten de gemeentegrenzen en in februari 1951 kwam er “hoog bezoek.” De heren M. Kiveron, voorzitter van het ministerie van Overzeese Gebiedsdelen en J. Th. A. van der Putten, directeur van de Dienst Maatschappelijke Zorg kwamen naar Markelo om zich op de hoogte te stellen van de zo voorspoedig verlopen onderbrenging en verzorging van de repatrianten. Ten gemeentehuize werden de gasten ontvangen door burgemeester De Beaufort en met hem, de heer en mevr. Aarsen en mej Fikse, maatschappelijk werkster, werd de Markelose aanpak besproken.



Hoog bezoek

Vervolgens werden de hotels Lichtendahl en de Markelose Berg bezocht, waarna het bezoek werd afgesloten op Hessenheem. Overall werd met de gasten gesproken, die zich in alle opzichten zeer dankbaar toonden, vooral ten opzichte van de heer en mevr. Aarsen en mej. Fikse, die samen het grootste aandeel hadden in de verzorging.

Ook het echtpaar Bruijn, dat dagelijks met de grote Hessenheemfamilie moest optrekken en waarvoor geen moeite te veel was om een goede sfeer te scheppen, werd in het zonnetje gezet.

En zo zetten velen zich in voor de opvang van de repatrianten en droegen hun steentje bij aan het bevorderen van het "thuisgevoel." En dat op een manier, waarover de pers schreef: *"Dat Markelo als een lichtend voorbeeld moge dienen voor die gemeenten in Nederland, waar de zaken op dit gebied er heel anders voorstaan"*.

Of, zoals één van de KNIL militairen het verwoordde:

"Na alles wat we hebben meegemaakt is het een gelukkige omstandigheid thans te mogen verkeren in een omgeving, welke ons welgezind is. Markelo is een kleine plaats met een eenvoudige oprechte bevolking Een bevolking, die 't zich tot een

taak en eer rekent, de ware gastvrijheid te demonstreren en dat op een wijze, welke dank en waardering verdient”.

Langzamerhand verlieten de repatrianten de opvangcentra om zich met hulp van de centrale overheid te vestigen op een definitieve woonplek.

Ondanks de heersende woningschaarste vorderde dit proces naar wens en leverde de overheid een grote prestatie. Stimulans hierbij was zeker de situatie, dat in ons land - vergeleken met de ons omringende landen - het percentage sociale huurwoningen erg hoog was en de overheid via haar vergunningenbeleid grote invloed had op de toewijzing.

Spreading over het hele land was hierbij het streven, omdat dit - dacht men - de beste waarborg zou zijn voor een snelle integratie. Deze spreading bleek uiteindelijk maar ten dele te lukken en de meeste repatrianten vestigden zich uiteindelijk in het westen, in het bijzonder in de grote steden.

W.Koldewijn

bronnen: "Bepaalde Huisvesting"

Een geschiedenis van opvang en huisvesting van immigranten in Nederland 1945-1995
Proefschrift van Janneke Jansen

**‘U zit daar mooi en hoog te paard’,
sprak eens een wesp en zeer bedaard
antwoordde de hommel, die zich blij
tegoed deed op de Borkelds’ hei.*

*‘Zegt u dat wel, ik zit hier goed
en voed me met wat hengstenbloed’.
De wesp, jaloers van aard, dat bleek
want dacht: dat’s een gemene streek,
ik hoor daar op dat paard in ’t zadel.
Ik ben een graaf-wesp, dus van adel.*

Wat wij ontvingen

Ook het afgelopen halfjaar mochten wij weer verschillende archiefstukken ontvangen. Zo hebben wij ook de beschikking gekregen van de ontbrekende exemplaren van het Kerkblad (vroeger Vrede en Blijdschap). Ook verschillende oude akten etc. werden aan onze stichting geschonken. Wij stellen dit zeer op prijs en danken de schenkers.

Oproep

Volgend jaar 8 april is het 65 jaar geleden dat Markelo is bevrijd en aan de Duitse bezetting een einde kwam. Een bezetting die veel haat kweekte tegen de Duitsers en tegen degenen die met de bezetters heulden en soms voor verraders speelden. De bevrijding bracht veel vreugde maar ook veel verdriet in gezinnen waarvan een familielid door de bezetter om het leven werd gebracht.

In verschillende nummers van dit blad hebben wij over die donkere periode geschreven en er zullen altijd wel weer nieuwe verhalen opduiken. De redactie heeft echter gemeend om nog één keer aandacht te besteden aan deze donkere periode en wel ter gelegenheid van 65 jaar bevrijding.

Het volgende nummer zal dan ook een themanummer worden waarna wij dit onderwerp verder laten rusten.

Voor dit themanummer willen wij graag een beroep op u doen. Wij weten dat een aantal mensen na de bevrijding een oorkonde hebben gekregen van Eisenhower voor hun inzet in het verzet tegen de Duitsers. Mocht u namen weten, wilt u die aan ons doorgeven. Ook andere verhalen zijn welkom.