



'Daar staat mijn vader op met de dochter van de eigenaar en Alders, die daar werkte.'

Riet Las in haar woning in Huize Rosa Foto's: Henk Termeer

## Leer ze geven, jongske!

Luitje Niemantsverdriet

Riet Las (1918) is de dochter van de katholieke bakker Las die in de jaren dertig, veertig en vijftig een bakkerij had op Dorpsstraat 158, thans Korte Bredestraat 28. Zij was jaren lang werkzaam in de winkel van haar vader en kende daardoor vrijwel iedereen in Hees. Riet is inmiddels 97 jaar, woont in Huize Rosa, en kan zich allerlei Heese toestanden en mensen ook nu nog heel scherp herinneren. Bovendien kan ze er enthousiast over vertellen.

Riet was een 'middenmootje' in het gezin Las: eerst vier jongens, na vijf jaar kwam zij en nog vijf jaar later een zusje. Voor de oorlog was er altijd wel een meisje in huis voor het huishouden en er woonde een tante in die lekker kon koken. "We hebben het goed gehad. We hadden een lieve moeder en een heel goeie vader", zegt mevrouw Riet Las, als 97-jarige terugkijkend op een "heerlijke jeugd". Haar ouderlijk huis en de bakkerij van haar vader stonden in Hees.

Vader Gerard Las werkte in de bakkerij van de St. Tunnismolen aan de Graafseweg en werd verliefd op het nichtje van de baas. Die kreeg "een pak rammel", want een gewone bakker was te min. De familie was woedend toen ze toch trouwden. Mevrouw Las is nog verontwaardigd dat haar moeders familie jarenlang niets van ze heeft willen weten. "Want ik was gek op mijn vader! En ze waren gelukkig samen."

### Toch een bakkerij

Vaders hart lag toch niet bij de molen en in 1905 of 1906 kon hij de bakkerij in Hees beginnen. "Mijn vader en twee broers werkten in de bakkerij. De dag begon om 4 uur/half 5's ochtends en ze bakten tot een uur of 1. Er was natuurlijk maar één oven en die werd iedere keer opnieuw

gevuld. Het brood werd bezorgd, maar om oneerlijke concurrentie tegen te gaan mochten ze pas om 10 uur uitrijden. Je kon echt bekeurd worden als ze je eerder pakten. Tegen half 10 kleedden mijn broers zich om en aten in de keuken gauw even een boterham, want ze waren pas om een uur of 2 terug voordat ze die manden brood kwijt waren. Een andere broer begon om 8 uur en die moest de rest afwerken: de bussen smeren, de platen smeren en de boel helemaal opruimen. Dan koekjes bakken. Mijn ene broer ging dan 's avonds nog een keer met een volle mand met allemaal half ponden koekjes de stad rond om die bij de mensen te verkopen. Ja, dat was natuurlijk extra inkomsten. Er waren veel oude dames die in de winkel om een onsje zelfgebakken koekjes kwamen: Hese sprits, janhagel, willemientjes, vanillebetons."

### De sjees

"We hadden een kar met een paard, die noemden we de sjees. Er zat een grote kap overheen die naar beneden kon en die altijd omhoog stond als ze brood gingen bezorgen. Achterin lag het witte brood, het tarwebrood en het melk- en waterbrood. Voorin stond een grote kist naast vader en daar zat het roggebrood in. Als ik een klein stukje mee mocht, moest ik op die kist zitten. We hadden

overal klanten, in de hele stad, en het paard wist de weg. Tarwebrood kostte 15 cent en dat werd maar weinig gekocht. Melkbrood was 18 cent, waterbrood 17 of 16. Het roggebrood werd gebakken in kwertjes, dat is een vierde deel. Dat was vier pond. Er waren ook achtponders en die hele grote, ik dacht twaalf- of zestienponders. Die werden heel veel verkocht aan de boeren in Neerbosch. Als er roggebrood gebakken werd, dan werden er plankjes langs de rand van de platen gezet met een streepje rogge ertegen. Dat roggedee was later lekker hard en dat werd aan de paarden gevoerd."

"In de winkel werd niet zo vaak brood afgehaald. De mensen hadden in de jaren dertig en ook eind jaren twintig geen geld. Alleen 's zaterdags werden er tompeozen gebakken en wat koekjes. De armste lui kwamen de tompeozen kopen, die waren het goedkoopste. Rozijnenbrood of krentenbrood was er meestal alleen met Kerstmis en dan natuurlijk ook een kerstkrans. Gedroogd fruit was er wel, tutti frutti en pruimen. Jam werd niet zo veel verkocht, toen nog niet. Als er feestjes waren, werd er gebak gemaakt. Chocoladerepen, vijf cent per stuk, zes voor een kwartje. Kom daar nou eens om. Met Sinterklaas een banketletter. Speculaas werd bewaard in de onderoven, een oven die altijd een beetje lauwig was onder de oven. De 'ouwe vrijsters' werden het meeste gegeten, 20 cm denk ik, en de grotere maat 30 cm hoog."

### Jaren van armoe

"In de jaren dertig was er grote armoe. Dan kwamen er wel mensen, meestal om vijf, zes, zeven uur, naar de winkel om een stukje brood; een stúkje. Eerst kregen ze boterhammen. Toen de bonnen kwamen, kon dat eigenlijk ook niet meer. Er werd altijd wel wat te veel gebakken en dat werd dan toch maar meegegeven."

"Mijn vader was heel erg goed. Er was een wijk waar hij altijd zelf wilde bezorgen, op de fiets. Op een gegeven moment had hij heel veel last van zijn rug en hij kon niet. Mijn broer Wim nam het over met de auto en die kwam thuis en zei: 'Is dat waar? Krijgen... de naam zal ik niet noemen... die en die, krijgen die gratis brood?' 'Ja', zei vader. 'De één veertien kinderen en de ander twaalf! En dan geeft u gratis brood?' Vader zei: 'Heb jij ooit in je portemonnee gekeken en dat er geen dubbeltje meer in zat? En dan met zo'n stel kinderen?' Hij zei: 'Leer ze geven, jongske. Denk eraan, het is niet allemaal voor onszelf. Leer ze geven, anders word je zelf ook nog eens een keer doodarm!'"

Luitje houdt regelmatig interviews en schrijft daarover verhalen voor de Verhalenbank van het Regionaal Archief Nijmegen. Daar zijn ook meer interviews met mw. Las te vinden. Zie: studiezaal.nijmegen.nl. Meer van haar hand is te vinden op: [www.luitjeniemantsverdriet.nl](http://www.luitjeniemantsverdriet.nl)



'Hier staan mijn zusje, haar vriendin en ik bovenop de serre van het ouderlijk huis.'



'Mijn oom bovenop de uitbouw. De serre en de veranda zijn goed te zien. Mijn vader staat met mijn drie oudste broers, toen broertjes. Deze foto is uit 1912, 1913 ongeveer.'