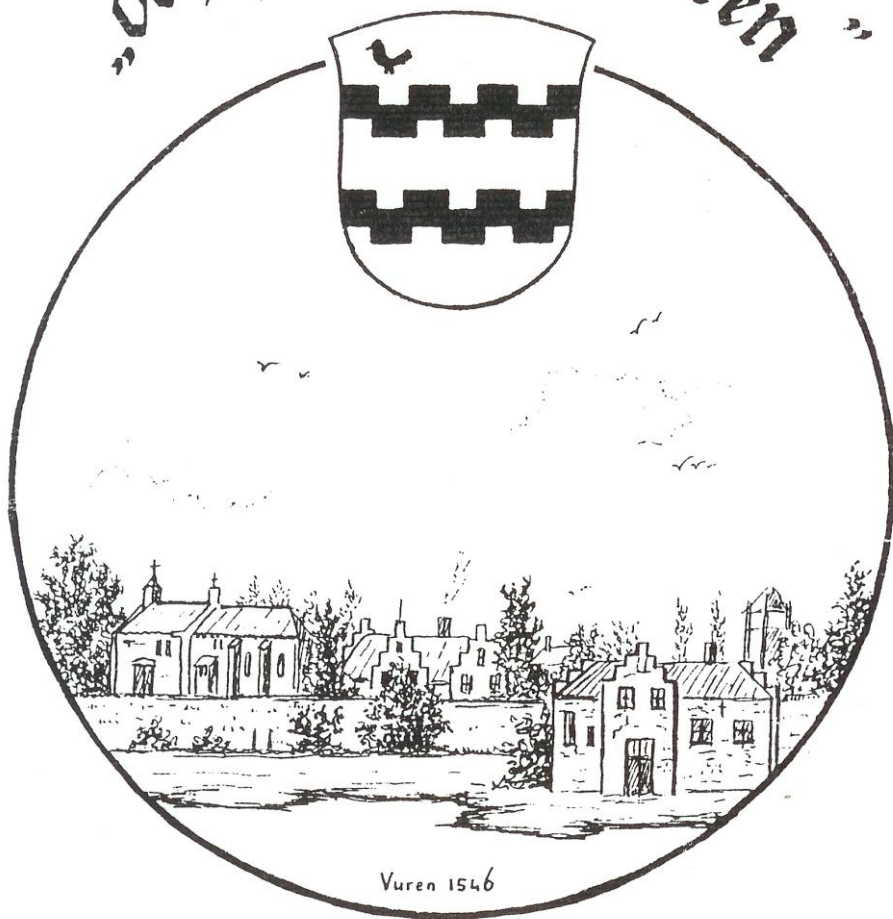


„de Heerlijkheid Vuren“



MEDEDELINGENBLAD NR. 43, JUNI 2016
Historische Vereniging

HISTORISCHE VERENIGING ‘DE HEERLIJKHEID VUREN’

Opgericht 19 februari 1990

Mededelingenblad 27^e jaargang nr. 43

Inhoud:

- Van de voorzitter**
- Bakkerij Van Herwijnen in Vuren (1926-1997)**
- Jaarverslag 2015**
- Programma najaar 2016**

Bestuur:

- Voorzitter: Aart Bijl, Steenweg 6, 5301 HL Zaltbommel, tel. 0418-515743
- Secretaris: Sieb Tuiten, Mildijk 70, 4214 DS Vuren, tel. 0183-661205
- Penningmeester: Lea Ekelmans-Rijpert, Mildijk 72A, 4214 DS Vuren, tel. 0183-636223
- Leden: Bets den Adel – Van Es, Lindelaan 4, 4214 DK Vuren, tel.0183-630647;
Henk van den Berg, Vinkenlaan 4, 4214 EJ Vuren, tel.0183-630194;
Dick van der Wal, Eikstraat 36, 4814 HM Breda
Jan Roza Sr, Mildijk 20, 4214 DS Vuren, tel. 0183-632687
- Redactie: Aart Bijl (zie boven)
- Conservator : Gerrit Sterrenberg

Lidmaatschap: de contributie bedraagt € 17 voor gezinsleden € 3. Betaling graag **via machtiging of** anders vóór 1 juni **op onze bankrekening NL96RABO0328014206** bij de Rabobank. Mocht u ons wat extra willen geven, dan stellen we dat bijzonder op prijs.

Het mededelingenblad verschijnt een maal per jaar, namelijk in juni. In december ontvangen onze leden het Tabula Jaarboek en/of de nieuwsbrief.

Van de voorzitter:

Ons jubileumjaar zit er weer op. We kunnen terugzien op een prachtig jaar met extra activiteiten. Hoogtepunten waren ongetwijfeld de presentatie van een prachtig dvd over 25-jaar historische vereniging en dorp Vuren door de jubileumcommissie bestaande uit Siemon Venema, Henk van den Berg en Jan Roza Sr., de presentatie van een nieuw boek over de geschiedenis van Vuren van prehistorie tot 2015 en de **Open Dag** die in het teken stond van **verkeer en vervoer..**

Zonder sponsors en zonder vrijwilligers en zonder leden is een vereniging nergens. Van alle drie groepen mochten wij bijdragen zien, zowel in geld, werk als het ter beschikking stellen van vervoermiddelen voor de Open Dag.

Vol vertrouwen gaan we het nieuwe verenigingsjaar weer in. Toch hangt een kleine donkere wolk boven ons Witte Huis. Vele jaren mogen wij dit al van Wim de Kiviet gebruiken, maar recentelijk heeft hij te kennen gegeven het perceel met museum van de hand te doen. Als dat zo gaat, dan is maar de vraag of een nieuwe eigenaar ons nog wel ziet zitten. In dat geval moeten wij elders een onderkomen vinden voor onze uitgebreide, voor het dorp unieke historische collecties. Wij wachten derhalve op de dingen die komen gaan.

We hebben dit voorjaar al weer enkele activiteiten achter de rug: de lezing over WO II, onze algemene ledenvergadering met daarna een mooie film over bakkerij Van Herwijnen met uitleg van Bertus van Herwijnen en een lezing over de martelaren van Gorinchem.

Voor de nog komende activiteiten verwijs ik u naar het programma achterin dit blad. Tot slot nog het laatste geweldige nieuws: dankzij de spontane medewerking van onze leden ontvingen wij € 257,77 uit de **Clubkasactie van de RABOBANK**, waarvoor onze hartelijke dank!!

Veel leesplezier en een goede vakantie gewenst!

Aart Bijl

BAKKERIJ VAN HERWIJNEN IN VUREN (1926-1997)

Aart Bijl

1. *Het ontstaan van het broodbakken*

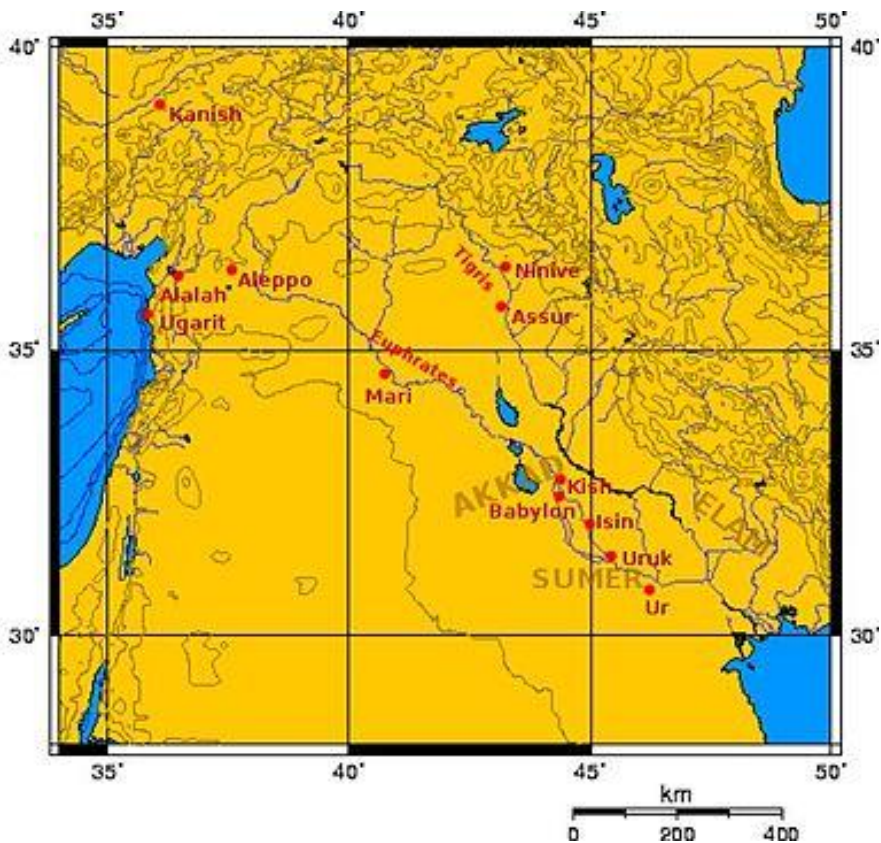
Inleiding

Het moment dat de mens graan begon te verbouwen om te gebruiken als voedsel, werd lange tijd beschouwd als het beginpunt van de beschaving. De granen behoren tot de familie van de grassen. De aar is de bloeiwijze van het graan, zij draagt het koren. Vijftienduizend jaar geleden leefden de mensen van de jacht en het verzamelen van vruchten, knollen en zaden. Zij kauwden aanvankelijk alleen nog maar op de korrels van wilde granen. Later gebruikten ze stenen om de korrels te pletten en te weken in water. Ook mengden ze de korrels met bloed of gesmolten vet van dieren en kookten er pap van. Van de dikke pap werden ronde koeken gemaakt van ongeveer tien centimeter doorsnee en twee centimeter dik. Deze plakken werden in de zon gedroogd of op gloeiend hete stenen gebakken. De afgekoelde koeken werden keihard en moesten met een steen weer worden gebroken om er in water weer pap van te kunnen maken.

Vanaf 12.000 voor Chr. ontstonden in de vruchtbare halve maan, dat is het gebied dat loopt van Egypte via Israel, Jordanië, Libanon en Syrië naar Irak, landbouw en veeteelt. De mens had zijn jager- en verzamelaarstadium verlaten en ging wonen in vaste nederzettingen. Hij kende al een veelvoud van graansoorten. De korrels van wilde granen werden niet langer alleen geoogst maar speciaal geselecteerde korrels werden nu ook gezaaid. De intensievere landbouw leidde tot grotere productie en tot bevolkingsgroei en vervolgens tot het zoeken naar goede landbouwgronden.

Koren betekende voor de bewoners van het gebied tussen de Negev en de Eufraat (het Tweestromenland) zoals de oude Soemeriërs tarwe en voor de Babyloniërs, Hetieten en de Grieken ten westen van de halve maan gerst.

Omstreeks 8000 voor Chr. vestigden zich ten noorden van de Egeïsche Zee de eerste landbouwgemeenschappen, namelijk in Thracië, Macedonië en Thessalië. Vanuit de Balkan breidden deze gemeenschappen zich uit langs de Donau uit tot Midden-Europa om rond 5000 voor Chr. de Alpen te bereiken. Vandaar ging het verder naar de Baltische Zee en naar het westen de streek rond het huidige Parijs.

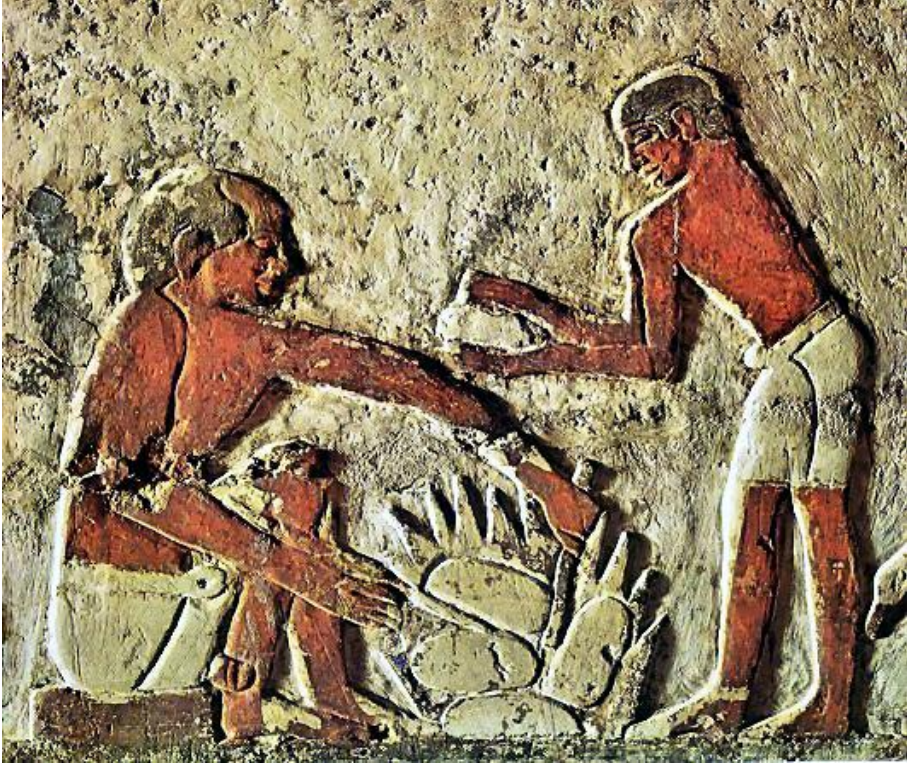


Kaart van de vruchtbare halve maan.

Van alle gekweekte granen en peulvruchten en van alle gedomesticeerde schapen, geiten, varkens en runderen die de uitzwermende landbouwgemeenschappen meebrachten, was er in continentaal Europa geen enkele inheems. De voorkeur voor een bepaalde graansoort varieerde, zo hadden de Germanen liever haver en de Galliërs tarwe.

In Nederland was er rond 5000 voor Chr. al sprake van de verbouw van graan door een volk dat zich tijdelijk in het zuiden van Limburg had gevestigd. Maar van een permanente graanverbouw was eerst sprake rond 4000 voor Chr. toen vanuit het oosten een volk in Drenthe ons land binnenkwam dat bekend werd als de hunebedbouwers. De oude boerengemeenschappen maakten gebruik van één van de oudste uitvindingen van de mens: het malen. Rond 6000 voor Chr. werden de

graankorrels al tussen twee stenen fijn gemalen. De Romeinen baseerden hierop hun uitvinding van de handmolen in de eerste eeuw voor Chr., waarbij de korrels tussen de onderste vaste steen en de bovenste draaibare steen van ongeveer dertig centimeter doorsnede werden gemalen.



Egyptische bakkers aan het werk.

Ongeveer 1500 voor Chr. ontdekten de Egyptenaren dat brood kon rijzen. Een restje broodpap van de vorige dag dat zuur geworden was, werd bij de nieuwe broodpap gedaan en het brood bleek luchtiger en smakelijker te zijn dan de broden daarvoor. De Egyptenaren hadden ook al bakovens met een koepelvormig gewelf. In onze streken werden in de huizen van nederzettingen uit de Bronstijd (3000 – 800 voor Chr) en de IJzertijd (800 – 1 voor Chr) sporen gevonden van primitieve bakovens. De Romeinen bakten broden die op de huidige pizza's leken.



Broodbakken bij de Romeinen

De eerste korenmolenaars en bakkers in Nederland

Het beroep van bakker en molenaar werd tot in de late middeleeuwen (veertiende en vijftiende eeuw) als één ambacht beschouwd en door één persoon uitgeoefend. Pas aan het einde van de vijftiende eeuw ontstond een splitsing van deze beroepen. In Nederland verschenen de eerste bakkers in de steden. Voor die tijd bakte de boerenbevolking zelf brood van eigen geteeld graan. Meestal werd rogge gebruikt en dit brood werd door de lagere standen gegeten omdat dat goedkoop was. De meer gegoede standen aten van tarwe gebakken brood.

De klei in Zeeland en Gelderland brachten volop tarwe voort. Tijdens de vroege middeleeuwen (vijfde tot eind tiende eeuw) werd het graan kort onder de aren afgemaaid, in garven gebonden en in korenschuren opgeborgen. Pas in de winter werd het graan gedorst met behulp van vlegels. Nadat de graankorrels waren gewand, werden ze tot meel gemalen. Dat gebeurde meestal in de windkorenmolens van de lokale machthebbers, zoals bijvoorbeeld de heer van Rumpt. Tussen 1650 en 1750 daalden de graanprijzen en gingen veel boeren over op de verbouw van hop en vlas omdat dat meer geld opbracht. De bevolking bleef evenwel groeien waardoor na 1750 de vraag naar graan weer toenam. Het aantal windkorenmolens bleef gedurende de gehele negentiende eeuw en het begin van de twintigste eeuw groot. Vrijwel iedere gemeente had zijn eigen korenmolen. Zo kwamen in 1871 in 109 van de 113 gemeenten, die in de statistiek voor Gelderland voorkwamen, windkorenmolens voor. In deze 109 gemeenten stonden in totaal 350 korenmolens. Het graan werd voornamelijk gemalen voor de meelwinkels en voor de bakkers, maar soms ook voor gewone consumenten.

Er werden hoge eisen gesteld aan het beroep van bakker. Naast behoorlijk wat vakkennis moest hij ook vertrouwd zijn met de verschillende soorten

brood. Hij moest de verhoudingen van de grondstoffen kennen, de duur van het kneden, het toevoegen van gist, het bedienen van de oven en het regelen van de temperatuur en het vormen van de broden en andere baksels.



Een middeleeuwse bakkerij

De bakker was gebonden aan de regels die door de lokale, regionale of gewestelijke overheid waren opgesteld over de kwaliteit, het gewicht en de verkoop van brood. Op overtredingen stonden boetes. Die regels waren vastgelegd in reglementen en ordonnances, bijvoorbeeld die van Rijnland en voor het platteland van Utrecht. Zo moest het brood worden voorzien van het gewicht en de eerste letter van de voor- en achternaam en werd het gewicht drie tot vier keer per jaar door de schout gecontroleerd.

Rond 1860 werd de accijns op het malen, de brandstof (zoals turf) en de broodzetting (door de overheid vastgestelde prijs en gewicht van brood) afgeschaft met als gevolg dat de productie kon worden verhoogd en de vraag naar brood toenam. Het broodverbruik lag rond 1850 op 183 kilogram per persoon per jaar en zou de daaropvolgende jaren nog gaan stijgen. Gist werd in de negentiende eeuw ontdekt en gebruikt om het brood te laten rijzen. De bakker kocht tot het midden van de negentiende eeuw niet het meel, maar graan dat op de plaatselijke korenmolen werd gemalen. De korenmolen in Vuren die op de oude dijk (Molendijk) stond

ter hoogte van de Ytong/Xella fabriek, is waarschijnlijk omstreeks 1900 afgebroken. De bakker had slechts één of twee knechten in dienst, die meestal bij de bakker inwoonden. De eerste grote broodfabriek werd in 1856 in Amsterdam gesticht door dr. S. Sarphati.



De bakkersknechten daar werden fabrieksarbeiders met weinig afwisselend werk. De arbeidstijd in de bakkerijen was lang, soms wel honderd uren of meer in de week. Het loon van de bakkersknechten lag aan het begin van de negentiende eeuw tussen 35 en 45 cent per dag.

Bakkers in Vuren en de broodoorlog (1900 – 1925)

Het bakken van brood zou tijdens twintigste eeuw aan meer veranderingen onderhevig zijn dan in alle daaraan voorafgaande eeuwen. De ontwikkeling van betrouwbare gist, goedkopere en betere tarwebloem en nauwkeurig regelbare ovens zorgden voor een enorme vooruitgang.

Een aantal overheidsmaatregelen maakten het malen en bakken goedkoper. Zo werd in 1855 de rijksaccijns op het malen afgeschaft, in 1863 volgde de afschaffing van de accijns op brandstoffen en in 1865 werden alle plaatselijke accijnzen afgeschaft. Er werd een nieuwe verordening over het gewicht en de verkoop van brood vastgesteld. Het brood mag uitsluitend worden gebakken van zuiver, ongebuilde rogge- of tarwemeel. Het gewicht mag één, twee of vier kilo bedragen. Het brood wordt minstens viermaal per jaar op gewicht gecontroleerd, aanvankelijk door belastingsambtenaren, later door het gemeentebestuur.



Het werk van de bakker speelde zich af in een zeer warme ruimte als de oven brandde. Als het deeg lag te rijzen, deed hij turf of takkenbossen in de oven en stak ze aan om de nodige warmte te krijgen. De oven van de bakkers was over het algemeen een gewoon model dat werd gestookt met hout of turf. Op ongeveer borsthoogte zat de ovenmond, die werd afgesloten met een ijzeren deurtje. Deze ovenmond was zo klein mogelijk om warmteverlies te voorkomen. Achter de ovenmond lag een ruimte met een vlakke tegelvloer, die gelijk lag met de onderkant van de ovenmond.

De vloer liep iets op naar achter om warmteverlies te voorkomen. De koude lucht zakte altijd naar het lage deel bij het deurtje. Boven de vloer was een gewelfde zoldering gebouwd die vrij laag was. Het was niet veel hoger dan het brood en wat ruimte voor de circulatie van de hitte. Als de ruimte te hoog zou zijn bleef de hitte bovenin hangen en werd niet gelijkmatig aan het baksel gegeven. De hoogte was ook afhankelijk van de brandstof. Voor grover hout was minder hoogte nodig dan voor rijshout. De ovenruimte was geheel van vuurvaste stenen gebouwd. Onder de ovenmond zat vaak nog een deur naar de rijskast. Soms zat de rijskast naast de oven. Voordat het eerste baksel 's morgens in de oven kon, moest die twee uur van te voren worden opgestoken. Dat gebeurde in dezelfde ruimte als het bakken. De brandstof werd kruisgewijze naar voren opgestapeld. De ovendeur bleef openstaan voor de trek en de afvoer van rook. Het gewelf was wit om te kunnen zien hoe warm de oven was. Het deeg werd klaargemaakt in houten, later ijzeren of zandstenen troggen. Het tarwebrood werd met de hand gekneet. Vanaf de negentiende eeuw werden ook broodblikken gebruikt. Als de oven brandde dan verdeelde de bakker het deeg op de werktafel in stukken en woog ze af op de balans. Vervolgens maakte hij de stukken lang en legt ze in bussen. De broden werden in de rijskast gezet om verder te rijzen. Voordat ze de oven in gingen verwijderde de bakker de hete as uit de oven met het rakelijzer en schoof het in de grote doofpot. Daarna werd met een natte doek aan een lange stok de oven uitgedweild. Dat gaf een enorm gesis. Aan de hoeveelheid takkenbossen en de kleur van de stenen in de oven kon hij de juiste temperatuur bepalen. Thermometers waren op dat moment nog niet bekend. Met houten schieters schoof of schoot hij de broden in de oven. Het brood bakte hij op de ovenvloer. In het holst van de nacht begon hij al met de deegbereiding omdat de klanten in de ochtend vers brood wilden. Hij maakte daardoor erg lange werkdagen en weken van 66 uur of meer waren geen uitzondering.

De daling van de Amerikaanse graanprijzen na 1877 leidde tot een aanzienlijke daling van de broodprijs, waardoor de broodconsumptie steeg. Het broodverbruik in Nederland was in 1881 al opgelopen tot 201 kilogram per persoon per jaar. Nederland telde in die tijd drie miljoen inwoners en er waren ongeveer 14.000 bakkersbedrijven.

Aan het begin van de twintigste eeuw lag het loon van een bakkersknecht rond de zes gulden per week. Een zelfstandig werkende bakker had in die

tijd ongeveer 25 gulden besteedbaar inkomen per week, hetgeen niet eens slecht was te noemen. Rond 1900 waren er drie bakkers in Vuren werkzaam, namelijk J. van Willigen, Jan en Jacob Kruijt en G. van Voorden. Van Voorden stamde uit een echte bakkersfamilie die bakkerijen had in Spijk, Heukelum, Vuren, Tuil en Waardenburg. In 1910 kregen de Vurense bakkers concurrentie van buiten de gemeente en besloten zij de prijs van het brood met 1 gulden per kilogram te verlagen. Jan Kruijt was op dat moment 45 jaar en Jacobus 41. Het was de bakkerij van Kruijt die Johan van Herwijnen in 1926 zou overnemen.



De oude bascule van bakker Kruijt (collectie Bertus van Herwijnen)

Er kwamen geleidelijk strengere regels voor de broodbakkers. Tijdens de Eerste Wereldoorlog (1914-1918) greep de overheid voor het eerst in bij het bakkersbedrijf. Eind september 1914 werd door de politie bij enkele bakkers in Vuren een partij brood in beslag genomen dat niet voldeed aan de bepalingen van de politieverordening. De consumenten kregen vanaf

juni 1915 via broodkaarten het zogenaamde Regeringsbrood. Een jaar later werd door de minister van Landbouw, Handel en Nijverheid F.E. Posthuma het verbod op het bakken van witbrood en kleinbrood ingevoerd als gevolg van het tekort aan tarwebloem. Ook mocht overbodig geworden bakkerspersoneel niet worden ontslagen op straffe van ontzegging van het verkrijgen van regeringsmeel. Slechts op doktersadvies mocht witbrood worden verstrekt aan zieken via broodkaarten en witbroodattesten. De distributie van het brood ging via broodbonnen. Iedere Nederlander kreeg drie kilogram brood per week als de meelvoorraad van de bakker voldoende was. In april 1917 werd het broodrantsoen verminderd van 400 gram tot 311 gram per dag. Bakker J. van Willigen verkocht in augustus 1918 zijn zes jaar oude schimmel-hit met als opmerking *mak langs den weg*.



In 1919 werd uiteindelijk een wet van kracht waarin de arbeidsduur in het algemeen werd geregeld en er speciale aandacht was voor het bakkersbedrijf. De bakkersgezellen mochten niet langer dan 45 uur werken per week. Bovendien mocht op zondag en de andere weekdays tussen 20.00 uur en 06.00 uur geen bakkersarbeid worden verricht. Op zaterdag en tien andere dagen per kalenderjaar mocht twee uur eerder worden begonnen. Als je het bedrijf alleen uitoefende dan kon er dispensatie worden verleend. Vóór 10.00 uur mocht geen brood of deeg de bakkerij verlaten. Ook aan de inrichting van de bakkerij en de te gebruiken apparatuur werden wettelijke voorschriften verbonden. Brood was altijd een centenhandel, hetgeen betekende dat de bakker meestal aan het eind van de week een hele zak centen naar het postkantoor bracht, waar het

werd geteld. Ook werd nog veel brood op de pof geleverd. Van tijd tot tijd werden de rekeningen dan vereffend. De prijzen van het tarwebrood en wittebrood gingen in de loop van 1921 behoorlijk dalen, als gevolg van de dalende graanprijzen. Door de bakkers in Vuren werd begin maart 1924 de prijs van het brood verlaagd met twee guldencent per twaalf ons, maar alleen tarwebrood. Het was het begin van een ware broodoorlog in Vuren en omgeving dat jaar. In Heukelum verlaagden de bakkers het tarwebrood van twee kilogram met vijf guldencent omdat één van de Vurense bakkers daar ook bezorgde. Het brood van twee kilogram kostte vanaf dat moment 0,30 gulden. In feite was de oorlog begonnen door de Spijkse bakker Gerrit van Voorden die brood in Vuren bezorgde tegen een lagere prijs. Van Voorden had in 1922 in Spijk een nieuwe bakkerij laten bouwen ten westen van de Steeg bij de kruising met de Kweldijk. De Vurense bakkers werden min of meer gedwongen ook hun prijzen te verlagen. Het gevolg was dat nu Vurense bakkers tarwebrood van twee kilogram in Spijk gingen bezorgen met een korting van vijf guldencent. De consument voer er wel bij. De Vurense bakker Van Voorden die ook in Heukelum bezorgde, had eind mei 1924 de pech om met zijn auto bij het afrijden van de stoep bij het stoomgemaal in Heukelum tegen een boom te rijden waarbij beide voorruiters werden vernield.

De Heukelumse bakkers verhoogden de prijs van hun brood eind augustus weer met vijf guldencent. De Vurense bakkers bleven vooralsnog hun prijzen handhaven, zowel in Vuren als in Heukelum met het doel de concurrentie van de Spijkse bakker in Vuren onmogelijk te maken. Laatstgenoemde verhoogde zijn prijs in Vuren ook. Toen hij deze verhoging in Vuren aankondigde, belegden zijn klanten een vergadering in café Ekelmans. Maar hierbij bleek ook bakker E. van Willigen aanwezig te zijn, die op verzoek van de anderen weigerde weg te gaan omdat het lokaal niet was afgehuurd. Daarop gingen de overige aanwezigen naar de woning van een dan de deelnemers. Daar mocht Van Willigen niet in. De klanten besloten hun brood toch bij de Spijkse bakker te blijven kopen ook al zouden de Vurense bakkers de prijs laag houden en zelfs als ze verder zouden dalen. Het argument was dat wanneer ze de bakker uit Spijk zouden laten schieten, ze weer overgeleverd waren aan de willekeur van de Vurense bakkers. Laatstgenoemden kondigden kort daarop ook hun prijsverhoging van vijf guldencent per brood van twee kilogram aan.



De oude weegschaal van bakker Van Herwijnen (collectie Bertus van Herwijnen)

De broodoorlog kreeg in oktober 1924 een vervolg in Herwijnen. Daar klaagden de inwoners dat het brood steeds duurder werd. Voor een broodje van acht ons moest 22 guldencent worden betaald. Van enige concurrentie onder de Herwijnnense bakkers was geen sprake. Opmerkelijk was dat een Herwijnnense bakker zijn brood in Vuren aanmerkelijk goedkoper verkocht omdat hij daar moest concurreren tegen de Vurense en Spijkse bakkers. De bakker uit Spijk kwam inmiddels al tot het Rot en trok daar heel wat klanten. Begin 1926 weigerde de gemeenteraad van Vuren de bakker uit Spijk vergunning om per auto klanten in Vuren te bedienen.

In 1925 was het nadien nog vele malen aangepaste 'Broodbesluit' van kracht geworden. Het belangrijkste doel was de bevordering van de hygiëne. Tegelijkertijd werden de kwaliteitsnormen voor de diverse broodsoorten uit de Warenwet in het Broodbesluit opgenomen.

Johan van Herwijnen waagt de oversteek van Brakel naar de bakkerij in Vuren

Het echtpaar Johan van Herwijnen (16-11-1879) en Hendrika Ekelmans (3-5-1883) met hun zes kinderen (Gerrit en vijf zusjes) ging op 24 maart 1926 met paard en wagen op de pont naar Vuren, waar ze gingen wonen in de woning annex bakkerij van J. Kruijt. Ze lieten de kruidenierszaak in Brakel achter die werd overgenomen door de familie Duizer. Het tarwemeel en bloem lag los gestort op de zolder en elke dag moest het meel met een houten schep worden omgezet om broei te voorkomen. Later kwam het in grote jute zakken met 50 kilogram inhoud en nog later in papieren zakken met 25 kilogram.

In december 1926 raakte de Vurense bakker Van Voorden met zijn broodauto van de dijk in Heukelum en kwam tegen een woonhuis terecht. De schade was gering. De eerste advertentie van bakker J. van Herwijnen in Vuren verscheen op 9 december 1927 toen hij een 2,5 pk benzinemotor te koop aanbood in verband met de aanschaf van een elektrische en een Smit's wasmachine van 100 liter. In Juli 1928 verkocht hij zijn gebruikte hittenkar. Diezelfde maand begon de bouw van een woonhuis met bakkerij en winkel voor bakker A. van Voorden door aannemer E. Bakker uit Vuren onder architectuur van A. Sterrenberg te Herwijnen. Bij Van Herwijnen vertrok kort daarop de bakkersknecht en moest de dertienjarige Gerrit mee gaan werken in de bakkerij.

In het kader van de Landbouwcrisiswetgeving werd in 1931 de Tarwewet aangenomen. De uitvoering van de maatregelen kwam in handen van de Nederlandsche Meelcentrale. De bakkers werden verplicht een tarweregister bij te houden waarop ze de ontvangen meel en de verbakken meel noteerden. In april 1937 zou de Vestigingswet Kleinbedrijf worden ingevoerd. Dit hield in dat bakkers een vakopleiding moesten hebben genoten om een zelfstandig bedrijf te mogen hebben. De Nederlandsche Bakkersbond droeg sterk bij aan de oprichting van de Nederlandsche Bakkerij Stichting en de Stichting Vakopleiding.

In juli 1932 klaagde een inwoner van Gorinchem dat het brood weer één cent duurder was geworden. Hij had vernomen dat een inschrijving van brood voor de militairen acht gulden cent per kilogram had opgeleverd, omgerekend 6,4 gulden cent per brood van acht ons en er werd volgens de bakkers nog best aan verdiend.



De oude beschuutkist. (collectie Bertus van Herwijnen)

Hij vroeg zich af waarom de burgers dan vijftien cent voor een dergelijk brood moesten betalen. Hij noemde het dan ook *publieke afleggerij*. Een van de eerste bakkers uit Vuren die aan het einde van het jaar zijn klanten een gelukkig Nieuwjaar wenste via een krantenadvertentie was M. van Meurs. De crisistijd begon steeds meer mensen te raken. Of dat de reden was voor de inbraak bij bakker van Herwijnen in de nacht van 29 op 30 november 1934 is niet zeker. De inbreker(s) hadden zich via een luikje naast het winkelraam een portemonnee met 1,50 gulden toegeëigend dat daar op een plank lag. De daders schenen ter plaatse niet geheel onbekend te zijn.

In maart 1936 was opnieuw sprake van een broodoorlog in Vuren. De bakkers verlaagden hun prijzen voor het zogenaamde wit-tarwebrood van vijftien naar dertien gulden per acht ons. Twee dagen later gingen er nog eens drie centen af.



De schieter. Hiermee werd het brood in de oven geschoven. (collectie Bertus van Herwijnen)

De reden was dat een van de vroegere Vurense bakkersknechten nu laaggeprijsd brood sleet in het dorp. De consumenten konden niet lang van de lage prijs genieten want een week later vroegen de bakkers weer de oude prijs. Alleen op het twee kilo brood bleef een kleine prijsvermindering gehandhaafd.

Bakker Van Herwijnen schafte in 1936 een auto aan voor de broodbezorging. Het was een Chevrolet die was omgebouwd tot bestelwagen. De auto gebruikte 30 liter benzine per week die toen tien gulden per liter kostte. Een brood van acht ons kostte twaalf of dertien cent. Van Herwijnen kon nu ook in Spijk en Gorinchem (waarheen verschillende Vurenaren waren verhuisd) brood bezorgen. Om bakker te worden konden leerlingen uit Vuren in Gorinchem terecht. Daar slaagde onder andere in februari 1939 P. Waltheer voor het praktisch gedeelte van het Bakkers-examen. In juli 1939 vond nog een bijzonder voorval plaats in Dalem. Bakker Van Meurs reed met paard en wagen de stoep van de Beatrixweg op terwijl van de andere zijde een geladen vrachtwagen naar beneden kwam.



*De eerste
broodbestelauto van
bakker van Herwijnen.
Gerrit van Herwijnen
laadt het brood in de
auto. (collectie Bertus
van Herwijnen)*

De bakker, het paard en chauffeur bleven elkaar ongeveer drie kwartier aankijken zonder dat iemand terug wilde gaan. Het kon Van Meurs niet schelen of het tien uur werd in de avond en de chauffeur had wel tot de volgende ochtend tijd. De opgelopen bevolking amuseerde zich kostelijk. Pas toen een andere vrachtwagen arriveerde lukte het de kemphanen elkaar *gemoedelijk* te passeren.

Op 25 september 1939 protesteerde de bakkerswereld tegen de maatregel dat vijftien procent aardappelmeel aan het tarwemeel moest worden toegevoegd, het zogenaamde 'oorlogsbrood'. Bakkers die met een knecht werkten, moesten vergunning aanvragen voor nachtarbeid volgens artikel 38 van de Arbeidswet van 1919. Tijdens de Tweede Wereldoorlog was brood alleen nog maar verkrijgbaar op de bon. De mensen kregen tijdens de oorlog een stamkaart en bonnen voor diverse producten. Soms kwam

het voor dat mensen wel bonnen hadden maar de bakker geen brood. De bakker plakte de broodbonnen op vellen van 50 en 100 stuks. Dat moest om toewijzing van meel te krijgen. De bakkers werden ondergebracht in de Vakgroep Broodbakkerij. Het distributiekantoor Geldermalsen hield zittingen in Haaften en Vuren, maar die regeling werd in september 1943 opgeheven. Vanaf die datum kon men op het gemeentehuis van Herwijnen terecht; de bakkers op vrijdagmorgen.

Drie bakkerijen waren er in Vuren, namelijk van Van Voorden, Van Meurs en Van Herwijnen. De zoon van bakker Van Herwijnen, Gerrit, was tijdens de eerste meidagen van 1940 in de slag om de Grebbelinie gewond geraakt aan zijn been, waar hij de rest van zijn leven last zou ondervinden. Tijdens de oorlogsjaren werd brood weer met paard en wagen of de fiets bezorgd. Als de fietsbanden waren versleten werd op de velgen gefietst, later werden er stroken oude autobanden om de velg gedaan (anti-klapfiets). De bakkerij besloeg ongeveer vijftien vierkante meter, terwijl de oppervlakte van de winkel met een beperkt aantal artikelen circa twintig bedroeg.

Het laatste oorlogsjaar kreeg het westen van ons land te maken met grote voedselschaarste met als gevolg veel honger (Hongerwinter). Mensen kwamen bij honderden te voet eten kopen op het platteland. Bakker Van Meurs werd in februari 1945 slachtoffer van diefstal van twee broden uit zijn carrier (grote driewielige bestel- of vrachtfiets). De twee Gorcumse daders werden door de politie aangehouden.

Gerrit van Herwijnen volgt zijn vader op als bakker

Na de bevrijding in mei 1945 probeerde iedereen weer de draad op te pakken. Het brood bleef nog wel op de bon. Bakker Anton van Voorden vroeg in juni 1945 weer een meisje erbij voor de dag of de dag en de nacht. Begin 1948 veranderde de bezetting van de bakkerijen in Vuren behoorlijk. Uit Heukelum kwam Gijsbertus van Voorden naar huisnummer A161. Hij bracht Wijntje Heineke mee als hulp in de huishouding. Als bakker kwam Arie G. van Strijen uit Almkerk Van Voorden helpen. De bakkersknecht Bastiaan de Groot vertrok uit Vuren naar Deventer. In augustus 1948 vroeg bakker Gerrit van Herwijnen, die het roer in 1946 van zijn vader had overgenomen, wegens verandering van werk van de bakkersknecht met ingang van aanstaande september een bakkersleerling of halfwas.



De klutsmachine voor het opkloppen van crème of cake. (collectie Bertus van Herwijnen)

De bezorging van het brood werd gedaan met een bakfiets. In de jaren vijftig kocht Van Herwijnen eerst een DKW maar die voldeed niet waarna een Ford Prefect werd aangeschaft. Daarmee kon bezorgd worden in Spijk, Dalem, Vuren en Herwijnen. Het gezin van Gerrit van Herwijnen telde vier zonen namelijk John, Bertus, Henk en Geert. In 1947 ging bakker Van Herwijnen over op de installatie van een oliegestookte oven met een zogenaamde ‘vlammenwerper’(guelard). Deze vlammenwerper werd voor het stoken voor in de bakruimte geplaatst (en daarna weer verwijderd) en liet het vuur in de oven. Als gevolg van brandstofschaarste moest weer met takkenbossen worden gewerkt en de vlammenwerper die later nog door ijsclub in Gorinchem werd gebruikt voor het dichten van scheuren in het

ijs. Hij was daartoe op een slede gemonteerd, maar het werd geen succes. Toen tijdens een winterdag het brood al in de warme oven bij Van Herwijnen stond, bevroor de oliepomp en die was niet meer op gang te krijgen. Gelukkig kon bij een collega-bakker in Gorinchem het brood worden gebakken. Met al het halfgebakken brood werd in razende vaart naar Gorinchem gereden waar het kon worden afgebakken.

Op 5 november 1948 werd de distributie van brood beëindigd. De broodprijs steeg met vier gulden cent. In januari 1949 werd ook het bijhouden van het tarweregister afgeschaft. In 1951 lag het jaarlijks broodverbruik per persoon in Nederland op ruim 102 kilo, bijna een halvering van het verbruik in 1881. In de daaropvolgende jaren zou dit verbruik verder dalen. De verplichting om volksbrood te bakken en de minimumprijs vervielen in 1955.

Een aantal bakkers uit de omgeving, waaronder Van Meurs in Vuren, kondigden in maart 1952 aan niet langer dan één week krediet (op de pof) te geven in verband met de verhoogde bloem- en meelprijzen. In december 1952 diende een verkeersongeluk op de Kortendijk voor de kantonrechter. Bakker Van Meurs was met zijn carrier een stilstaande vrachtauto te passeren die voor het pakhuis van Mortier stond, toen deze wegreed. De carrier belandde op de kop en de bakker beschuldigde de chauffeur van de vrachtauto van het veroorzaken van het ongeluk. Getuigen verklaarden echter dat het de schuld van de bakker zelf was, die zich op het moment van weggrijpen nog achter de vrachtauto bevond. De chauffeur werd daarop vrijgesproken.

Na enkele jaren verliet bakker van Voorden Vuren. In de bakkerij kwam nu Aart Dingemans die naast Gerrit van Herwijnen en M. van Meurs het brood in Vuren bakte. In Dalem stond de bakkerij van A. van 't Hof. Dingemans vroeg in november 1953 een vergunning voor bakkersnachtarbeid, volgens artikel 38 van de Arbeidswet. In de jaren 1954-1956 plaatsten de drie Vurense bakkers gezamenlijk één gelukkig nieuwjaarswens in de lokale kranten. In 1957 stond bakker Dingemans daar niet meer bij. Het pand van Van Voorden waarin hij werkte kreeg een andere bestemming. Aart Dingemans zette in september 1959 de bakkerij voort van J.Z. Leeuwis op de Binnendamseweg in Giessenburg, die er mee stopte. Vanaf die tijd waren er nog maar twee bakkerijen over in Vuren.

Begin juni 1958 hadden de Vurense bakkers een advertentie geplaatst dat zij op woensdag 4 juni een snipperdag hadden en verzochten de klanten

voor twee dagen brood en beschuit van de bezorgers te nemen. Ook op woensdag 2 juli hadden zij een verplichte snipperdag.



Beschoitbollen en het mes waarmee ze werden gehalveerd om dan verder afgebakken te worden tot beschuit. (collectie Bertus van Herwijnen)

In juli 1960 snipperden zij opnieuw op een woensdag. Johan van Herwijnen overleed in mei 1960 op 80-jarige leeftijd. In maart 1963 verzocht Gerrit van Herwijnen een vergunning voor bakkersnachtarbeid. In 1969 verhuisde de familie Van Herwijnen in verband met de dijkverzwarringsplannen naar een nieuw gebouwde woning en naastgelegen bakkerij met winkel aan de Mildijk en werd Van Herwijnen van bakker/kruidenier een bakkerij annex IFA-supermarkt. Een grote verbetering bij het bakken van brood was de installatie van een oliegestookte heetwateroven van het fabrikaat Becker, een oude van origine Duitse ovenbouwersfamilie. Deze oven werd aan achterzijde gestookt en het hete water via pijpleidingen zowel onder als boven door de oven geleid. Het brood werd op wagens in en uit de oven gereden en gebakken bij optimale temperatuur. Omstreeks 1985 ging het

volkorenmeel en de tarwebloem ieder in een aparte silo en met een druk op de knop werd voor de juiste aanvoer gezorgd. Ook de deegbereiding ging sneller. Om alle soorten brood te kunnen bakken die van tarwe werden gemaakt, was volkorenmeel en tarwemeel nodig. Door deze te mengen kreeg je licht of donker bruinbrood.

Bakkerij en supermarkt Van Herwijnen aan de Mildijk

Vanaf 1970 kwamen er steeds minder bakkerijen in Nederland maar de omzet steeg. Toch daalde het broodverbruik per hoofd van de bevolking sterk. Werd in 1951 jaarlijks nog ruim 102 kilo per persoon gegeten, in 1981 was dat nog maar 56 kilogram. Rond dat laatste getal ligt het verbruik tot op de dag van vandaag. Maar er veranderde meer tussen 1970 en 1980. Zo daalde landelijk het percentage brood dat werd bezorgd van 55 naar 20 procent. De verkoop in de winkels steeg van 28 naar 34 procent en het zogenaamde derde kanaal (het bakken voor andere bakkers of winkels) steeg van 17 naar 46 procent. Ook de broodprijzen schommelden. In 1973, het jaar van de oliecrisis, veranderde de broodprijs zeven maal. In totaal steeg de prijs met negen guldencenten. In 1976 werd voor de eerste keer *Dag van het brood* gehouden.

Rond 1970 liep Gerrit van Herwijnen bij een ongeval een schedelbasisfractuur op. Zijn zoon Bertus kon met hulp van zijn studerende oudere broer John de bakkerij draaiende houden. Wel moest gestopt worden met een deel van de broodbezorging in de Vurense nieuwbouw. Daarna was het snel gedaan met de bezorging in het algemeen. Enkele jaren later stopte bakker Van Meurs met zijn zaak, die inmiddels ook van de Waaldijk naar de Mildijk was verhuisd. In het pand kwam slagerij Kaldenberg te zitten. In 1978 nam Bertus van Herwijnen de bakkerij en supermarkt van zijn vader over. In oktober 1979 organiseerde de Bond van Plattelandsvrouwen, afdeling Vuren, een broodavond verzorgd door brood- en banketbakkerij Van Herwijnen uit Vuren.

In 1980 vierde Gerrit van Herwijnen (63) het feit dat hij 50 jaar bakker was. Bertus van Herwijnen hoorde ook bij de 60 bakkers uit de Betuwe die in november 1982 meedeed aan het laten keuren van brood in restaurant De Rotonde in Enspijk. Het was geen wedstrijd maar één wit en één bruin brood werd onverwacht opgehaald en kregen een nummer om anoniem te blijven. Er werd gekeurd op volume, korst, kruimkleur, structuur en

afwerking. In de supermarkt van Van Herwijnen verschenen begin jaren tachtig computerkassa's en werd de winkelruimte met aanpassingen en verbouwingen van 48 naar 350 vierkante meter vergroot.



*De uitrolmachine. Hiermee kan het deeg op een bepaalde dikte uitgerold worden op de plank.
(Collectie Bertus van Herwijnen)*

De bakkers in Nederland werden ondersteund door de Stichting Voorlichting Brood, die regelmatig propaganda voor brood maakte. In 1985 schreef de stichting dat de waardering voor brood toenam. Vooral bruinbrood was populair en bedroeg ruim 70 procent van het totaal. Ook werden er steeds meer zogenaamde verwenbroodjes als bijvoorbeeld croissants gegeten.

In 1986 begon bakkerij Van Herwijnen met de uitbreiding van de activiteiten. In de zomer van dat jaar nam Van Herwijnen de al meer dan 50 jaar bestaande bakkerij van Joh. van Werkhoven in de Burgstraat in Gorinchem over. De bedoeling was iedere dag vers banket in de winkel te verkopen. Daartoe werd er een banketoven geplaatst. Het brood werd in Vuren gebakken en naar Gorinchem gebracht. De winkel in de Burgstraat kreeg begin 1988 een nieuw aanzien. In maart van datzelfde jaar een project over de bakker van de kleuters van de Walschool in Gorinchem besloten met een bezoek aan de bakkerij van Van Herwijnen in de Burgstraat. In september 1988 opende Bertus van Herwijnen zijn derde zaak, een nieuwe bakkerswinkel aan de Van Hoornestraat in Gorinchem. De gemeenteraad van Lingewaal boog zich inmiddels over de plannen de bakkerij te verplaatsen en de winkel aan de Mildijk uit te breiden. In de zomer van 1989 was de nieuwe werkruimte van de bakkerij gereed.

De consumptie van brood laat in de beginjaren negentig een lichte stijging zien. Vergeleken met 1982 is de consumptie in 1992 per persoon met drie kilogram toegenomen tot zestig kilogram per persoon per jaar. Er kwamen steeds meer broodsoorten en speciale broodjes. Zo kon in de zomer van 1990 bij Van Herwijnen 'Slank'brood worden gekocht met de naam Enna. Het was een donker broodje met relatief weinig calorieën.

In 1991 vierde Van Herwijnen het 65-jarig jubileum van de bakkerij in Vuren. Op zaterdagmorgen werden ongeveer 700 ontbijtsets in het dorp bezorgd, een aangename verrassing voor de inwoners. In de bakkerij annex Kopak-supermarkt was een groot assortiment brood en banket verkrijgbaar. Verder waren er feestaanbiedingen die 65 gulden cent kostten, bijvoorbeeld huzarenslaatjes, slagersleverworsten en bakkerijproducten zoals pompouces. Er startte ook een zes weken actie met gratis artikelen in de Grote Record Race.

In november 1991 werd de vernieuwde winkel van ambachtelijk bakker Bertus van Herwijnen in Vuren heropend met een groot aantal aantrekkelijke aanbiedingen. Het was ook de tijd dat de derde broodoorlog in Vuren woedde. Ditmaal tussen de supermarkt van bakker Van Herwijnen die vers vlees was gaan verkopen en slager Kaldenberg die op zijn beurt stunte met brood. Na ongeveer vijf weken werd de strijdbijl begraven. Van Herwijnen stopte met de verkoop van vlees, maar startte daar in 1991 weer mee, waarna de slager niet lang daarna uit Vuren vertrok.



De jaren negentig en het einde van de bakkerij in Vuren

Warme bakker Bertus van Herwijnen zorgde in september 1993 voor een andere indeling van zijn Kopak-supermarkt, met een ruimere opzet en drie nieuwe scankassa's. In 1995 kwam de bakkerij, samen met het Wereld Natuur Fonds (WNF) en het Pandabroodje met een nieuwe actie. Van ieder verkocht broodje ging tien guldencent (een dubbeltje) naar het WNF.

In 1996 moest Bertus van Herwijnen om gezondheidsredenen afscheid nemen van de bakkerij en Kopak-supermarkt. Er was geen opvolging meer. Zijn zoon die wel de vereiste opleiding had om het bedrijf voort te zetten, had voor een andere richting gekozen. Zeventig jaar lang was bakker Van Herwijnen een begrip geweest in de Vurense samenleving. De zaak werd overgenomen door Rien en Johanna Tromp. De Kopak wordt Meermarkt, een formule die door Prismafood werd geïntroduceerd.



Moderne deegmachine. (collectie Bertus van Herwijnen)

De familie Tromp bleef slechts kort. De supermarkt ging over naar André Kant, waar onder andere vanaf 2001 Bert Jan van der Beek werkte, die in 2003 de supermarkt overnam en thans werkt onder de naam SPAR.

Wij vragen
**2 JONGE ENTHOUSIASTE
MEDEWERKERS/STERS**
voor onze winkels in Vuren en Gorinchem.

**BAKKERIJ KOPAK SUPERMARKT
VAN HERWIJNEN**
tel. 01830-30560 in Vuren

De bakkerij ging in 1998 naar Margriet Verbeek uit Beesd. Bakkerij Margriet zocht in juli 1998 een leerling banketbakker van ongeveer dertig jaar voor de bakkerij in Vuren. Vier jaar later werd het bakken door Margriet van Vuren verplaatst naar haar bakkerij in het nieuwe winkelcentrum in Gorinchem-Oost.

Wegens versterking van ons team
zoeken wij voor onze bakkerij in
Vuren een

Leerling- banketbakker

± 30 uur

Ben jij op zoek naar een snelle
baan waar je veel kunt leren
schrijf dan nu een brief met
recente pasfoto naar:

Margriet Verbeek
Veerweg 18
4153 AS Beesd



In 1998 kwam het Warenwetbesluit Meel en Brood tot stand. Veel besluiten gingen over de wettelijke eisen waaraan brood moest voldoen. Zo stelde de wet al lang eisen aan de hoeveelheid droge stof van een heel of half brood. Een half brood moest minimaal 240 en maximaal 265 gram droge stof bevatten, een heel brood het dubbele. Het gewicht van de verschillende broodsoorten kon vrij veel verschillen. Hoe meer zemelen in een brood zaten, hoe hoger meestal het gewicht was. Voor controle op de naleving van de voorschriften was eerst de Keuringsdienst van Waren

verantwoordelijk, thans is dat de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). De bakkerijen in Nederland vielen onder een bedrijfsschap. Het bedrijfsschap Brood- en Banketbakkersbedrijf werd per 1 september 2002 opgeheven. Het hoofdbedrijfsschap bleef evenwel bestaan.

Literatuur en bronnen

Bijl, Aart, *Geschiedenis van de heerlijkheid Vuren. Van agrarische nederzetting en statussymbool tot industriedorp (ca. 900 – 2014)* Vuren 2015.

Bijl, Aart, *150 jaar Bakkerij van Keulen Gameren (1865-2015). Van Korenmolenaar tot Broodbakker*, Zaltbommel 2015.

Persoonlijk archief Bertus van Herwijnen.

Regionaal Archief Gorinchem, *Digitaal krantenarchief*.

Regionaal Archief Tiel, *Digitaal Krantenarchief*.

Aart Bijl

Dit artikel kwam tot stand naar aanleiding van de opmerkingen die ik kreeg van Bertus van Herwijnen over het nieuwe boek over de *Geschiedenis van de heerlijkheid Vuren*. Het verhaal over de bakkerij had enkele verbeteringen en aanvullingen nodig. Het werd daarom de moeite waard de geschiedenis van de bakkerij Van Herwijnen en enkele wetenswaardigheden over de andere bakkers in Vuren nader te onderzoeken en op papier te zetten, met dank aan Bertus van Herwijnen voor zijn waardevolle opmerkingen.

1990 - 2015

Jaarverslag van het jubileumjaar 2015

Laten we dit jaarverslag eens beginnen met de laatste activiteiten in 2014: Evenals voorgaande jaren hebben de bestuurders van uw vereniging het in de maand december weer druk gehad met het distribueren van de boeken van Tabula Batavorum en de nieuwsbrieven met daarin de activiteiten van de vereniging in het eerste deel van 2015 en natuurlijk de oproep aan de leden om de jaarvergadering in maart 2015 te bezoeken. Immers het jaar 2015 is voor onze vereniging een heel belangrijk jaar. Op 19 februari 1990 werd namelijk op initiatief van Aart Bijl, Henk van den Berg, Johan Slijkoort en Sieb Tuiten de historische vereniging opgericht die later de door de familie Arie Ekelmans ingezonden naam “De Heerlijkheid Vuren” zou krijgen. De aanleiding hiertoe was een verzoek van de heer J. de Jong, de eerste burgemeester van de per 1 januari 1986 nieuw gevormde gemeente Lingewaal om vijf vitrinekasten te plaatsen in de kantine van het nieuwe gemeentehuis met voorwerpen uit de vijf kernen van de pas gevormde gemeente. En een goede rekenmeester komt tot de conclusie dat dat precies 25 jaar geleden is. Met andere woorden 2015 is voor onze vereniging een jubileumjaar. Een jaar waaraan dit feit speciale aandacht moet worden verleend. En daarover is al gedurende het voorgaande jaar door uw bestuur de nodige aandacht besteed hoe dit jubileumjaar, ook vooral voor de leden, een speciaal jaar zal worden. Dus voor iedereen betekent dit werk aan de winkel. De secretaris zal over de geschiedenis van de vereniging op deze plaats niet verder uitweiden, omdat een speciaal lid van onze vereniging daaraan in de jaarvergadering de nodige uitgebreide aandacht zal besteden. Vermeldenswaard en zeer bijzonder is dat dit lid niet een geboren en getogen Vurenaar is, maar een immigrant uit het Gröningse hoge noorden, die zich op uitstekende en bewonderenswaardige wijze heeft aangepast aan de zeden en gewoonten van de bewoners in het Gelders Rivierengebied.

Jaarwisseling 2014-2015: Vuren laat zich ’s nachts rond twaalf uur horen en zien. Velen wensen elkaar al in het prille nieuwe jaar het allerbeste voor de toekomst. In tegenstelling tot vroegere jaren verloopt de jaarwisseling rustig en zonder noemenswaardige last. En zo hoort het ook!! Vuren maakt

zich op om van het nieuwe jaar iets moois te maken. En natuurlijk staat er dit jaar ook voor de historische vereniging weer het nodige op het programma. En daarmee is nog lang niet alles gezegd, want dit jaar is het voor onze vereniging een lustrumjaar. Vandaag op de kop af 25 jaar geleden kregen geïnteresseerden de beschikking over een nieuw item om meer over de geschiedenis van Vuren en omgeving te weten te komen. En tevens ontstond er zo een middel om de geschiedenis van het dorp Vuren en de gemeente Vuren, later gemeente Lingewaal, voor het nageslacht te waarborgen.

En als er werk aan de winkel is moet er vroeg mee worden begonnen. Op 7 januari wordt de eerste bestuursvergadering gehouden. Tijdens deze vergadering toont onze voorzitter een deel van de voorbereidingen voor zijn boek over de geschiedenis van Vuren. Natuurlijk wordt een groot deel van deze vergadering gewijd aan het organiseren van activiteiten die dit jaar op het programma staan. De viering van het 25-jarig bestaan staat natuurlijk, ook tijdens de volgende vergaderingen, centraal. En ook dit jaar kunnen we niet zonder de koffiezet kwaliteiten van Bets den Adel. De geur van vers gezette koffie wordt al 25 jaar gedurende de bestuursvergaderingen vermengd met de geur van de onafscheidelijke “Bets-speculaas”. Ook dit is geschiedenis en zeker in dit verband het vermelden waard. En wat een rijkdom is het om onze bestuursvergaderingen te kunnen houden in ons eigen home, te weten het “Witte Huis” aan de Mildijk, het huis waar Bets een deel van haar jeugd doorbracht. De ontwikkelingen rond de toekomst van ons museum zullen echter in het nieuwe jaar wendingen krijgen die voor onze vereniging heel zorgwekkend zijn, omdat onze “huisbaas” Wim de Kiviet te kennen heeft gegeven andere plannen te hebben met ons onderkomen en de omliggende grond. Het bestuur ziet de toekomst met betrekking tot de huisvesting dan ook met de nodige zorg tegemoet. We zullen afwachten wat de toekomst ons in dit verband te bieden heeft.

Het is donderdagavond 15 januari. De eerste activiteit van dit jaar kondigt zich aan. Vuren spoedt zich naar de Koels waar om acht uur een lezing wordt gehouden voor de historische vereniging. Vanavond houdt de heer Arie van Dijk een lezing met als titel “Eendenkooien in het Hollandse en Gelderse Riviereengebied”. Bijna 40 geïnteresseerden vullen de zaal van het verenigingsgebouw. De heer van Dijk is een kenner bij uitstek op dit

gebied. Zelf is hij bezig met een reconstructie van een eendenkooi zoals ze in de zeventiende eeuw in gebruik geweest zijn. Op een enthousiaste wijze vertelt de inleider dat er in de 17^e en 18^e eeuw ongeveer 1000 eendenkooien zijn in Nederland, waarvan er nu ongeveer een honderdtal over zijn. Een eendenkooi is een bijzonder natuurgebied dat geheel is ingericht op het vangen van eenden, waarvan er in het waterrijke Nederland vele soorten zijn, waaronder ook veel wintergasten. Hij vertelt dat het kooikersvak een zeer oud ambachtelijk bedrijf is dat zo'n 400 jaar oud is. In de Alblasserwaard zijn er meer dan 150 geweest, maar ook in het Gelderse rivierengebied waar het aan een goede ontwatering ontbrak zijn veel eendenkooien geweest. Tijdens deze lezing gaat de inleider, met gebruikmaking van vele prachtige beelden, op deskundige wijze in op het ontstaan, de ligging en de werking van deze bijzondere vanginrichting en de belangrijke rol die de overgebleven kooien hebben in ons landschap. Vroeger werden de eenden vooral gevangen voor de consumptie, tegenwoordig zijn de eendenkooien veelal van belang voor wetenschappelijk onderzoek en onderzoek naar de verspreiding van griepvirussen. Aan het slot van deze lezing wordt de waardering voor deze lezing door de aanwezigen geuit door middel van een spontaan applaus.

We gaan ons nu opmaken voor de viering van ons jubileum. Het bestuur komt wat vaker bij elkaar om aan dit heuglijke feit toch de nodige aandacht te schenken. We zullen dit feit zeker niet ongemerkt voorbij laten gaan. Zo weten we dat onze voorzitter bezig is met het schrijven van een boek over de geschiedenis van De Heerlijkheid Vuren. Wat moet een historische vereniging zich toch gelukkig prijzen met een voorzitter die niet alleen historicus is maar daarnaast ook de schrijver van vele vaak regionaal getinte historische werken. Natuurlijk is het bij alle leden bekend dat voorzitter Aart Bijl al meer heeft geschreven over zijn vroegere woonplaats Vuren, zoals “De opkomst en ondergang van de Vurense Baksteenfabricage, van Pothuysen tot Heuff (ca 1680 – 1991)” en “Vuren, een ärrem land?” Thans is hij bezig om speciaal voor het zilveren lustrum van onze vereniging dit boek te schrijven. Echter een boek schrijven en daarna laten drukken en uitgeven is een erg kostbare zaak. Vele fondsen worden daarom aangeschreven en omdat de meeste fondsen de auteur en zijn kwaliteiten kennen, worden de meeste aanvragen voor een subsidie positief beoordeeld en stromen toezeggingen binnen. Ook enkele

plaatselijke bedrijven laten zich niet onbetuigd en besluiten bij het verschijnen van het boekwerk tot de aankoop van een aantal boeken.

En dan volgt donderdag 19 februari de tweede activiteit van 2015: De grote dag waarop 25 jaar geleden de fundamenteën werden gelegd van onze huidige historische vereniging wordt vandaag op originele wijze herdacht. Deze speciale jaarvergadering geniet veel belangstelling. Om acht uur kunnen bijna vijftig leden door de voorzitter welkom worden geheten. Ze wachten met spanning af wat deze bijeenkomst in petto heeft. Aangezien ik net al in de notulen uitvoerig aandacht heb besteed aan het zakelijk gedeelte van deze vergadering lijkt het me beter, gezien de grootte van dit jaarverslag er thans even aan voorbij te gaan. Wel dient nu speciale aandacht te worden besteed aan de inhoud van de rest van deze avond. In het voorjaar van 2013 is er een feestcommissie in het leven geroepen voor dit lustrumjaar om aan dit feit wat extra aandacht te besteden. Deze feestcommissie bestaat uit de heren Siemon Venema, Henk van den Berg en Jan Roza sr. Aan het eind van het zakelijk gedeelte van deze avond wordt door de voorzitter het woord gegeven aan de heer Siemon Venema. Op onnavolgbare wijze laat deze vanavond de volledige geschiedenis van de jubilerende vereniging de revue passeren. Hij begint zijn speech met te zeggen dat hij het een hele eer vindt dit te mogen doen, terwijl hij daarbij ook terloops nog de kwaliteiten van de secretaris roemt, waarmee hij de strijd moet aanbinden. En om dit te ontlopen wordt het plan bij hem geboren een soort film te gaan maken over de geschiedenis van Vuren en deze dit jubileumjaar als DVD aan de leden aan te bieden. Immers alles is aanwezig zoals beschrijvingen, foto's, films en zelfs krantenartikelen om zoiets mogelijk te maken. En zo ontstaat bij hem de gedachte voor het archief en de technische realisatie de heren Henk van den Berg en Jan Roza sr. erbij te betrekken. De feestcommissie is een feit. Op een gezellige wijze beschrijft Siemon Venema de boeiende geschiedenis van de vereniging; van de oprichting op 19 februari 1990 waar 14 mensen tekenden en 19 er nog over moesten nadenken tot vandaag 19 februari 2015. Alle facetten van de geschiedenis van de vereniging worden door hem op nauwgezette en soms humoristische wijze belicht, waaronder de locaties waar de vereniging gehuisvest was en de problemen die overwonnen moesten worden. Ook de medewerking van de Durox en fa De Kiviet, enz. krijgen van hem de aandacht. Hij roemt, naast de bestuursleden, de kwaliteiten van

de voorzitter. Ik citeer: “En dan de voorzitter....., wat is er mooier dan een voorzitter te hebben die de omgeving bestudeert en er zelfs een doctorstitel aan overhoudt.” In dit verband spreekt hij bewondering uit voor de schrijfkwaliteiten van voorzitter Dr. Aart Bijl die in de loop van de tijd talloze boeken van zijn hand laat verschijnen over verschillende onderwerpen uit de wijde omgeving, maar ook over andere historisch onderwerpen. Ook bericht hij over de revolutie die in maart 2005 plaats vindt: De vereniging gaat dankzij Dick van der Wal namelijk on line. En dat vrijwilligers voor een vereniging erg belangrijk zijn, geeft Siemon weer in het volgende citaat dat letterlijk uit zijn speech wordt overgenomen als ode aan de vele vrijwilligers:

“Eén ding is mij opgevallen tijdens het schrijven van deze toespraak en dat is het aandeel dat vrijwilligers hebben bij het wel en wee van de vereniging. Het is toch wel heel bijzonder dat een inrichting, een nieuw dak, het schilderen, het inrichten van tentoonstellingen en zelfs het maken van verslagen en het maken van foto's en films door vrijwilligers wordt gedaan! En wat is er mooier dan een vereniging die op handen wordt gedragen door vrijwilligers?”

Als slot van zijn boeiende speech vraagt hij de voorzitter straks een toast te mogen uitbrengen

op de verdere toekomst van onze mooie vereniging, waarna hij zijn optreden besluit door allen, ook namens de heren Jan Roza en Henk van den Berg nog een genoeglijke avond toe te wensen.

Hierna neemt de voorzitter het woord en bedankt Siemon voor zijn boeiende speech die een goed beeld geeft van de geschiedenis van de vereniging met al zijn ups en ook downs. Tevens dankt hij Jan Roza voor het maken van de jubileum-DVD waarbij hij voor de samenstelling en regie werd ondersteund door Henk van den Berg en Siemon Venema. Na de pauze volgt de vertoning van de DVD die speciaal ter gelegenheid van het 25-jarig jubileum door de feestcommissie is samengesteld. Voorzitter Aart Bijl deelt aan het slot van de avond mee dat een ieder de vertoonde DVD als aandenken aan het 25-jarig jubileum mee naar huis krijgt, hetgeen door de aanwezigen zeer op prijs wordt gesteld. Degene die vanavond niet aanwezig is, ontvangt de DVD in juni samen met de zomeruitgave van het Mededelingenblad.

Donderdag 2 april reist een delegatie van onze vereniging, bestaande uit Aart Bijl, Henk van den Berg en Sieb Tuiten af naar het regionale hoofdkantoor van de Rabobank in Gorinchem. Directievoorzitter Carin van Huët reikt op deze dag namelijk vijf cheques uit aan vijf verenigingen of instellingen voor bijzondere lokale initiatieven, waarbij ze de complimenten uitspreekt voor de belangeloze inzet van bestuursleden en vrijwilligers. Opgetogen nemen wij een cheque van € 1500,00 mee terug naar Vuren als bijdrage aan de kosten voor het uitgeven van het boek over de geschiedenis van Vuren. Zonder bijdragen als deze krijg je namelijk een dergelijk project niet van de grond. En daardoor kan het ook nog betaalbaar blijven voor de mensen die het boek willen kopen. En nu we het toch over de Rabobank hebben: Ook dit jaar doen we in april o.a. via de mail weer een beroep op onze leden die lid zijn van de Rabobank om in het kader van de actie “Steuntje in de rug” één of liever twee stemmen uit te brengen op onze vereniging. Deze actie brengt ruim € 230,00 op. Een dankwoord aan onze leden is in dit verband op zijn plaats. En als we het toch over meevallers hebben dan past in dit verband het volgende bericht: Sinds enige tijd heeft Jan Roza een assistente in de vorm van een echte geboren en getogen Vurense dame en wel in de persoon van Marrie van Mourik-de Bruijn. We zijn bijzonder blij dat Marrie op veel manieren behulpzaam is bij het verzamelen van namen, het catalogiseren van foto's en geschriften, enz. in een unieke samenwerking met Jan. Het bestuur is bijzonder blij met haar werkzaamheden. Jan Roza heeft veel werk voor de aangeschafte telecine. Voor de vereniging verdient hij daarmee toch een aardig centje. Tevens probeert hij in dit verband nieuwe klanten te wijzen op het voordeel om lid te worden van onze vereniging. En dat levert menig nieuw lid op. Vanaf deze plaats zeggen we dan ook heel graag: “Ga zo door, Jan!”

Op donderdagavond 16 april volgt de volgende activiteit van dit jaar. Inleider van deze avond is de heer Bernier Cornielje. Hij is voorzitter van de stichting “De Greb” en tevens rondleider en gids van het Militair Ereveld op de Grebbeberg. Hij houdt vanavond een inleiding met als titel “Het Interbellum en de mobilisatie”, de periode tussen de beide wereldoorlogen (1920 – 1940). De inleider vertelt op boeiende wijze over de periode van bijvoorbeeld het uitbreken van de Spaanse griep, Troelstra's revolutiepoging, de opkomst van het nationaalsocialisme en Adolf Hitler.

De periode van twintig jaar waarin de wereldwijde economische crisis van de jaren dertig ontstaat en de dreiging van Duitsland steeds groter wordt. Bij de lezing maakt Cornielje gebruik van veel tot de verbeelding sprekende beelden die een goed inzicht geven van het leven en de spanningen in die tijd. De aanwezigen hebben met grote aandacht geluisterd naar de verhalen die voor enkele ouderen onder de aanwezigen toch emoties oproepen. De voorzitter overhandigt aan het slot van deze inleiding als dank aan de heer Cornielje een envelop met inhoud. Bij thuiskomst denk ik nog eens na over de inhoud van de lezing van de heer Cornielje. En mijn gedachten gaan terug naar mijn eigen jeugd. Ik ben evenals de meesten van u een kind van ouders die de tijd van voor de oorlog hebben meegemaakt. Als de dag van gisteren herinner ik mij de verhalen van mijn ouders en ook die van mijn pake en beppe of te wel de grootouders. Zij konden vertellen van de armoede en de werkloosheid in die tijd. Een periode die niet voor niets de crisisjaren werden genoemd. En stilstaand bij die tijd en de ontberingen die de mensen moesten ondergaan deden me later de ogen openen en heel veel dingen begrijpen. Later kon ik bijvoorbeeld begrijpen dat ouders en grootouders in de jaren na de oorlog heel veel problemen hadden met het in de vuilnisemmer en later de container laten verdwijnen van resten brood of aardappelen. Zelfs heden ten dage zijn de kinderen van deze ouders nog erg kritisch met het weggooien van voedselrestjes en dat heel vaak in tegenstelling tot een groot deel van de hedendaagse jonge vaders en moeders. En om de houding van onze voorouders te kunnen begrijpen vereist kennis van de leefomstandigheden in het verleden. Kortom kennis van de historie is erg belangrijk om standpunten te bepalen, inzicht te krijgen en een mening te vormen over bepaalde zaken uit het verleden. Er zijn nog altijd mensen die denken dat een historische vereniging bestaat uit ouderen in onze samenleving. Nog erger is het als men denkt dat de activiteiten die door een historische vereniging worden ontplooid alleen bestemd zijn voor de ouderen in onze samenleving. Degenen die dat denken ontbreekt het toch aan een beetje nuchter verstand. Immers het bouwen aan een toekomst is onmogelijk als men geen weet heeft van gebeurtenissen uit het verleden. Kennis van het verleden verrijkt niet alleen het leven, maar geeft ook een beter inzicht in de problematiek van het heden en de mogelijkheden van de toekomst.

Over het algemeen ontbreekt het vooral bij de jongere generatie aan kennis van en belangstelling in de historie in het algemeen en van de eigen woonomgeving in het bijzonder. Maar zoals gewoonlijk bevestigen ook hier uitzonderingen de regel. En daarvan geef ik in dit jaarverslag graag een voorbeeld: Enige tijd geleden meldden enkele jonge kerels (30-40 ers) zich als lid van onze vereniging. Ze vertelden mij dat ze wat meer wilden weten van het dorp en de omgeving waarin ze woonden en waar ze zich met hun gezin thuis voelden. En wat deed het me goed dat ze ook op enkele door onze vereniging georganiseerde activiteiten aanwezig waren. Trouwens een ander voorval is in dit verband zeker de moeite waard om te vermelden: Het is op een zaterdagmorgen in februari. Er wordt al heel vroeg aangebeld. Me afvragend wie er toch zo vroeg al in de weer is, slof ik naar de voordeur. Op de stoep staat een jonge kerel, een oud-leerling van mij en altijd al een actief persoontje geweest. Een ondeugend glimlachje krult zijn lippen: “Het is zeker wel een beetje vroeg, hè?” Waarop mijn antwoord luidt: “Had niet anders van jou verwacht. Kom binnen!”. En terwijl ik de voordeur achter hem sluit en hij de tocht naar de kamer heeft aanvaard, zie ik dat hij een plastic zak met inhoud bij zich heeft. Geheimzinnig zet hij de tas op tafel en begint uit te pakken. Uit de zak tovert hij drie flessen van diverse maten en zet ze op tafel. Terwijl ik de laatste restjes slaap uit de ogen wrijf, begint hij met een trotse blik in zijn ogen: “Ik werk regelmatig bij de oude zuivelfabriek in Arkel en terwijl ik in de grond aan het wroeten was kwam ik deze flesjes tegen. En kijk op de fles staat het embleem van de Coöperatieve Zuivelfabriek Arkel. Deze grote is van een liter melk, die is van een halve liter en die kleine is van de slagroom. Allemaal met embleem van Arkel. En omdat de boeren van hier vroeger allemaal hun melk naar Arkel brachten horen die flessen hier bij onze historisch vereniging.” En hij voegt er heel trots aan toe, wijzend op de middelste fles: “En deze hebben ze bij de historische vereniging Arkel niet eens. Leuk, toch!” En glunderend neemt hij een slok van de speciaal voor hem op dit vroege tijdstip gezette koffie, mij er dan nog op wijzend dat een scheurtje in een van de flessen misschien met hars gerepareerd kan worden. Het zijn tenslotte relikwieën uit het verleden, nietwaar!! Na het tweede kopje koffie besluit hij weer naar huis te gaan met z’n bijna dertig jaar oude Mini om z’n dochtertje op te halen voor een tochtje door zijn Vuren, haar zo nu en dan op niveau wijzend op de bijzonderheden van haar woonplaats.

Voorjaar 2015: Krokussen, tulpen, narcissen zelfs wilgenkatjes zijn al lang uitgebloeid. We maken ons op voor de zomer. De bomen hebben zich al getooid met een frisse lichtgroene dos. Opgetogen meldt onze penningmeester Lea al de eerste financiële steuntjes in de rug van enkele aangeschreven fondsen voor het financieren van de uitgave van het jubileumboek. En dat is mede te danken aan de goede naam die onze voorzitter gedurende de laatste decennia als schrijver heeft verworven. Het punt van “kostendekkend” wordt al spoedig bereikt. En dat geeft het bestuur natuurlijk toch een geruststellend gevoel. Op zaterdag 2 mei vindt er in de tuin van verpleeghuis Lingesteyn een grote markt plaats met oude ambachten. Er zijn ruim dertig kramen met uiteenlopende onderwerpen. Ook onze vereniging is op deze gezellige zonovergoten historische markt vertegenwoordigd met een kraam met oude voorwerpen en een veelheid aan boekwerken, waarvan vooral Aart de auteur is. Vele bezoekers nemen een kijkje in onze kraam. Leuke dag en fijne ervaring en er wordt ook nog het een en ander verkocht.

Onze volgende activiteit is onze traditionele fietstocht. Deze keer zal deze tocht ons op zaterdagmiddag 4 juli voeren naar de ultramoderne boerderij “Nieuw Vredebest” van de familie van Willigen in het buurtschap Leuven. Echter de temperaturen zijn overdag zo hoog, dat zowel het bestuur van onze vereniging als de heer Eric van Willigen het onverantwoord vinden om het bezoek aan de boerderij door te laten gaan. Temperaturen van 35 graden en meer zijn namelijk geen uitzondering. Deze tocht wordt daarom geannuleerd en in eerste instantie uitgesteld naar een datum in de herfst. Maar omdat de weersomstandigheden dan ook slecht zijn, wordt besloten dit bezoek uit te stellen naar de zomer 2016.

In de zomer van 2015 wordt onze vereniging gevraagd deel te nemen aan een project om alsnog de zes in de gemeente Lingewaal omgekomen geallieerde vliegeniers te eren. Er is een werkgroep gevormd bestaande uit afgevaardigden van de Historische Vereniging “De Oude Dijk” te Herwijnen, de Historische Vereniging “Spijk en Vogelswerf” te Spijk en de Historische Vereniging “De Heerlijkheid Vuren” te Vuren en met steun van de Stichting “Vrienden van Oud-Heukelum”. Het geheel staat onder leiding van de heer Peter den Tek, die al de nodige ervaring heeft opgedaan als leider van een zelfde project in Giessenburg. Onze vereniging wordt in deze werkgroep vertegenwoordigd door Bets den Adel-van Es, Jan Roza,

Sieb Tuiten en Henk van den Berg, die het penningmeesterschap op zich heeft genomen van de in februari 2016 opgerichte Stichting Eerbetoon Geallieerde Vliegeniers Lingewaal”. De werkgroep vergadert regelmatig in ons “Witte Huis”. Via de regionale pers wordt men nu al en in de toekomst op uitgebreide wijze op de hoogte gehouden van de vorderingen en de activiteiten van de inmiddels gevormde stichting.

Juni-juli 2015: De onder redactie van Aart staande uitgave van de zomereditie van ons Mededelingenblad is van de drukpers verschenen. Het is deze keer een speciale uitgave met veel kleurenfoto's. De bestuursleden haasten zich om deze nieuwe uitgave bij de leden te bezorgen alvorens men de biesen pakt om met vakantie te gaan. Degene die nog niet een jubileum-DVD hebben gekregen krijgen die nu nog samen met het blad. En nadat een ieder weer van verre reizen is teruggekeerd breekt er voor de bestuursleden een drukke tijd aan.



Op vrijdag 18 september om 15.30 uur wordt in restaurant Oud-Vuren van ons lid Wouter Blinde door secretaris Sieb Tuiten het eerste exemplaar uitgereikt aan mevr. Loes van Ruijven-van Leeuwen, burgemeester van de

gemeente Lingewaal, van het door onze voorzitter Dr. Aart Bijl geschreven boek, getiteld “Geschiedenis van de Heerlijkheid Vuren (ca. 900 – 2015) Van agrarische nederzetting en statussymbool tot industriedorp”, een bijna monumentaal 250 pagina’s tellend boekwerk met heel veel prachtige foto’s en tekeningen over de dorpsgeschiedenis van Vuren. Aart vindt dat elk dorp en iedere stad, hoe groot of klein ook, zijn eigen verhaal heeft dat verdient om bewaard te worden. Ruim 50 genodigden en leden zijn aanwezig bij deze in alle opzichten zeer geslaagde en voor Vuren unieke boekpresentatie. Het bestuur toont zijn dankbaarheid aan Aart door het aanbieden van een dinerbon aan hem en omdat zijn vrouw Yvonne de laatste tijd zich vaak alleen moest vermaken wordt aan het eind van deze ontzettend gezellige middag ook aan haar een dinerbon aangeboden.



De volgende dag, zaterdag 19 september, volgt de Open Dag met veel belangstelling voor het vervoer in de West-Betuwe en een buitententoonstelling van oude vervoermiddelen op het parkeerterrein van de firma Xella / Ytong. Zoals gewoonlijk heeft Henk de heg keurig geknipt en het grind onkruidvrij gemaakt en enkele dames hebben het interieur flink onder handen genomen. 's Morgens ver voor tien uur verschijnen de eerste oude auto's, motorfietsen, brommers, enz. al op het parkeerterrein om bekeken te worden. Een prachtig gezicht om die vele automobielen te

zien uit het verre verleden en uit de tijd dat wij nog jong waren. En wat te denken van de vele motoren, bromfietsen en fietsen, waarvan vele bijzondere exemplaren.

Terwijl wij denken dat een fiets altijd van staal, aluminium of tegenwoordig zelfs van carbon wordt gemaakt is er een plaatsgenoot die fietsen maakt van hout. En deze wordt hier ook onder grote belangstelling tentoongesteld. De fietsenstalling heeft door een paar noeste werkers, waaronder een lid van een zustervereniging, een grondige schoonmaakbeurt ondergaan en is nu ingericht als boekenkraam, waar natuurlijk naast de vele eerder verschenen boeken en DVD's een speciale plaats is ingeruimd voor het de dag ervoor gepresenteerde boek over de geschiedenis van Vuren.

Vele bewoners van Vuren, maar ook bezoekers van buiten Vuren brengen in grote getale een bezoek aan het terrein en aan het Witte Huis, waar zelfs voor de jeugd een groot springkussen is geplaatst. Woensdagavond 18 november is er een lezing over de dreigende dijkdoorbraak van 1995. De heer Henk Zomerdijk is de inleider van deze avond en als gastspreker vertelt hij destijds als burgemeester van de Gelderse gemeente Echteld besloot over te gaan tot spoedevacuatie. Bij zijn lezing maakt hij gebruik van verschillende beelden van die tijd. Ruim dertig aanwezigen luisteren naar de ervaringen van de spreker. Over het algemeen valt deze lezing toch iets tegen en beantwoordt deze niet aan de verwachtingen die men hiervan voor die tijd heeft.

December 2015: Het einde van het jaar nadert met rasse schreden. Het Sinterklaasfeest vraagt de nodige aandacht en de eerste voorbereidingen worden getroffen voor het Kerstfeest en de jaarwisseling. In het Witte Huis worden de boeken van Tabula Batavorum verdeeld onder de bestuursleden om bij de leden thuis te worden gebracht. Ook de nieuwsbrieven moeten hun weg naar de leden vinden. Eindelijk is de jaartaak van dit jubileumjaar volbracht. We maken ons op om het Kerstfeest in huiselijke kring te vieren. Met een zucht van verlichting kijken we terug op een bewogen jaar. Hè,Hè, het is een zwaar jaar geweest, maar we hebben er een goed gevoel aan overgehouden. En met deze zucht beëindig ik ook dit jaarverslag van ons jubileumjaar 2015, waarvan ik hoop dat het luisteren ernaar deze keer niet te vermoeiend voor u is geweest.

Vuren, 8 maart 2016

Secretaris: Sieb Tuiten

Programma najaar 2016:

11 juni - Zaterdagmiddag, houden wij onze fietstocht naar de ultra-moderne boerderij Nieuw Vredebest van Van Willigen aan de Leuvense Kweldijk. Wij zullen getuigen zijn van het melken rond 15.00 uur en vervolgens een rondleiding door het bedrijf krijgen. Vertrek per fiets of auto vanaf De Koels om **14.30** uur!!!!

17 september – zaterdag, houden wij (onder voorbehoud dat we nog in ons ‘Witte Huis’ zitten) **Open Huis** van 10.00 tot 16.00 uur aan de Mildijk in Vuren. U kunt dan weer genieten van onze collecties, foto's en films. Onder het genot van koffie of thee kunt u bijpraten, contacten leggen en informatie inwinnen. Wij hopen op uw komst.

22 november – Dinsdagavond houdt mevrouw G. Jager een lezing over ***Macht en pracht bij de Boerenstand***. Aanvang 20.00 uur in Cultureel Centrum De Koels aan de Molenlaan in Vuren. Streeksieraden verraden niet alleen de welstand van iemand, maar ook het kerkgenootschap en de streek. In deze lezing worden de verschillen en de karakteristieke onderdelen van het streeksieraad inzichtelijk gemaakt. Ook komt een aantal specifieke technieken ter sprake. De lezing eindigt met een prachtige film over het vervaardigen van een Zeeuwse knoop.

Drs. Gemke W.M. Jager is kunsthistoricus en expert op het gebied van (Nederlands) zilver. Zij was ruim dertig jaar werkzaam in het Nederlands Zilvermuseum Schoonhoven, eerst als conservator en later als directeur.