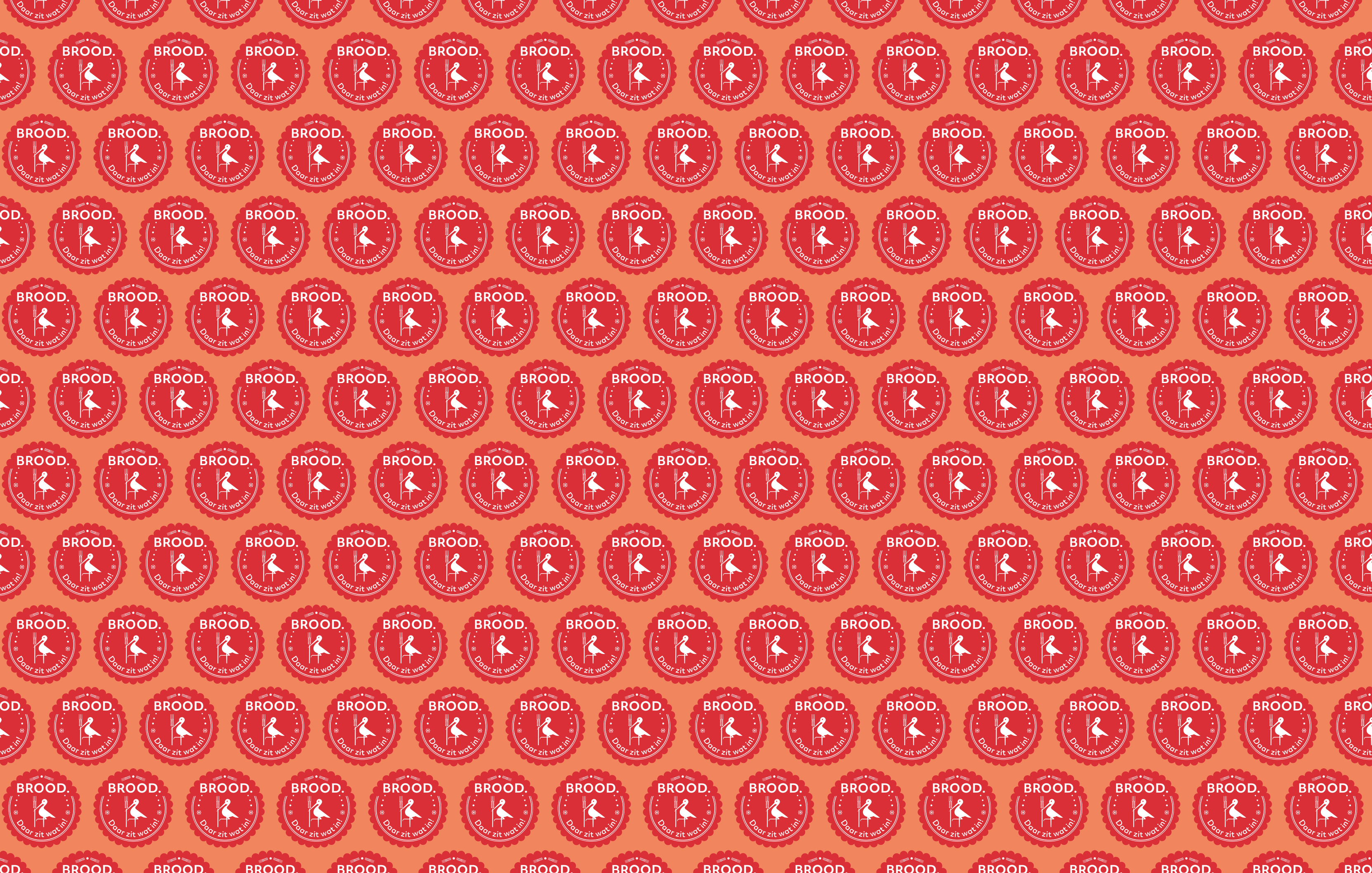




De ontwikkeling van de brood- en  
meelfabricage in de Haagse regio

Koos Havelaar





**De ontwikkeling van de brood- en  
meelfabricage in de Haagse regio**

Koos Havelaar



Eindeloo  
ontwerpen en uitgeven



## Introductie

Na eerder de Haagse melkbranche in beeld te hebben gebracht, brengt de SHIE met dit boek de tweede grote voedingsmiddelenbranche in Den Haag voor het voetlicht, de brood- en meelfabrieken. Het was een brede bedrijfstak met bekende bedrijfsnamen, zoals Lensvelt Nicola, Paul C. Kaiser en Hus. Deze grote bedrijven waren decennia lang overal in de stad vertegenwoordigd met honderden winkels en vele huis-aan-huis bezorgers. De verhalen van deze grote broodfabrieken leven nog altijd voort onder het grote publiek.

De geschiedenis van de broodbranche vertelt veel over de samenleving in de loop van de jaren. Hoe de producten tot stand kwamen, hoe ze aan de man of beter aan de vrouw werden gebracht, aan huis of in de winkel, maar ook over de soorten brood, de verpakking en de reclame uit die tijd. Daarmee geeft het verhaal van deze branche een mooi inkijkje in de maatschappij en de ontwikkelingen op dit gebied in de afgelopen ruim honderdvijftig jaar.

In de 19<sup>de</sup> eeuw vormde de brood- en meelindustrie een belangrijke sector binnen de Haagse economie. In die periode groeide een aantal kleine bakkerijen uit tot grote concerns. In die ontwikkeling komt ook de moderniteit van de Haagse industrie naar voren. Opvallend verschijnsel is dat het percentage van de grootindustrie in de broodsector in Den Haag hoger lag dan in Amsterdam en Rotterdam.

Het verhaal van de ambachtelijke bakker waar het allemaal mee begon, blijft voor een groot deel verborgen, maar die ambachtelijke bakker leeft voort tot op de dag van vandaag, ondanks de verworvenheden uit de 19<sup>de</sup> en 20<sup>ste</sup> eeuw. Al werken de huidige bakkers wel op een grotere schaal dan in 16<sup>de</sup> tot 19<sup>de</sup> eeuw. Ze hebben meer werknemers en bakken grotere hoeveelheden brood.

Het grote aantal bakkers maakt het vrijwel onmogelijk om die allemaal te volgen. De keuze is gemaakt voor de industriële ontwikkeling van de branche. Deze fabrieken leverden hun brood ook aan de meerderheid van de Haagse bevolking. Het onderzoek is vooral toegespitst op de fabrieken van grotere omvang, waardoor de focus ligt op de 19<sup>de</sup> en 20<sup>ste</sup> eeuw.

Bij het onderzoek bleek al snel dat er van bedrijfsarchieven geen sprake was. Het zijn flarden documentatie en soms secundaire bronnen die samen het verhaal vertellen. Speurwerk in de kranten op de website van Delpher en een beperkte hoeveelheid literatuur gaven aanvullingen.

Het onderzoek naar de melkbranche mondde in 2007 uit in het boek *Het leven begint met melk*, dat nog steeds een geliefd thema is. Dit boek over de bakkerijbranche, dat de titel van een reclamecampagne voor brood mee krijgt, *Brood. Daar zit wat in!*, zal hopelijk even succesvol zijn, want in de broodgeschiedenis, daar zit zeker wat in!

Koos Havelaar,  
voorzitter Stichting Haags Industrieel Erfgoed

Affiche voor de tentoonstelling van  
banketbakkerij, kokerij en aanverwante  
vakken in de Haagse Dierentuin, 1925,  
ontwerp J. de Quack.

Verzameling HGA







**bekende en nieuwe attracties..**

## Inhoud

### Het brood in vroegere tijden 7

Van goede ende oprechte stoffe gebakken 8  
 B is de bakker die bakt voor ons brood 10  
 De bakkerij 12  
 Broodsoorten 15  
 Molenaars 18  
 Kwaliteit 22

### De nieuwe tijd 23

Technische ontwikkeling 25  
 Kwaliteitsverbetering 36  
 Broodbezorging 37

### De meelfabriek 39

Nicola Koechlin & Co 40  
 Garnizoensbakkerij 46  
 Brood- en Meelfabriek te 's-Gravenhage 50  
 Andere meelfabrieken 64

### De eerste industriële bakkerijen 71

De Oude Vette Hen 72  
 Lensvelt Nicola 75  
 Coöperatie De Volharding 82  
 Overige coöperatieve bakkerijen 87  
 Haagse Broodfabriek (HBF) 91  
 De werkman 96

### De industriële broodmarkt 101

Broodproductie in de industriestad Den Haag 102  
 Paul C. Kaiser 103  
 B. Hus 110  
 Haags bakkerij-erfgoed 133

Noten 138

Literatuur 143

Colofon 144







# Het brood in vroegere tijden





## Van goede ende oprechte stoffe gebacken

Brood heeft als voedingsmiddel goede en slechte tijden gekend, ook in de recente geschiedenis. Een reclamecampagne met de slogan "Brood. Daar zit wat in!" uit 1986 van het Voorlichtingsbureau Brood, de titel van deze publicatie, moest er voor zorgen dat het product weer positief in de belangstelling kwam en meer zou worden genuttigd. De consumptie van brood was in die jaren, nadat brood enkele decennia als hoofdvoedingsmiddel sterk in trek was, fors afgenomen. Maar vooraf aan deze hoogtijdagen van het brood ging een lange en soms bewogen geschiedenis van elite voedsel tot dagelijks brood, maar ook van het ambacht van de broodbakker tot de industriële productie van brood. Deze aspecten en aanverwante thema's zullen in deze publicatie aan bod komen voor de Haagse regio.

Graan, verwerkt tot diverse gerechten, behoorde lange tijd tot het basisvoedsel in onze streken.<sup>1</sup> De gemiddelde bevolking at vooral graan van mindere kwaliteit in de vorm van brij of pap. Nadat tarwe en rogge in cultuur werden gebracht, kreeg brood een vaste plaats in het voedingspatroon. Aan het eind van de Middeleeuwen steeg het broodverbruik, vooral in de steden, maar het product bleef nog lang een luxueus voedingsmiddel, dat voornamelijk in de betere kringen op tafel kwam. Daarbij ging het vooral om tarwebrood, dat meer aanzien had dan roggebrood. Dit laatste type, goedkopere, brood was met name voor de lagere sociale klassen van de bevolking. Ook armenbesturen verstrekten juist roggebrood wekelijks aan de behoeftigen.<sup>2</sup>

De naastenliefde deelt het armenbrood (roggebrood) uit. Tekst die erbij vermeld staat: "Ik ben het brood des levens". Schoorsteenstuk door Charles de Man uit 1682 in de regentenkamer van de Kamer van Charitate in de Schoolstraat in Delft. Verzameling Museum Prinsenhof Delft



Het dagelijks menu was sterk afhankelijk van de eigen status, die bepaalde of er vlees, vis, eieren of andere componenten van de maaltijd op tafel kwamen. Daarnaast hield men zich strikt aan de religieuze voorschriften als onthoudingsdagen of vastendagen en aan wat er gegeten mocht worden. Groenten waren in die periode nog niet erg geliefd, ze hadden een slechte reputatie. Wel at men veel knolgewassen en peulvruchten. Als drank bij de maaltijd hanteerde men tot ver in de 18<sup>de</sup> eeuw vooral bier, meestal van laag alcoholgehalte, het zogenaamde dunne bier, als alternatief voor het slechte onhygiënische drinkwater in die tijd. De dagelijkse voeding van de 'gewone man' was in de 18<sup>de</sup> en 19<sup>de</sup> eeuw nogal eenzijdig.

Aan het eind van de 18<sup>de</sup> eeuw stegen de graanprijzen tot grote hoogte en stuwde daardoor ook de broodprijs omhoog. In die tijd vond de introductie van de aardappel plaats, die vervolgens voor de armere bevolking als enige bij de warme maaltijd op tafel kwam, op smaak gemaakt met wat vet en wat mosterd of azijn. Hierdoor verdween het brood uit de warme maaltijd.

De eerste decennia na 1800 was door de verarming van de bevolking het relatief dure brood voor velen als voedingsmiddel onbereikbaar. De armoede was schrijnend te noemen. In 1820 leefde een kwart tot een derde van de bevolking in de grote steden van de bedeling. De arbeiders waren daardoor geheel afhankelijk van de aardappels als hoofdmaaltijd. De periode 1840 - 1860 kan worden gekenmerkt als de meest treurige periode wat voeding betreft. Brood werd in die jaren maar spaarzaam gegeten en eigenlijk voornamelijk bij de gegoede bevolking.

Pas door de afschaffing van de accijns op het gemaal in 1855 kon de prijs van tarwebrood sterk dalen, zeker toen in de jaren 70 goedkoper graan uit Amerika werd ingevoerd. Hierdoor veranderde het voedselpatroon in de loop van de tijd aanzienlijk. Zo gingen arbeiders in de tweede helft van de 19<sup>de</sup> eeuw steeds meer brood nuttigen. Zij besteedden in die periode 40 à 50% van de gezinsuitgaven aan brood en aardappelen. Rond 1872 vormde brood de basis van de dagelijkse voeding. Door betere economische omstandigheden, in vergelijking met de voorgaande tijd, kwam tarwebrood meer binnen het bereik van de arbeidende bevolking. Overigens bleef het goedkopere roggebrood het meest gegeten dagelijks brood.

**Verbruik van enkele basisvoedingsmiddelen per hoofd van de bevolking in kg. per jaar<sup>3</sup>**

	tarwebrood	roggebrood	aardappelen
1852-1856	33,5	79,0	176,7
1862-1866	53,0	88,3	276,1
1872-1876	69,4	85,2	282,9
1882-1886	92,8	89,8	305,5
1887-1891	100,6	95,3	237,7
1897-1901	99,6	89,7	316,4
1907-1911	103,4	95,8	244,5

Onder invloed van de industrialisatie veranderde het maaltijdsysteem sterk. Er trad een verschil op tussen de agrarische en ambachtelijke samenleving en de stedelijke industriële samenleving. Op het platteland handhaafde het bestaande viermaaltijden systeem zich. In de steden ging door de afstand tussen wonen en werken het aantal maaltijden in arbeiderskringen terug naar drie. Meestal startte dit met een ontbijt dat in grote haast genuttigd werd. Ook het middagmaal in de



GROENEWEGJE, 140.  
TELEPHOONNUMMER, 194.

# DE BROOD en MEELFABRIEK te 's GRAVENHAGE

Directeur H. W. VAN VOLLENHOVEN.

BORNEOSTRAAT, 2.  
TELEPHOONNUMMER, 261.

## FIJN GEBUILD EN GEBUILD TARWEBROOD (MELKBROOD)



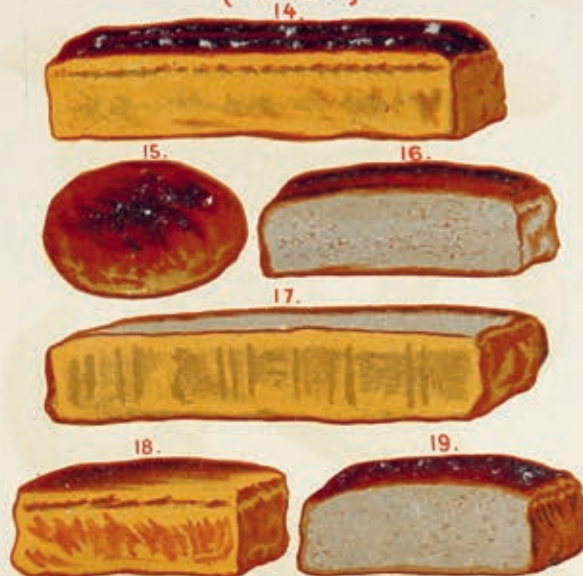
N°1 Franschjes 20, 50 en 100 Dg.  
N°2 Rond 50 en 100 Dg.  
N°3 Bak 50 en 100 Dg.  
N°4 Geknipt 50, 75 en 100 Dg.  
N°5 Platen Vloer 50 en 100 Dg.  
N°6 Platen Vloer 50 en 100 Dg.  
N°7 Fluit 50 en 100 Dg.  
N°8 Rotterdamsch 50, 75 en 100 Dg.

## TARWEBROOD (WATERBROOD)



N°9 Fransch lang 50 en 100 Dg.  
N°10 ring 50 en 100 Dg.  
N°11 - gescheurd 50 en 100 Dg.  
N°12 Fransch Croissants 50 en 100 Dg.  
N°13 Galles 50 en 100 Dg.

## TARWEBROOD (ONGEBUILD) (KROP)



N°14 Bak 50, 100 en 150 Dg.  
N°15 Rond 50 en 100 Dg.  
N°16 in 17 Plaat of Vloer 50, 100 en 150 Dg.  
N°18 Graham 50 en 100 Dg.  
N°19 Tarwe Roggebrood 100 en 200 Dg.

## ROGGEBROOD.



N°20 Gerezan 100, 200 en 400 Dg.  
N°21 Ongerezen (hoog model)  
N°22 Zoet 50 en 100 Dg.  
N°23 met Krenten 100 Dg.  
N°24 Mikbrood.  
N°25 met krenten.  
N°26 Kummelbrood.

## KRENTENBROOD



N°27 1° Soort Rond van 50-300 Dg.  
N°28 - Bak - - - -  
N°29 - Tulband van 100-300 Dg.  
N°30 2° Soort Rond.  
N°31 1° Soort Rond.  
N°32 - Vlechtjes  
N°33 Tulbandjes  
N°34 2° Soort Rond.  
N°35 Plaat

## KLEINBROOD.



N°36 Melkkadjetjes.  
N°37 Waterbroodjes  
N°38 Galles.  
N°39 Fransche Waterbroodjes.  
N°40 Belgische pistoletjes.  
N°41 Duitsche Broodjes.

## WEENER EN PARIJSCH-BROOD



N°42 Fluit 50 en 100 Dg.

## WEENER EN PARIJSCH BROOD



N°43 Kranz - - - -  
N°44 Casino - - - -  
N°45 Gallette - - - -  
N°46 Empreur (Kaiser Semel)  
N°47 Halvemaanjes.  
N°48 Pistoletjes.  
N°49 Keizerbroodje  
N°50 Vlechtjes.  
N°51 Gescheurd.  
N°52 Bolletje.  
N°53 Geraspf.  
N°54 Koningsbroodje.  
N°55 Profieetje.  
N°56 Saltstengel.  
N°57 Brioche.  
N°58 Boterbroodje.  
N°59 Bretsel.  
N°60 Saucijsenbroodjes  
N°61 Bolussen.

## WIENER GEBÄCK



op bestelling in elke grootte te leveren  
VAN AF 2 1/2 CENT.

ALLE SOORTEN v BESCHUIT  
ROGGE EN TARWE BLOEM  
in pakjes

JAN L. C. ROTTING & CO AMST.

Reclameplaat met de grote diversiteit aan broodsoorten die door de Brood- en Meelfabriek werd geproduceerd, 1895.

Verzameling HGA



**Pagina 33**

Voorbeeld van een blauwdruk bij een aanvraag voor de bouw van twee heteluchtovens in de bakkerij van de gebroeders R. en A. de Bruijn aan de Jacob Catsstraat 212-216, 1902.

Verzameling HGA, Archief Gemeente Den Haag 1851-1936, bnr. 353-01, inv.nr.5043, 1902 ag.st. 11132.

**Pagina 34-35**

Voorbeeld van uitrolovens bij broodbakkerij van de coöperatie De Volharding aan de Delftselaan, 1920.

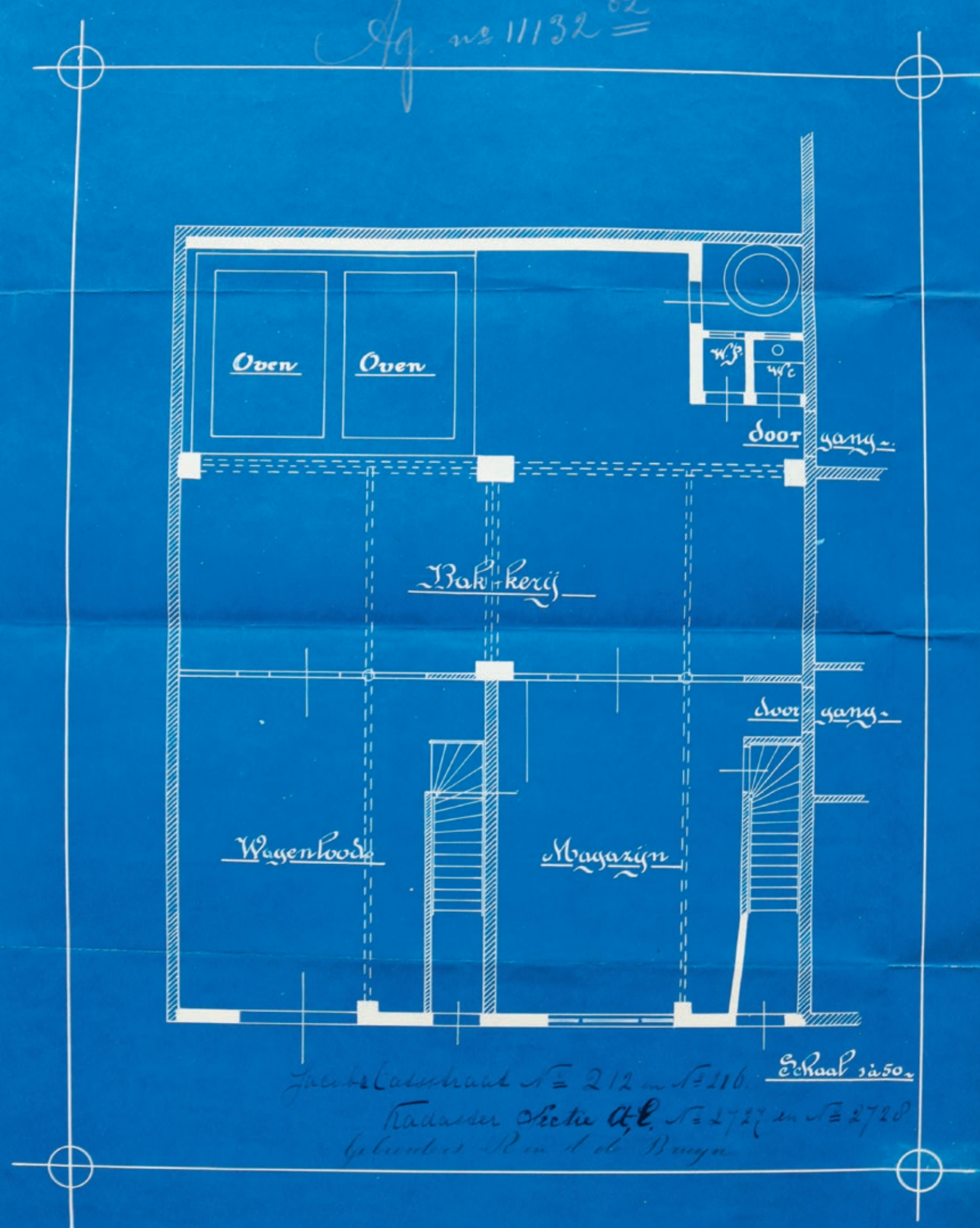
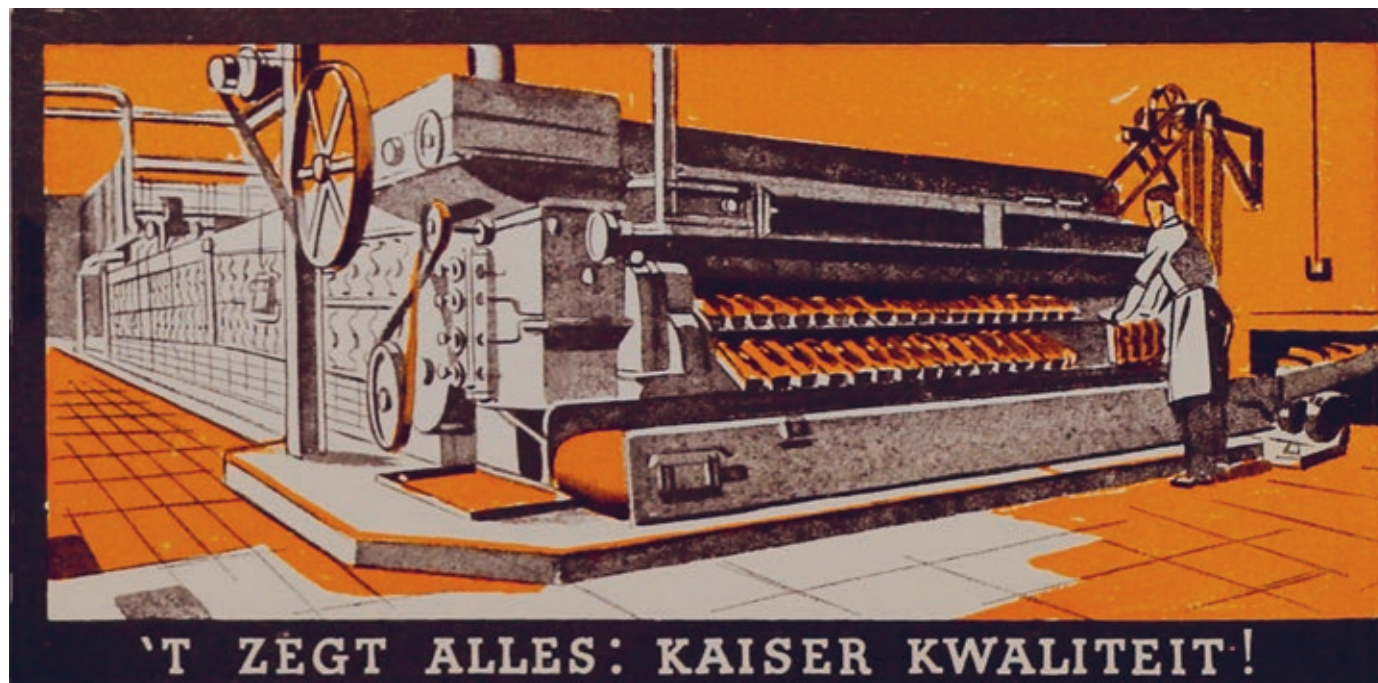
Verzameling HGA

geëmailleerde platen of van geperst isolatieplaat. De open ruimten werden opgevuld met isolatiemateriaal, meestal stukken wol. Voor het kleine bakkersbedrijf bleef deze grote verandering lange tijd door de financiële consequenties een brug te ver. Wel wist de bakker soms door een andere ingreep het stookproces te verbeteren. De oude oven voorzag men van een brander voor de opening, gestookt met olie. Rond 1900 begon in Den Haag de vernieuwing ook in het kleine bakkersbedrijf door te dringen. Dit valt af te leiden uit de aanvragen voor een Hinderwetvergunning. Zo diende bakker Van der Heijden in de Keizerstraat 123 in 1895 een aanvraag in voor een vergunning voor de bouw van een heteluchtoven.<sup>37</sup> In 1902 deden banketbakker Judels uit de Obrechtstraat 44-46, bakkerij G.C.A. Pijl aan de Herengracht 50A en Gebr. de Bruijn aan de Jacob Catsstraat 212-216 eveneens een aanvraag, de laatste twee bedrijven zelfs voor een dubbele ijzeren heteluchtoven.<sup>38</sup> In het jaar daarop volgden andere bakkers met een aanvraag, zoals W. van Rijswijk aan de Danckertstraat en S. Juliard aan de Gedempte Gracht 237a.<sup>39</sup> In 1904 waren het onder meer C.B. Engelhard voor zijn nieuwe koek- en banketbakkerij aan de Valeriusstraat, hoek Lübeckstraat en J.C.A. Hessing aan het Spui 198.<sup>40</sup> Er zouden nog vele bakkers volgen, met name na 1919 zette de toepassing van de nieuwe oven sterk door.

De opvolger van de heteluchtoven was de heetwateroven. Hierbij werd niet lucht maar opgewarmde vloeistof door de kanalen rond de oven geleid. Verbeteringen van deze heetwaterovens waren de uitrolheetwaterovens en ovens met een hefoven. Door deze investeringen, die gepaard gingen met schaalvergroting, kon er economischer worden gewerkt en het betekende minder arbeidsuren. Deze ovens hadden meestal verschillende bakruimtes. De bovenste ruimte deed dienst als droogoven. Voor de oven lag een metalen plaat die een put bedekte. De bakker stond in deze put wanneer hij brooddeeg in de onderste bakruimte schoot. Zo hoefde hij zich niet diep voorover te buigen. Bij latere vindingen, zoals de automatische kettingoven of tunneloven, zorgde een kettingtransport voor het doorvoeren tijdens het bakproces van het deeg door de oven.

De nieuwe generatie ovens, de kettingoven bij Paul C. Kaiser. Met de moderniteit werd geadverteneerd in een folder in 1933.

Verzameling HGA, OV3 Reclame







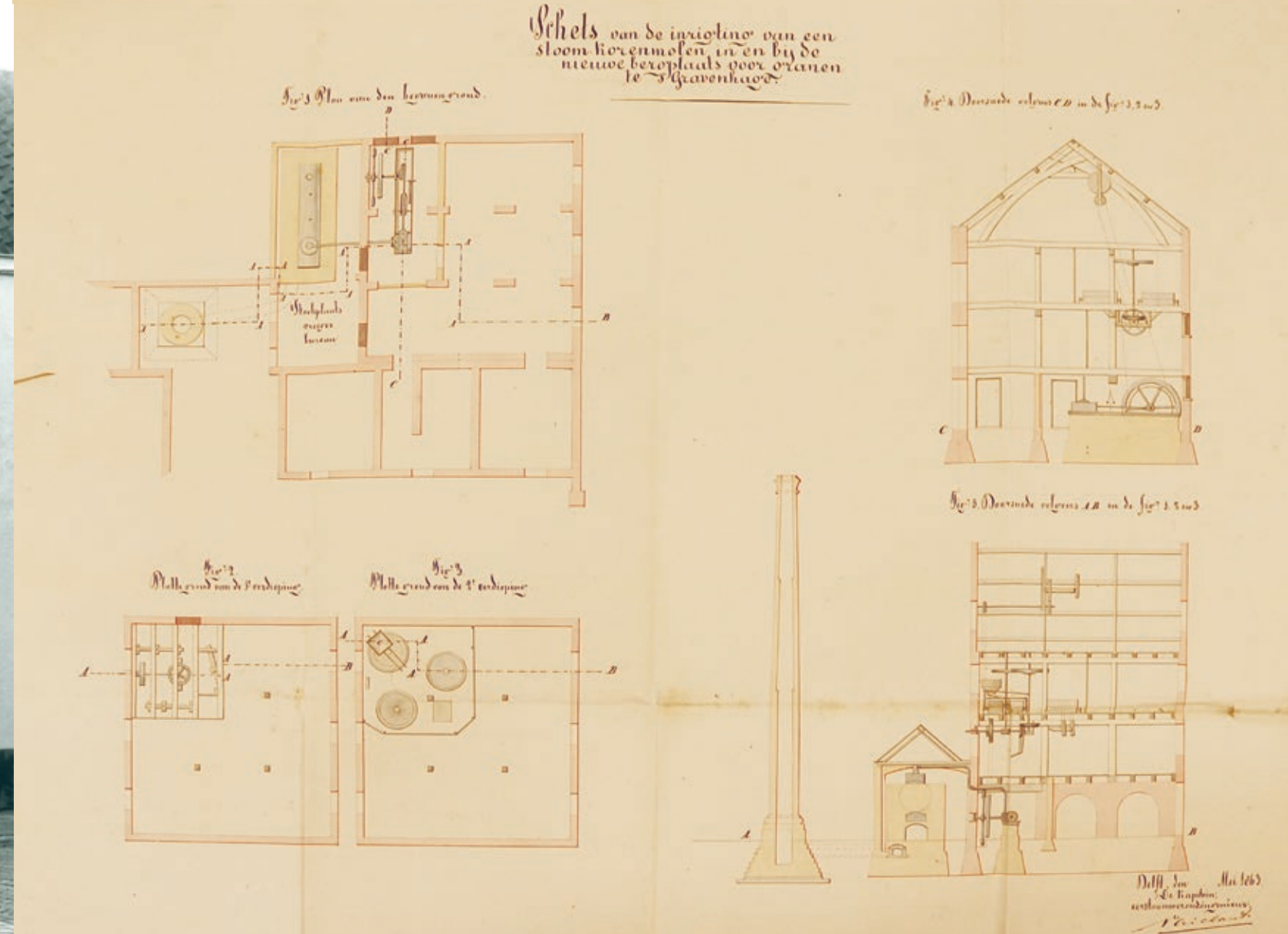
De hoge gebouwen van de voormalige garnizoensbakkerij aan de Breedstraat in 1970.

Verzameling HGA, fotograaf DSO

soortgelijke 'inrichting' en maakte vervolgens een plan met begroting, die uitmondde in een "Nota betreffende een ontwerp voor eene stoomkorenmolen bij de Militaire bakkerij te 's-Gravenhage".<sup>57</sup>

Daarmee speelde de garnizoensbakkerij direct in op de ontstane situatie en de nieuwe mogelijkheden, die de moderne techniek bood. Vaillant schakelde voor het technische gedeelte een deskundige van buiten in, de meester molenmaker J. de Braanker. Hij zou later ook de molen bouwen. De benodigde stoommachine kwam van de Delftse ijzergieterij Hartogh Heijs. Dit alles uiteraard na toestemming van de minister van Oorlog, die "volkomen overtuigd [was] dat eene stoominrichting ... zeer vele voordeelen en vooral eene groote oeconomie zal opleveren, zoo geef ik gaarne mijne toestemming".<sup>58</sup>

De graanmolen werd in een apart gebouw tegen de bakkerij geplaatst, dat grensde aan een pakhuis waar takkenbossen, zaagsel en houtskolen waren opgeslagen. Dit leverde tegenstand op vanuit de omgeving: "...daar de onheilen niet zouden te berekenen zijn welke eene te ontstane brand zou na zich slepen".<sup>59</sup> Ook het bestuur van de naastgelegen 'Armenkerk' sprak bij monde van architect Saraber bezwaar uit. Zij stelde dat de schoorsteen te laag zou worden en waarschuwde voor de plaatsing van de stoomketel in het aparte huisje naast de



eigenlijke molen met te licht dak dat bij ontploffing met kracht omhoog zou worden geslingerd. Uiteindelijk was de conclusie van de gemeente dat er geen groter brandgevaar was dan 'thans' en daarmee ging B&W akkoord met de plannen.<sup>60</sup>

De tekening van Vaillant laat een drie verdiepingen hoog pand met puntdak zien met pal er tegenaan een ketelhuis van één verdieping. Iets verderop stond de 15 meter hoge fabrieksschoorsteen, die ook in gebruik was bij de bakkerij om de "laatstelijk gemaakte oven te verbeteren". Op de benedenverdieping van het pakhuis stond de stoommachine. De tweede verdieping, de graanzolder, was naast bergplaats ook ingericht met een aparte ruimte voor de maalstoelen. Op de eerste verdieping was de opslag van het meel.

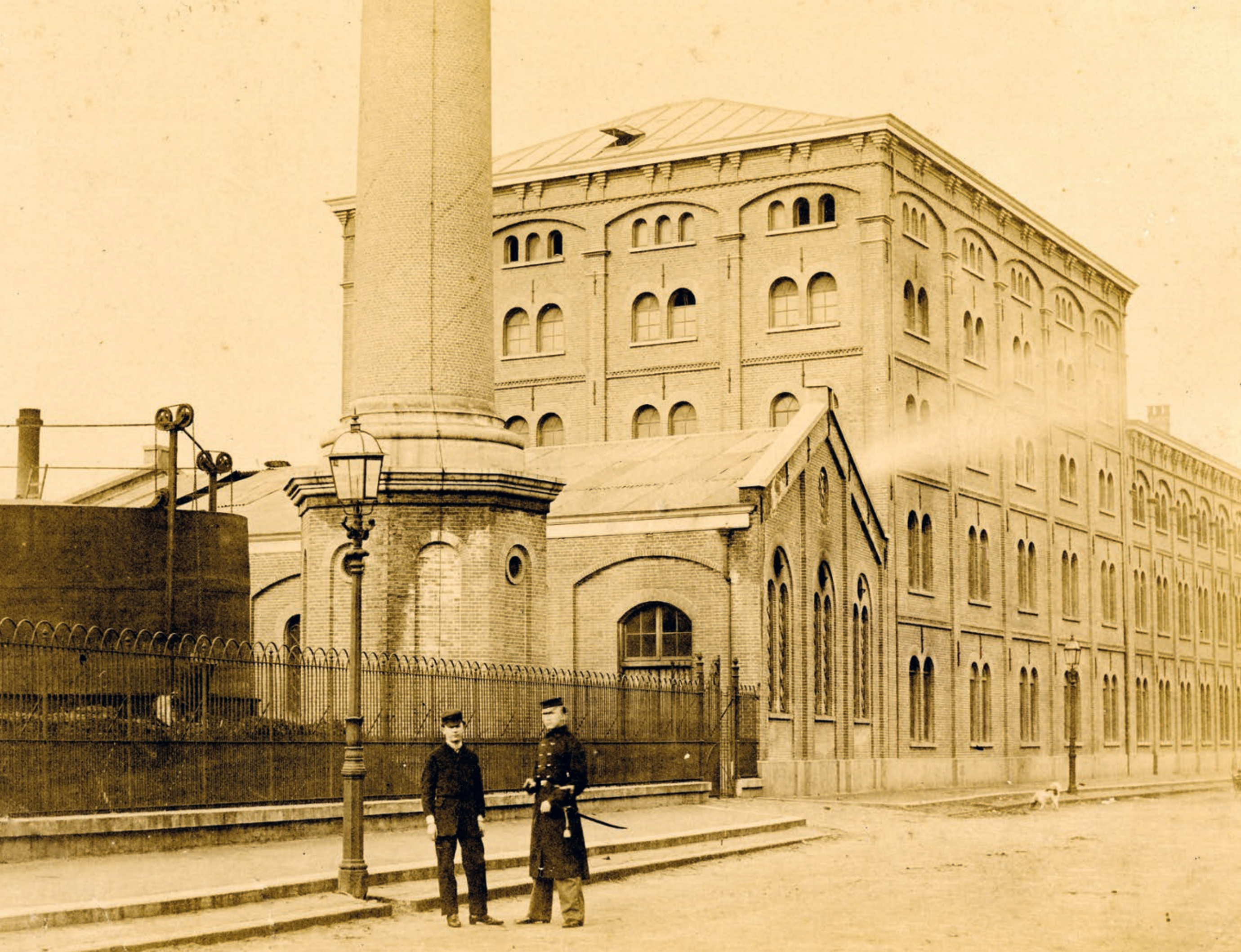
De stoommachine van 16 PK was zo geplaatst, dat deze via een drijfwerk het graan kon ophalen en de meelzakken kon laten zakken. De inrichting was ook zodanig ingericht, dat later de stoommachine ook de kneedmachines in de bakkerij en "eene draaischijf in den nieuwsten oven" aan kon drijven.

De begroting van de totale inrichting kwam uit op f11.900,-, waarvan alleen al voor de stoommachine met het drijfwerk f6.000,- benodigd was. Op 1 mei 1864 zou het

Tekening voor de bouw van de stoommeel-fabriek van de garnizoensbakkerij, 1856.

Verzameling Nationaal Archief, Ministerie van oorlog: verbaalarchief, bnr. 2.13.01, inv.nr. 3486.





De Brood- en Meelfabriek aan de zijde van de Gortmolen met het hoge gedeelte: de nieuwe meelfabriek, ca. 1870.

Verzameling HGA





Eén van de vele sluitzegels van bakkerij De Oude Vette Hen met vermelding van het oprichtingsjaartal 1680.

Verzameling SHIE

## De Oude Vette Hen

Eén van de grotere industriële bakkerijen in Den Haag heeft zijn oorsprong rond 1680. In die tijd bevond zich aan de Drie Hoekjes een bakkerij met de naam De Oude Vette Hen. De datering van 1680 werd in de reclame van het bedrijf in latere jaren veelvuldig genoemd en afgebeeld op bijvoorbeeld sluitzegels.

Helaas is er geen documentatie beschikbaar, die de 17<sup>de</sup>-eeuwse herkomst kan staven. Ook de locatie midden in het historische hart van de stad, al van ouds aan de Drie Hoekjes, duidt op een oude herkomst. In ieder geval is er gedurende het onderzoek voor deze publicatie geen bakkerij in Den Haag naar voren gekomen, die een dergelijke datering kan evenaren. Alleen in de Haagse regio is een locatie bekend, die van bakkerij Klink in Voorburg aan de Herenstraat, waar al in 1612 een bakkerij was gevestigd.

In 1856 kocht Bernardus Derksen de bakkerij aan de Drie Hoekjes en de belendende ruimten of zoals het *Dagblad van Zuid-Holland en 's-Gravenhage* van 6 april 1856 het beschreef: "overname van huis, erve en tuin, waarin sinds onheugelijke jaren, met goed succes, wordt uitgeoefend eene uitgebreide en welbeklante brood-bakkerij: de oude Vette Hen". Naast een winkel met kantoorruimten bevond zich er een grote bakkerij met twee ovens, een pomp en een fornuis met koperen ketel, elf kamers verdeeld over het hele pand, een buil- en twee grote korenzolders, een droogzolder en een ruime kelder en keuken "...en wijders alle zoodanige gemakken, als tot eene welingerigte Broodbakkersaffaire en goede huizing worden vereischt".<sup>95</sup>

Derksen pakte het bedrijf voortvarend aan en beschikte al vroeg over een stoomlocomobiel om de kneedmachine mee aan te drijven. Het brood van de firma kreeg in die tijd nog het merk OVH; de traditie in de sector leefde wat dit betreft nog voort. Gezien de mechanisering, die bij het bedrijf plaats vond, kan De Oude Vette Hen wel als één van de eerste particuliere broodfabrieken worden gekenmerkt. Aanvankelijk was het de bakker voor de hogere klasse, maar het bedrijf paste zich in de loop van de jaren wel aan en bediende toen ook de 'gewone' Hagenaar. De naam van de bakkerij bleef ondanks de marktverbreding toch wel verbonden aan de Haagse chique.

In 1881 kwam er in plaats van de locomobiel een grote stoommachine, die ook andere machines in beweging zette, o.a. een builmachine, een beschuitsnijmachine en een dynamo voor de opwekking van elektriciteit voor verlichting. Toen de gemeentelijke Electriciteitsfabriek in 1906 stroom aan de stad ging leveren was het met de stoomtechniek bij De Oude Vette Hen al snel gedaan.<sup>96</sup> De elektromotoren deden voortaan het werk voor de aandrijving van de machines. Daarmee was de bakkerij een van de eerste geheel elektrisch uitgeruste bakkerijen in de stad.

De Oude Vette Hen zette het succes verder door en breidde langzaam uit naar de achterliggende straten. Aan de Oude Molstraat 5 en Annastraat 11 bevonden zich de paardenstallen.

In 1886 werd het bedrijf omgezet in de N.V. B. Derksen. Op 29 december 1893 kwam er naast Bernardus en zoon Jan Bernardus Derksen een nieuwe vennoot bij in de NV: H.R. Hetzel (neef van Bernardus). Hij was al enige tijd de boekhouder van het bedrijf. Na het overlijden van Bernardus in 1900 namen beide neven de leiding van de firma over.



Het pand van De Oude Vette Hen aan de Drie Hoekjes met diverse Art Nouveau decoraties, 1913.

Verzameling HGA

Foto uit tijdschrift *Het Leven* uit 1910 van het interieur van de tearoom van De Oude Vette Hen.







Krantenbericht over de in scène gezette overval van de directeur van HBF in de *Haagsche Courant* 4 december 1931.

pagina 95

Reclameaffiche van de samenwerkende bakkerijen, 1932.

[Verzameling HGA](#)

In 1922 vond de eerdergenoemde overname plaats van de bakkerij en de winkel van De Oude Vette Hen, samen gingen ze verder onder de naam N.V. Vereenigde Bakkerijen.

Of het aan de geest van de oprichter van de bakkerij lag of niet, maar ook in deze periode deed zich een financieel schandaal voor binnen het bedrijf. De directeur speculeerde waarschijnlijk met geld waardoor een tekort was ontstaan en de aandeelhouders geen dividend uitgekeerd kregen. De directeur verzoon een list. Het *Algemeen Handelsblad* van 1 december 1931 meldde dat in de nacht in het kantoor van de Vereenigde Bakkerijen een roofoverval was gepleegd op de directeur en f9.000,- buit was gemaakt. Directeur H.P. Zondag verklaarde dat rond 22.00 uur een man met revolver zijn kantoor binnenkwam en hem bedreigde met de woorden: “geen woord of ik schiet je dood” en “handen omhoog”. Hij werd mee genomen, ‘gekneveld’ en ‘geblinddoekt’, waarbij hij het bewustzijn verloor. De overvaller opende de brandkast en nam circa f9.000,- aan bankbiljetten mee. Om middernacht vond de nachtwaker de geknevelde directeur en verlostte hem, aldus het verhaal. *De Haagsche Courant* van 4 december gaf een geheel ander relaas van de brute roofoverval. Het politierapport van een dag ervoor was de bron en daarin stond vermeld dat directeur Zondag was vastgezet wegens verduistering van een bedrag van f9.000,-! De politie had van begin af aan argwaan met name over de omstandigheden waaronder de overval plaats vond. Bij het naspelen van de overval met de politie viel de directeur gaandeweg door de mand. De krant vermoedde dat Zondag door speculeren met geld in de problemen was gekomen en de roofoverval als uitweg had gekozen. Het kostte hem uiteindelijk zijn baan. Het schandaal trok veel aandacht in de kranten.

De commissarissen moesten op zoek naar een nieuwe directeur, die zij enkele maanden later vonden in de persoon van G. Simons van de bekende Simons’ Bakkerijen aan de Loosduinseweg 769. Dit leidde in 1932 ook tot een fusie van beide bakkersbedrijven.<sup>159</sup> In hetzelfde jaar vond nog een uitbreiding van het bedrijf plaats en werd het aantal elektromotoren verder opgevoerd tot 25 met een gezamenlijk vermogen van 44,2 PK.

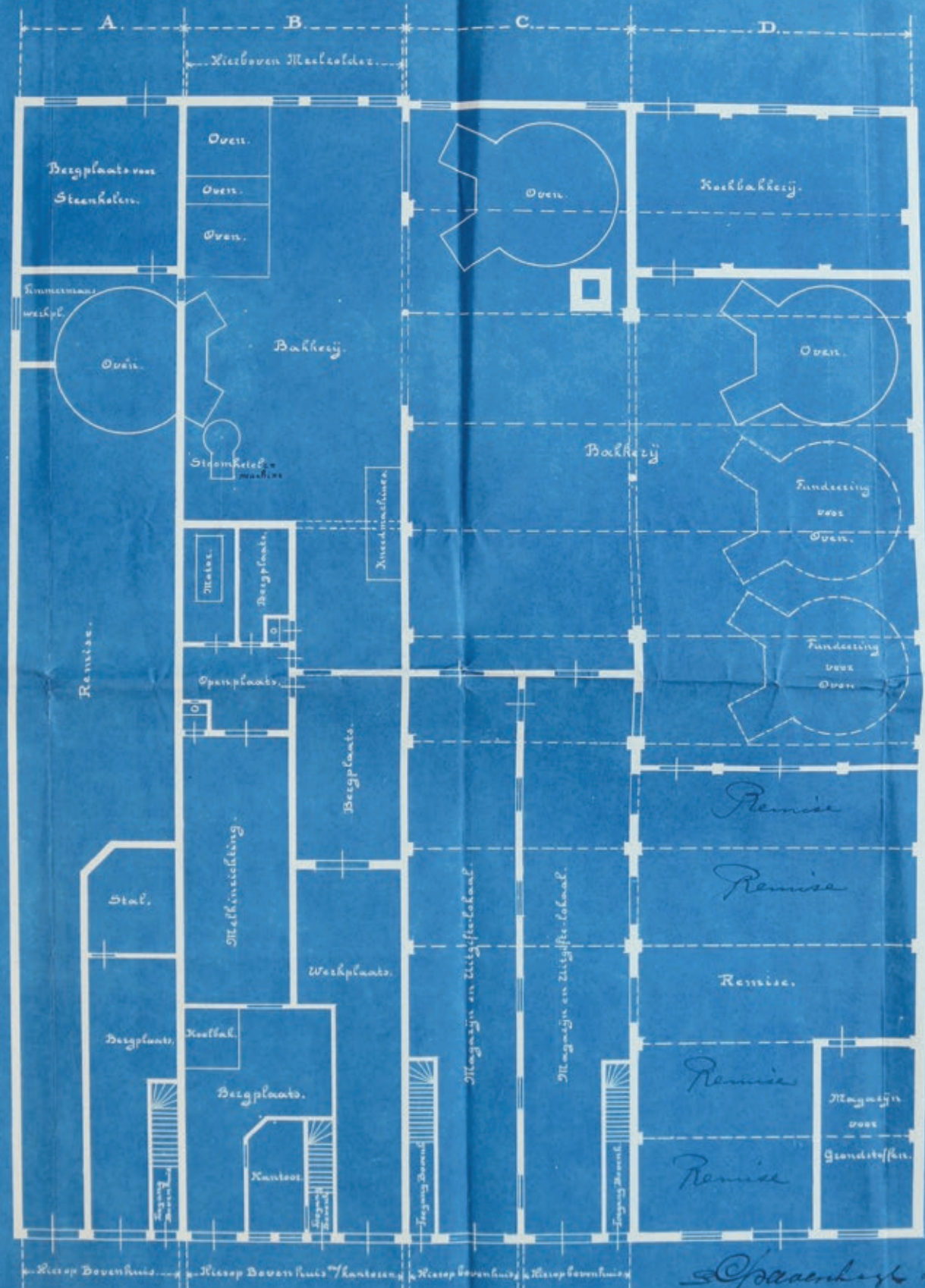
Helaas gaf deze vernieuwing niet de impuls die nodig was om het bedrijf overeind te houden, in 1936 ging het failliet. Opnieuw vond een fusie plaats. Dit maal was dat met Willem’s Bakkerijen. Onder de gecombineerde naam Willems-Simons maakte het bedrijf aan de Bilderdijkstraat een doorstart. De bakkerij van Willems’ bestond nog maar kort. Het bedrijf was in 1932 opgericht door Willem de Roode en zijn zwager W. Hozeman aan het Westeinde 613 en bezat naast de bakkerij van 2.500 m<sup>2</sup>, 17 filialen in de stad en had 170 man personeel in dienst.<sup>160</sup> Eind jaren 30 voegde zich nog een bakkerij aan de firma toe, Van den Burgs Bakkerijen aan de Zuid-Oost Buitensingel.

Vanaf 1936 was het bedrijf niet meer zelfstandig maar opereerde nog wel onder de eigen naam. De grootste bakker van Den Haag, Hus, had in alle stilte het bedrijf overgenomen en ‘speelde’ met bakkerijnamen om zo de klanten van de overgenomen bakkerijen aan zich te binden. Uiteindelijk sloot de bakkerij aan de Bilderdijkstraat in 1973 haar deuren.





PLAN 1/3 BENEDENVERDIEPING DER  
 GEBOUWEN, IN GEBRUIK VAN DE ZUID-  
 HOLLANDSCHE BROODFABRIEK EN  
 MELKINRICHTING 1/3 WALDORPSTRAAT N<sup>o</sup> 12-22  
 TE GRAVENHAAG. SCHAAL 1:100.  
 KADASTER SECTIE A.D. N<sup>o</sup> 2067 en 2536.



*Opgeleverd te de feitelijke  
 bouw  
 1915*

bescheiden bakkerij, met winkel aan de Keizerstraat. De derde fabriek aan de Weimarstraat, hoek Fahrenheitstraat was van grote omvang en kwam tot stand in 1913 aan de rand van de toenmalige stad. Ook hier was een winkel in het complex opgenomen, precies op de hoek van beide straten. De volgende kleinschaliger fabriek uit 1919 aan de Sumatrastraat 37-43, onderging in 1928 al een grote verbouwing.<sup>203</sup> Door overname van de Zuid-Hollandsche Broodfabriek kwamen de fabriek aan de Binckhorststraat (1920) en Waldorpstraat (1921) er bij.

De Zuid-Hollandsche Brood-, Koek- en Banketfabriek en Melkinrichting was in 1899 opgericht aan de Waldorpstraat 18-22 door G.H. Zaat.<sup>204</sup> In 1908 vond een uitbreiding van de fabriek plaats door een reeks panden met de huisnummers 10 tot en met 22 aan de Waldorpstraat in gebruik te nemen. Vlak voor de overname door Hus was er nog een uitbreiding waarbij de stoommachine werd vervangen door elektromotoren en werden er nieuwe ovens geïnstalleerd.

Als voorlopig laatste fabriek liet Hus in 1921 een nieuwe fabriek bouwen in Rustenburg aan de Soestdijksekade 256-272/Escamplaan 185 voor de verzorging van de nieuwe wijk die hier aan het ontstaan was. Dankzij de sterke groei van de wijk volgde in 1929 al een uitbreiding met een nieuwe oven, een deegmakerij, een magazijn en een wagenremise.<sup>205</sup>

De fabrieken werden steeds van de nieuwste machines voorzien. Bastiaan Hus had hiervoor kennis opgedaan in Amerika en bestelde daar ook de machines.<sup>206</sup> Aanvankelijk adviseerde ir. A. Escher, bekend van de constructiefabriek in de Binckhorst, hem en later ir. Kuijpers.

Tot de oorlog groeide het bedrijf verder uit. In 1938 had Hus 300 bezorgers in dienst en waren er 280 Hus-winkels en 50 Hus-depots. Deze expansie kwam mede tot stand door fusies en overnames. Al in 1921 had Bastiaan Hus het bedrijf, onder druk van Meneba, om laten zetten in een Naamloze Vennootschap onder de naam NV Meel- en Broodfabriek De Zeeuw B. Hus, zodat de firma niet overgenomen kon worden. Meneba kreeg echter 51% van de aandelen en nam daarmee de leiding. Oprichter Bastiaan Hus kreeg de functie van president-commissaris en zijn neef Jacob Hus bleef de bedrijfsleider. In 1925 vond een fusie plaats met bakkerij Carels

pagina 116  
 Plattegrond van de Zuid-Hollandsche  
 Brood- en Beschuitfabriek aan de  
 Waldorpstraat 10-22, 1908.  
 Verzameling HGA, bnr. 0353-01, 1908,  
 ag.st.nr. 5638.



Hus haalde de modernste machines in de fabriek, deegmixers uit de Verenigde Staten, 1915.  
 Verzameling SHIE



## Colofon

Deze publicatie is een gezamenlijk project van de Stichting Haags Industrieel Erfgoed en Eindelooos ontwerpen en uitgeven ter gelegenheid van het 30-jarig bestaan van de SHIE.

### Deze publicatie werd financieel mede mogelijk gemaakt door

M.A.O.C. Gravin van Bylandt Stichting  
De Frans Mortelmans Stichting  
RK Jeugd Stichting E.J.A.  
Particulier fonds

### Onderzoek en tekst

Koos Havelaar

### Ontwerp

Eindelooos ontwerpen en uitgeven,  
Vivienne van Leeuwen en Rick Bekker

### Druk

Printmanagement Plitt GmbH

### Papier

Binnenwerk en schutbladen: Arena Rough Extra White 120 g/m<sup>2</sup>  
Omslag: Wibalin Natural 120 g/m<sup>2</sup>

### Uitgever

Eindelooos ontwerpen en uitgeven

### ISBN

978-90-78824-10-7

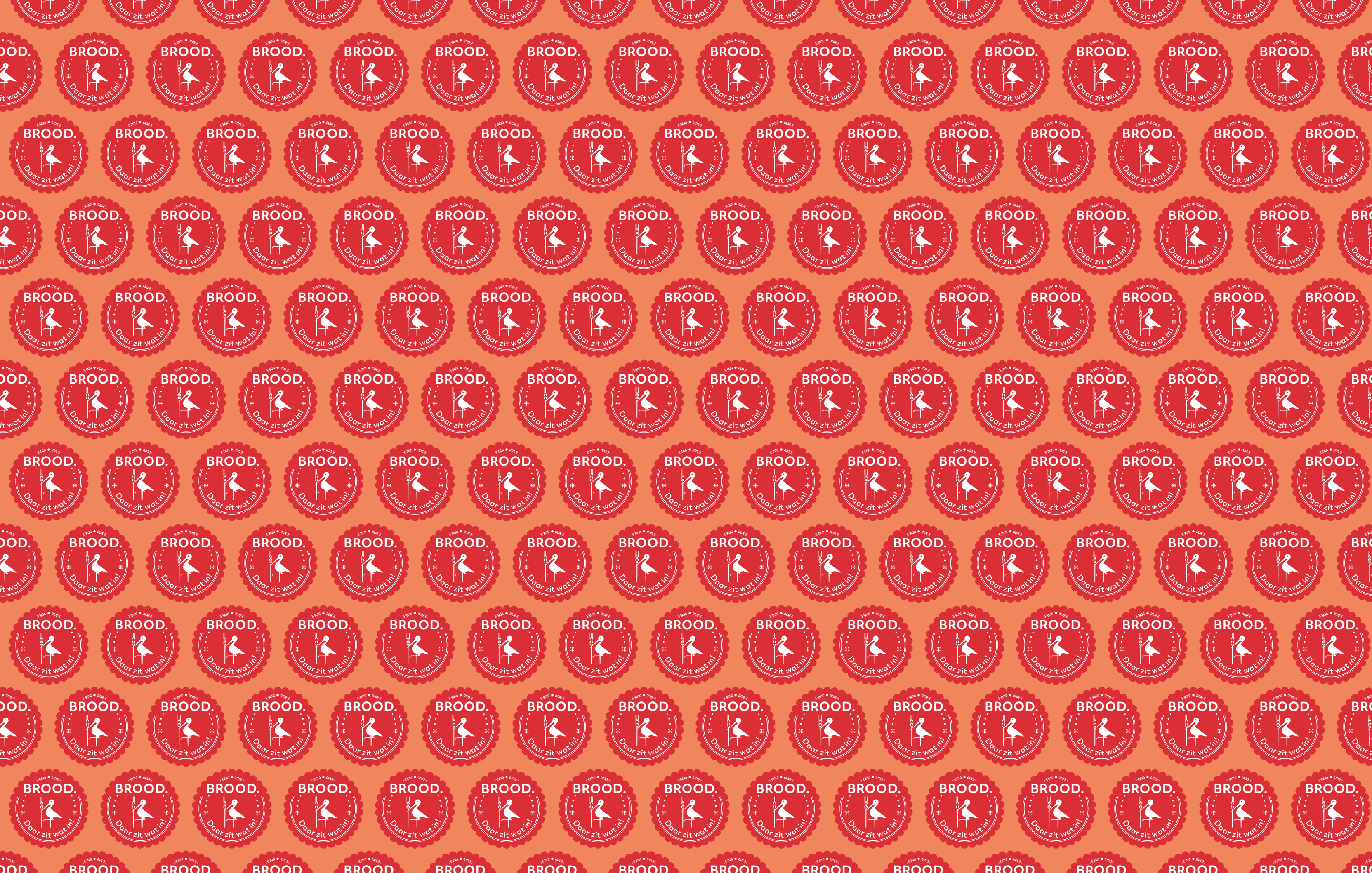
### NUR code

693

© 2023 Eindelooos ontwerpen en uitgeven. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van grafische of elektronische technieken of op welke andere wijze dan ook, zonder uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van de uitgever en de rechthebbenden. De publicatierechten zijn naar beste intentie geregeld. Een ieder die meent dat zijn of haar rechten zijn overtreden, wordt verzocht contact op te nemen met de uitgever.











## BROOD. Daar zit wat in!

Wie kent ze niet, de Haagse bakkers Lenvelt Nicola, Hus en Paul C. Kaiser?

De geschiedenis van deze firma's en andere Haagse broodfabrieken staat centraal in deze publicatie. Auteur Koos Havelaar schetst de ontwikkeling van deze boeiende bedrijfstak met het accent op het industriële tijdperk.

Rond 1900 is de Haagse broodmarkt voornamelijk in handen van een aantal broodfabrieken. Aanvankelijk treden zij zelfstandig op, maar vanaf eind jaren 50 zet een enorme concentratie van bedrijven in om uiteindelijk te eindigen in één groot industrieel bakkerijbedrijf, de firma Hus.

Twee eeuwen bakkerijindustrie komen voorbij in foto's en reclamemateriaal, met daarnaast ook aandacht voor het erfgoed van de bakkerijen.

*Brood. Daar zit wat in!* is de jubileumpublicatie van de Stichting Haags Industrieel Erfgoed bij het 30-jarig bestaan in 2023.



**Eindeloo**  
ontwerpen en uitgeven

ISBN 978-90-78824-10-7



9 789078 824107