

Oude beroepen in en rond Oud Ade

9. De Bakker

“De geschiedenis van het brood is de geschiedenis van de mensheid,” lees ik ergens op het internet. Het bakken van brood was al bekend in de tijd van de Egyptische farao’s en vele eeuwen daarvoor werd er al graan gegeten. Brood is een symbool van het leven zelf geworden. De vele uitdrukkingen met brood bevestigen dat; denk bijvoorbeeld aan “je brood verdienen” en “broodnodig”. Tegelijkertijd is het maken van brood een ingenieus proces, verre van gemakkelijk. Van graan, naar meel, naar deeg, naar brood.... Je moet er maar op komen. Ik heb de bakker altijd een soort tovenaard gevonden. Omdat brood sinds mensenheugenis basisvoedsel is geweest, moet het broodbakken wel een heel oud beroep zijn, maar tegelijkertijd een beroep dat enorme veranderingen heeft ondergaan.

Theo van der Poel schrijft in zijn *Sprokkelen rond de Oude Ade* (pp. 16-17) dat er rond 1570 in De Zevenhuizen een bakker gevestigd was die tegelijkertijd boer was. Zijn naam was, toepasselijk, Cornelis Backer. De bakkerij werd na zijn dood voortgezet door een van zijn zonen. Een eeuw later waren er zelfs twee bakkerijen. Eind 19^e eeuw vinden we in Oud Ade twee bakkers. Op de Kolk zat bakker Van Stijn, bakkerszoon uit Rijpwetering, en aan het eind van de Zwarteweg had zich rond 1870 bakker Jan Rotteveel (1842-1931) gevestigd in de woning die nu Hoeve De Graaf heet, naar de laatste twee generaties boeren, Cor en Klaas de Graaf, die er gewoond hebben. Jan Rotteveel was eveneens de zoon van een bakker. In 1880 blijkt Jan Rotteveel echter van beroep te zijn veranderd en als landbouwer ingeschreven te zijn. Maar het is niet mijn bedoeling alle bakkers van ons dorp vanaf 1500 (of nog langer geleden) op te sporen. Laten we ons beperken tot de vorige eeuw.

De Uljee’s

Op zoek naar een bakker in het Oud Ade van de vorige eeuw kwam ik bij de familie Uljee uit. Op 28 oktober 1903 kocht Johannes Petrus (Jan) Uljee (1872-1964), afkomstig uit Noordwijk, twee huizen met schuren voor 3.100 gulden van Piet Vrijburg, en vestigde zich als bakker in een van de twee huizen. Het andere huis werd verhuurd aan rietdekker Dirk Opdam (1839-1921) die daar f 1,25 per week voor betaalde. Vier jaar daarvoor was Jan Uljee getrouwd met Adriana (Jaan) van Rijn (1876-1947). Rond 1935, na het overlijden van huurder Dirk Opdam, liet Uljee de twee huizen samenvoegen door Jan van der Geest, ‘Jan de Timmerman’ (1897-1991).

Jan Uljee stamde uit een familie van bakkers. Zijn eigen vader was bakker geweest in Noordwijk, zijn grootvader en twee van diens zonen in Hazerswoude, en een groot aantal neven en achterneven in diverse andere plaatsen in de omgeving, waaronder Den Haag, Lisse en Woubrugge.

Jan Uljee had een groot gezin, vier zonen en zeven dochters. De oudste zoon, Koos (1901-1988) werd banketbakker en leverancier van eigen gebakken koek en gebak aan de detailhandel. Op de gevel van Leidseweg 1, waar hij gewoond heeft, staat nog te lezen: “EE^s KOEKJES EN GEBAK.” Vóór die twee EE’s is een groot raam gekomen zoals gebruikelijk was in de vijftiger jaren van de vorige eeuw toen mensen meer licht en ruimer zicht wilden hebben in hun huizen. Maar het is niet moeilijk te raden wat er oorspronkelijk geschreven stond; natuurlijk: ULJEE^s. Aan de andere kant van het Huis heeft ULJEE^s BAKKERIJ gestaan maar dat is bijna niet meer te zien. In de kelder is de oven door de latere bewoner, Cor Olijerhoek, die het huis voor f 6000 kocht, afgebroken. Het huis werd een elektriciensbedrijf. De werktafel met de meelladen eronder is echter gespaard en wordt door de

huidige bewoner, Janus Olijerhoek, gebruikt als werkbank voor het klussen. Koos heeft het huis in 1930 laten bouwen, maar is daar al weer in 1938 uit vertrokken (zie advertentie). Vermoedelijk liepen de zaken niet goed. Hij is toen gestopt met zijn bakkerij en is bij een banketbakkerij en grossierderij gaan werken. De tweede zoon van Jan Uljee, Kees, (1906-1983) volgde zijn vader in 1944 op als bakker in Oud Ade en zijn jongste dochter, Alie (1922-2007), trouwde met een bakker in Langeraar, genaamd 'Bep' Otto. Kees was in 1930 getrouwd met Dora van Dirk van der Geest. Kees en Dora hadden tien kinderen, zeven zonen en drie dochters. Vier van hun zonen, Dirk (1932-2011), Kees (1936-2013), Henk (1937-1999) en Sjaak (1945-1997) werden ook weer bakker: Dirk in Castricum, Kees in Rotterdam, Henk in de zaak van zijn vader in Oud Ade, en Sjaak in Amsterdam. Wie op Google 'Uljee' en 'bakker' intikt krijgt een lawine van hits, waaronder 17 winkels van 'Meesterbakker Uljee' die allemaal hoge waarderingen krijgen van hun klanten. Deze keten van bakkerijen stamt af van Jan Uljee, die bakker was in Hazerswoude-Rijndijk, en achter-achter-achter-achterneef was (als ik goed geteld heb) van onze Oudadese 'Henk de Bakker'. Zowel Henk als deze Jan hebben hun wortels in Hazerswoude liggen waar een andere Jan (Johannes Matheus) (1801-1875) de eerste Uljee bakker was in deze regio. Zijn vader was wolkammerskecht (waarschijnlijk in Alphen of Leiden) maar dit is allemaal kost voor de echte historici.

Van de tien kinderen van Kees sr zijn alleen de drie dochters nog in leven, Jeanne, Corrie en Hannie. Ik bel de eerste twee om met hen te praten over het bakkersleven van hun broer, vader en grootvader. Ze reageren enthousiast en twee dagen later zitten we bij Jeanne in de achtertuin, op veilige afstand van elkaar en op het tafeltje een audiorecorder om niets verloren te laten gaan van hun verhalen. Tot mijn verrassing heeft Corrie een A4tje meegebracht met enkele belangrijke feiten van hun familiegeschiedenis plus een album met schitterende oude foto's en documenten.

Kees Uljee

We gaan het vooral hebben over hun vader Kees (Cornelis Johannes); van het bakkersbedrijf van hun grootvader Jan weten ze niet zoveel. Na hun trouwen in 1930 betrokken Kees en Dora het huis dat zij hadden laten bouwen pal naast de bakkerij. Kees werkte in het bedrijf van zijn vader. In 1944 ruilden Kees en zijn vader huis en Kees werd de 'hoofdbakker' terwijl zijn vader bleef meehelpen in het bedrijf. Samen met grootvader Jan en zijn vrouw Jaan verhuisden ook hun twee ongetrouwde dochters, Tante Pie en Tante Marie, mee. Drie jaar na de verhuizing, in 1947, overleed grootmoeder Jaan. Opa Jan stierf in 1964, 92 jaar oud.

De dag van een bakker begint vroeg. Kees stond rond 5 uur op om brood te gaan bakken. De takkenbossen voor de oven waren de avond te voren al klaar gelegd. De zak met meel, die door Beelen uit de Rip was bezorgd en via een steile trap op zolder was opgeslagen, was van de zolder naar de bakkerij die op kelder-niveau lag gebracht. Het bakken kon beginnen. Jeanne en Corrie herinneren zich vooral de '16-onzers', kolossale broden, zoals de naam al zegt, voor grote gezinnen. Die werden alleen op bestelling gebakken. Tussendoor, als hij moest wachten tot bijvoorbeeld het deeg gerezen was, at Kees zijn ontbijt. Moeder Dora kon nog tot ongeveer half 7 doorslapen waarna het gezin zich klaar maakte om naar school te gaan. Het ontbijt van de kinderen was een traktatie: heerlijk warm brood waar de boter op smolt, recht uit de oven. Rond een uur of 9 à 10 ging Kees zich "optutten" om de weg op te gaan. "Onze vader was best ijdel," bevestigen de dochters. Toen hij grijs begon te worden wreef hij roet uit de oven door zijn haar om er beter uit te zien. Moeder Dora vond dat niets en klaagde dat het kussen in bed vies werd. Overigens is het niet bekend of dat donkere haar de verkoop van brood en gebak bevordert heeft. Per transportfiets (grote mand voorop) en later per bakfiets bezorgde hij zijn brood en eventuele andere bakkerswaren bij zijn klanten. Meestal

was er ook een knecht die hem hielp bij het werk. Jeanne en Corrie herinneren zich de namen van Leo van Hensbergen (uit Noorwijkerhout), Jan Vesseur (uit de Veen), Wim van der Geest (“de Mop”, die later in Indië is gesneuveld) en Arie van Smoorenburg (die daarna bakker zou worden in Nieuwveen en vervolgens caféhouder van ’t Lageland in Oud Ade). De knechten van buiten Oud Ade waren intern en sliepen in een kamertje op zolder. Later waren het de zonen die hun vader hielpen. Aan het eind van de werkdag, rond 5 uur, werd de opbrengst van de dag klant voor klant genoteerd. Zondag’s werd alles door een van de zonen opgeteld en werden ‘briefjes’ geschreven met het bedrag dat de klant de volgende dag moest betalen. Na het eten deed Kees altijd een dutje.

Hoewel het aan huis bezorgen (“venten”) van brood en andere gebakken producten het hoofdbestanddeel van het bedrijf was, was de winkel er ook nog die, volgens Jeanne en Corrie, dag en nacht open was. Zowel moeder Dora als de huishoudster bedienden de klanten die in de winkel kwamen. Toen Jeanne, de oudste, van school kwam deed zij de winkel en hield dat 13 jaar vol, tot haar trouwen. Jeanne trok veel belangstelling. De winkel was een trefpunt waar mensen elkaar ontmoetten en het dorpsnieuws werd uitgewisseld. Ook moeder Dora deed daar aan mee, maar als het te lang ging duren riep iemand vanuit de keuken, “Moeder, het water kookt” en had Dora een excuus om zich uit de voeten te maken. Het waren vooral de jongelui die ’s avonds rondhingen bij de bakkerij. Soms bedachten ze spelletjes die volgens Corrie tot doel hadden langer in de nabijheid van die knappe bakkersdochter te kunnen blijven. Een zo’n spelletje was een wedstrijd wie het meeste gebakjes kon opeten. De verliezer moest daarna betalen. Een andere wedstrijd was het met één klap in gruzelementen slaan van pakken beschuit. Ook daar moest de verliezer voor dokken. Een creatieve manier om de omzet te verhogen. Toen Jeanne verdween, nam Corrie haar taak voor drie jaar over en daarna Hannie, maar de belangstelling voor ‘de winkel’ liep snel terug zonder Jeanne, bekend Corrie met enige zelfspot.

Naast gewoon brood maakte Kees ook krentenbrood, gebak (waaronder zijn fameuze tompouces), kerststollen en -kransen, banketletters en -staven, speculaaspoppen, en suikergoed. Zijn pronkstuk was een grote speculaaspop, een deftige dame van bijna een meter. Om te voorkomen dat zij voortijdig doormidden zou breken verwerkte Kees er een paar houten stokjes in. De plank met het model is nog te bezichtigen bij zijn schoondochter Elly, die straks ter sprake komt (zie ook de bijlage in de digitale editie). Die bijzondere creaties werden vooral op de hoogtijdagen van Sinterklaas en Kerstmis gemaakt. Op Sinterklaas was de – zelfgemaakte – marsepeinen vrouwendij ook populair om begrijpelijke redenen. Op het hele internet is geen afbeelding of informatie over de marsepeinen vrouwendij te vinden. Het vermoeden rijst dan dat dit een unieke uitvinding van de Oudadese Uljees geweest is (wordt verder onderzocht). Sommige producten als chocolade, pepernoten, taaitaai en snoepgoed werden bij een leverancier ingekocht.

Ik vergeet nog een andere hoogtijdag: de jaarlijkse Fancyfair in november. Dan werden er zo’n honderd taarten gebakken. Taarten waren de meest begeerde prijs van het rad van avontuur. Zonder het winnen van een taart was de Fancyfair niet geslaagd. Mensen bleven lootjes kopen tot ze een taart bemachtigd hadden. Een schrijnend geval deed zich twee jaar geleden nog voor toen een bezoeker na 15 rondes nog steeds geen taart gewonnen had. De onfortuinlijke dame is toen terecht door de raddraaier gematst. Nood breekt wet. Als de taarten op waren kregen de prijswinnaars een bonnetje mee voor een taart, later op te halen. Corrie, die in het FF-comité zat, herinnert zich dat tijdens een vergadering werd voorgesteld om de taarten elders te bestellen, waarschijnlijk omdat ze daar goedkoper of groter waren. Ze ontplofte bijna van verontwaardiging (“Over mijn lijk”). Dit onpatriottische voorstel is gelukkig nooit opgevolgd zolang er nog een Uljeebakker in het dorp was.

Er komen nog meer herinneringen boven: Pietje van Seggelen die elke dag iets lekkers kwam halen in de winkel. Hun moeder Dora liet haar kinderen graag doorleren waar vader Kees akkoord mee ging op voorwaarde dat er één zou overblijven voor de zaak. Kees was ook actief buiten zijn vak; hij was een trouw koorzanger en een enthousiast lid van het bejaardencomité dat nog steeds het meest actieve en vrijgevig comité in zijn soort is in de wijde omtrek. Hun vader, zeggen de dochters, was trots op zijn vak en openhartig. Ze herinneren zich nog hoe hij eens aan het eind van het jaar aan zijn gezin meedeelde: "We hebben het hele jaar gegeten en gedronken maar geen cent overgehouden."

Henk Uljee

Voor een beeld van de derde generatie van de Uljee-bakkersdynastie in Oud Ade ga ik op bezoek bij Elly Uljee-de Koning, de vrouw en compagnon van Henk die zijn vader Kees opvolgde. Elly is een tuindersdochter uit de Veen. Toen Henk en Elly in 1962 trouwden gingen ze in de Vrouwenneweg wonen tot 1966 toen ze huis ruilden met Kees en Dora en Henk de bakker werd. Vader Kees bleef echter meewerken in het bedrijf, "tot zijn dood", zeggen de dochters. Het leven van Henk en Elly verschilde niet veel van dat van Kees en Dora: Henk de bakkerij en de bezorging, Elly de winkel en het huishouden voor een gezin van drie kinderen. Rond half 5 begon de dag voor Henk. Aanvankelijk bakte hij iedere dag brood, maar later, toen de klanten ook de mogelijkheid hadden brood in de vriezer te bewaren, ging hij op woensdag en vrijdag niet meer met brood de weg op maar bakte andere lekkernijen. Als de kinderen opstonden was er weer het zalige verse warme brood voor ontbijt. Henk deed zijn werk altijd fluitend, wat we wel mogen beschouwen als een teken dat hij van zijn vak hield. Als hij onderweg een bekende tegenkwam draaide hij zijn raampje omlaag en maakte een praatje. Van sommige klanten had hij de huissleutel in zijn zak om het brood binnen te kunnen leggen. Het kwam zelfs voor dat er een portemonnee op tafel lag waaruit hij het geld kon pakken. Eerst bezorgde hij per bakfiets maar vanaf ongeveer 1965 was er de auto. Ik herinner me levendig dat Henk op zaterdag opgewekt met de auto bij ons achter in de Blauwe Polder kwam. Zomers moesten er dan twee keer twee hekken open en dicht gedaan worden.

Elly schat dat ze gemiddeld zo'n dertig klanten per dag in de winkel kreeg. Daar waren veel kinderen bij die uit Leiden van school kwamen en voor een paar centen iets lekkers kwamen kopen. 's Zomers was het extra druk met de 'watersporters' die soms tot op de weg in de rij stonden voor ze aan de beurt waren. Af en toe had ze iemand om te helpen in winkel en in huis, onder anderen Ans Straathof en Petra Vrijburg. Ans ging ook mee de weg op met Henk. Knechten waren onder meer Kees van Zoen (heel kort) en Jan van der Star. Na het overlijden van haar schoonvader hielp Elly ook mee met het opspuiten en versieren van gebak en taarten. Ook zoon René heeft 15 jaar lang op Zaterdag mee geholpen en de twee dochters Yvonne en Bianca waren present voor de winkel als dat nodig was. Specialiteiten van Henk (en Elly) waren tompoezen en luxe koekjes zoals bokkenpootjes en duimpjes, alles "knappend vers, geen vergelijking met wat je nu in de supermarkt koopt," zegt Elly.

Elly beschrijft tot in detail de huisvesting van de zaak en van het gezin. Onder was de bakkerij en een ruimte waar meel werd opgeslagen, gebakjes koel bewaard werden en allerlei bakkerij-attributen stonden. Daarnaast was er nog een donker hok dat nergens voor gebruikt werd. Vanuit de bakkerij kwam je via een trapje met drie treden in de keuken Op de begane grond, dat wil zeggen ter hoogte van de weg, was de huiskamer links, de winkel in het midden en rechts een ruimte waar spullen voor de winkel opgeslagen werden. Boven de hele lengte van het huis (vroeger twee huizen) waren slaapkamers. Al die verschillende vertrekken waren via zeven trappen en trapjes met elkaar

verbonden. Het klinkt als een schilderij van Escher. René herinnert zich hoe je via al die trappen en vertrekken het hele huis door kon hollen en tikkertje spelen.

Op 4 april 1992 zijn ze gestopt. Henk was toen 55. Er was geen opvolger, een vierde generatie zou er niet meer komen. Dat gold trouwens ook voor de andere drie zonen die elders bakker waren geworden. De supermarkten rukten op, en de bakkerij van Henk en Elly zou eigenlijk helemaal opnieuw gebouwd moeten worden. De controles van de warenwet werden steeds kritischer. Het pand was ernstig verzakt, links vooruit in de richting van de weg en rechts achteruit. Het huis was op turven gebouwd, weet Elly en af en toe ging Henk met emmers water rond het huis om de ingekrompen turf water te geven maar het mocht niet baten. Het had geen zin meer om door te gaan. De dag na de sluiting zijn ze naar een mooie woning in de Veen vertrokken. Enkele jaren later gingen de oude woning met bakkerij en het huis op nummer 18 plat en werd een nieuw huis gebouwd waar nu hun dochter Yvonne in woont. Henk en Elly genoten van hun nieuwe leven maar in 1998 werd Henk ernstig ziek en stierf negen maanden later. Elly woont nu in de Veen in een gezellig appartement met uitzicht op het gemeentehuis. Terugkijkend op haar leven zegt ze: "Ik ben om verschillende redenen met de goeie getrouwd geweest. Ik hield van Henk en ik snoepte graag."

Jan van Stijn

Bovenstaande uitspraak van Elly Uljee zou een passende afsluiting van dit bakkersverhaal zijn, maar ik moet beslist nog iets over Jan van Stijn (1895-1971) vertellen, de kouwe bakker uit Warmond. Het gaat over het buurtje bij de Kaag Sociëteit dat voor ons gevoel bij Oud-Ade hoort maar officieel Warmond is, gemeente Teylingen (iemand uit Warmond noemde het hun 'overzees gebiedsdeel'). Vanuit ons dorp is het alleen te bereiken via een voet/fietspad. De drie generaties Uljee, voor zover ik heb kunnen nagaan, bezorgden er geen brood (wel gebak als er feest was) maar iedere dag stak Jan van Stijn met zijn roeiboot de Kaag over om aan de bewoners (waaronder enkele grote gezinnen) brood te leveren, waaronder zeven-ponders (ruim twee keer zo zwaar als de 16-onzers van 'onze' Uljees), ongeveer 70 cm lang (zie de foto in de digitale versie). In de zomer waren de watersportmensen ook zijn klanten. Hij betrok het brood bij bakkerij Oudshoorn in Warmond, waar hij ook een slaapplekje had in een schuur bij de bakkerij. Weer of geen weer, Jan van Stijn bezorgde brood. Soms was het nat geworden van regen en opspattend water maar de klanten kregen hun brood.

Jan van Stijn was een kleurrijk figuur. Warmondse bronnen vertellen dat hij diverse keren door het ijs is gezakt. Hij hield van een borreltje en zijn broodtransport zag er allesbehalve hygiënisch uit maar je kon altijd op hem rekenen. Als het hard gevoren had en het ijs was betrouwbaar kwam hij met een duwslee over de Kaag. En als het ijs noch begaanbaar noch doorvaarbaar was, kwam hij te voet met de handkar door Leiden naar zijn klanten aan het eind van de Zijl. In Warmond en aan de Kaag wordt hij vooral herinnerd als 'de man met de armpjes ("errempies")'. Hij had een vreemde manier van roeien. Vanuit de verte kon je al zien dat hij er aan kwam.

Jan is altijd vrijgezel gebleven. Hij woonde in bij Jan van Leeuwen, Herenweg 100 maar in de laatste jaren van zijn actieve leven verbleef hij bij de zusters in Liduina. In die periode gebeurde het dat hij tijdens de terugtocht naar Warmond door een zware storm werd overvallen en aan lagerwal strandde op het eiland De Laeck. Het was onmogelijk om verder te komen en de nacht viel. Hij is toen in de luwte van de Laecker molen gaan slapen. Maar in Warmond heerste paniek. Er was geen spoor van hem te bekennen en men nam aan dat hij omgekomen was. De zusters lieten een mis voor hem lezen. Kort daarna verscheen Jan weer in Warmond om zijn trouwe boodbezorging voort te zetten

Dank

Dank aan Elly, Jeanne en Corrie Uljee voor uitgebreide informatie en documentatie en gezellige gesprekken en aan René en Yvonne Uljee. Ook dank aan Annie van Schie – de Haas, Els van Schie, André van Noort en Hans Oudshoorn voor hun informatie over de kouwe bakker uit Warmond. Verder heb ik (zoals gewoonlijk) veel gehad aan de hulp van Theo van der Poel en Jan van der Poel. Hans Boehlee monteerde uit een serie home video's van Aad en Yvonne van der Geest een korte film-impressie van de bakkerij en de winkel, die te vinden is op YouTube:

<https://youtu.be/3OKm9Yh5wj4> en op de website van Oud Alkemade:

<http://www.stichtingoudalkemade.nl/losse%20artikelen/losse%20artikelen.php>

Tien fragmenten van de film zijn als foto opgenomen in de digitale versie van dit nummer van De Brug.

Sjaak van der Geest

Reacties: 06-26971256

Als u ook de digitale versie wilt zien met prachtige foto's uit oude familiealbums, meld u dan als (gratis) abonnee bij: hermankooning@gmail.com

[voor digitale versie]

Bijlage: Foto's en documenten

Daags voor Kerstmis 1991, toen Henk en Elly Uljee al wisten dat ze binnen enkele maanden de bakkerij zouden sluiten, heeft hun schoonzoon Aad van der Geest een rondgang door bakkerij en winkel gemaakt en daar de attributen en activiteiten van het oude ambacht met zijn videocamera vastgelegd. Het filmpje is te zien op YouTube: <https://youtu.be/3OKm9Yh5wj4> en op de site van Oud Alkemade: <http://www.stichtingoudalkemade.nl/losse%20artikelen/losse%20artikelen.php>. Terwijl Aad de camera laat draaien zegt hij tegen René die zijn vader helpt met het afwegen van het deeg: "Mooie beelden van het ouderwetse handwerk als ze over 30 jaar een film gaan vertonen over het oude Oud Ade." Deze profetische woorden werden ruim 29 jaar geleden gesproken en lijken nu bewaarheid te worden. Hier zijn enkele stilstaande beelden van de film. Het zijn de enige beelden van de binnenkant van de bakkerij en van het werk die ik heb kunnen vinden. Op de foto's zien we hoe zoon René, kleindochtertje Denise en echtgenote Elly Henk assisteren in het edele ambacht van de warme bakker. Dochter Yvonne speelt voor klant.



Denise helpt bij verpakken van broodjes



Het deeg gaat in de blikken



Het resultaat



Luxe koekjes



Henk kneedt en René weegt het deeg



Elly bedient haar klanten



En verdwijnt in de oven



De winkel



Elly en Denise versieren de tulbanden



Dochter Yvonne speelt voor klant



Jan (Johannes Petrus) Uljee, eerste Uljee
bakker in Oud Ade

Door Burgemeester en Wethouders van *Alkemade*
is bij publicatie van 14 dezer ter algemeene kennis
gebracht, dat het verzoek van P. VRIJBURG, te
Oud-Ade, om in het perceel, Sectie E No. 425, een
broodbakkerij met oven te mogen oprich-
ten, door hen is ingewilligd.

Leidsch Dagblad 18 augustus 1897, pagina 1



Bakkerij en woonhuis, Leidseweg 16, na de bevrijding 1945



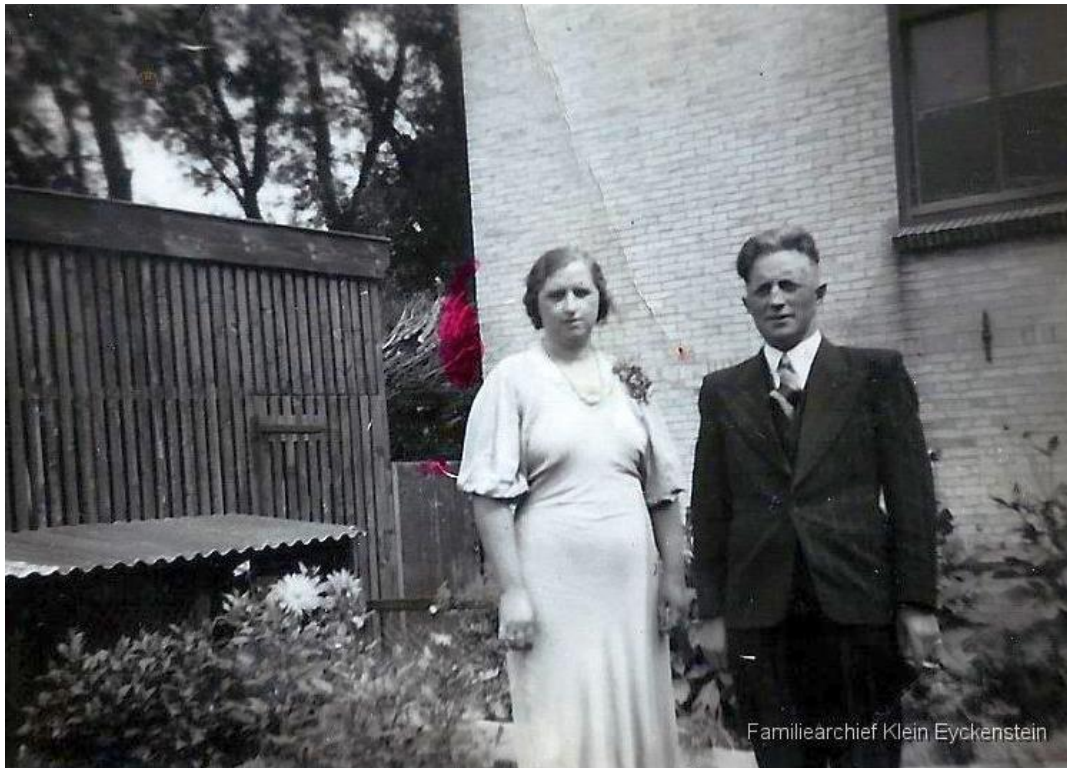
De bakkerij rond 1960 met een nieuwe voorgevel en winkel-etalage. Een automaat met koetjesrepen van 10 cent, een met Trio (pakjes met 3 stukjes kauwgom, 10 cent) en de derde met rollen drop van het merk: Faam, 25 cent. Op het blauwe bordje rechts staat Verlof B (alcoholvrije dranken). Vóór de bakkerij staan drie populieren die na 1992 gekapt zijn.



Jan en Jaan Uljee, 1939



Opa Jan Uljee met kleindochter Jeanne, ca 1950



Koos Uljee, banketbakker, met zijn echtgenote Jo Schouten in de achtertuin van Leidseweg 16



Trouwfoto Kees Uljee en Dora van der Geest, 16 sept. 1930



Kees en Dora met hun gezin in 1943. Van links naar rechts: Jan, vader Kees, Hans, Jeanne, Henk, Dirk, moeder Dora met Leo op schoot, en Kees. De jongste drie, Corrie, Sjaak en Hannie moesten nog geboren worden. Moeder Dora was van Corrie in verwachting.



Kees Uljee met twee koekblikken. De blikken, met de naam C.J. Uljee erop, werden weer geretourneerd als de koekjes op waren. Achter hem Piet van der Ploeg van de Kippendijk



Moeder Dora in de keuken



Kees Uljee, even pauzeren tijdens het werk en poseren voor de pastoor (Foto Pastoor Verkley)



Het huis op Leidseweg 18 dat Kees in 1930 liet bouwen naast de bakkerij en waar hij tot 1944 met zijn gezin woonde. Daarna werd het huis betrokken door zijn ouders Jan en Jaan en hun twee dochters Pie en Marie. In 2000 moesten beide panden plaats maken voor een nieuwe woning.

ULJEE'S
 BROOD- EN BAKKETBAKKERIJ
 Leidseweg 16 OUD ADE Tel. 01712-290

Oud Ade, *2/11* 196*6*

NOTA voor Mevr. *W. Hartog*

Datum	Wit	Tarwe	Melk-Brood	Beschuit	Koek	Div.	BEDRAG
M	<i>1</i>	<i>4</i>		<i>1</i>			<i>1.49</i>
D	<i>2</i>	<i>4</i>			<i>3/1</i>		<i>6.13</i>
W							
D	<i>1</i>			<i>1</i>			<i>1.11</i>
V	<i>1/1</i>						<i>35</i>
Z	<i>2</i>	<i>0</i>					<i>2.36</i>
Totaal							<i>11.44</i>

Specialiteit in gebaksoort

Nota voor onderwijzer W. Hartog

CIJFER: *21/62.6* MODEL II.
 LETTER: *21/62.6*
 No.: *99*

VERGUNNING.

KAMER VAN KOOPHANDEL EN FABRIEKEN VOOR *Huid-Holland*

VESTIGINGSWET KLEINBEDRIJF 1937.
 BROOD-BAKKETBEDRIJVEN.

De Kamer van Koophandel en Fabrieken voor *Huid-Holland* is gevestigd te *Uden*

Gelet op art. 10 juncto art. 7 van de Vestigingswet Kleinbedrijf 1937;
 Gelet op het „Vestigingsbesluit Brood-Bakketbedrijven 1942“;

Heeft goedgevonden:

aan *Willelmina Uljee*, geb. *13/10/1904*
 wonende te *Uden*, gemeente *Uden*;

„ II. _____, geb. _____,
 wonende te _____, gemeente _____;

„ III. _____, geb. _____,
 wonende te _____, gemeente _____;

vergunning te verlenen tot
 het oprichten van het in de inrichting, gevestigd in het perceel _____ te _____, gemeente _____, uitgeoefend bedrijf _____ met de uitoefening van het brood-bakket bedrijf.

het voortzetten van de uitoefening van het brood-bakket bedrijf, in de inrichting, gevestigd in het perceel *Leidseweg 16* te *Uden*, gemeente *Uden*, in verband met wijziging in de personen van ondernemers ~~van het~~ *van* die inrichting.

Als beheerder(s) van deze inrichting zal (zullen) optreden:

I. _____, geb. _____, wonende te _____, gemeente _____;

II. _____, geb. _____, wonende te _____, gemeente _____;

III. _____, geb. _____, wonende te _____, gemeente _____;

Uden, den *20* Juli 194*4*

DE KAMER VAN KOOPHANDEL EN FABRIEKEN VOORSTELDE,
De Voorzitter: N. J. van der Meer
W. J. van der Meer
Ad. van der Meer

Handtekening van dien betrokkene(n):
 ONDERNEMER: I. *Uljee* II. _____ III. _____
 BEHEERDER: I. _____ II. _____ III. _____

Deelnummer 209. (1913-42-9-93) Zie opmerkingen aan keerzijde.

De broodnodige vergunning, 1944



De derde generatie treedt aan: Henk Uljee en Elly de Koning, 1962



De fraaie collectie speculaasplanken uit de bakkerij, nu te bezichtigen in het museum van Elly Uljee-de Koning in De Veer. Het pronkstuk, de kolossale plank rechts is gesneden door een bakkersgezel. De bijpassende heer op de achterzijde van de plank is helaas nooit door de gezel voltooid.



Deze foto werd aangetroffen op: facebook.com/warmonders/posts

De roeiende 'kouwe bakker' Jan van Stijn met de zussen Schavemaker (bakkersdochters). Hij roeide zijn bestellingen de hele Kaag over. In de kleine mand zijn de zeven-ponders duidelijk te zien.



Jan van Stijn