Zoleefde Ginderbroek

100 a

1962 - Jules Raus in de bakkerij, waar hij gebakjes met een spuitzak vult.

De bakkers van de wijk

Inhoud: De bakkers van de wijk

1 De warme bakker
De geschiedenis van het brood bakken
De bakkersoven en het bakhuis
Brood voor de doden en de armen
De 'hevel' of een verhaal van Jules Segers
Rik Berghmans vertelt …
De eerste bakkers
Bakkers in de oude Molse bevolkingsregisters
Bakker Jan Meeus en zijn zoon Jozef
Bakker Carolus Mols en zijn zoon Jacobus
Bakker Jacobus Boons en zijn zoon Jozef
Bakker Janneke Cluuter
De bakkersfamilie Raus

2 Bakker Karel Dierckx en zijn zoon Louis
De worstenbroodjes van bakker Louis Dierckx
De Bond der Bakkersbazen
Bakker Emile Vandenbergh en zijn zonen Jos en Staf
Tartino
BT Bakkerijtechniek
Het verhaal van Mieke Din
De windmolen van Peerdskerkhof
Molenaarsvrouw Maria Barbara Andries
Molenaar Fernand Huysmans

De warme bakker

De heerlijke geur van vers gebakken brood, het doet ieder van ons watertanden. Deze specifieke bakkerslucht kunt u enkel opsnuiven bij een warme bakker! Gratis krijgt u die erbij.
Alle broden en gebakjes worden er nog steeds op ambachtelijke wijze gebakken en gaan rechtstreeks van de broodoven naar de winkel.

Een bakkerij was een familiaal project, iedereen uit het gezin werd voor de kar gespannen. Samen runde men zijn traditionele bakkerij met veel passie en liefde.

Tot voor enkele tientallen jaren waren het allemaal ‘warme’ bakkers.
Maar Vlaanderen telt vandaag nog maar 2.600 warme bakkers. Dat zijn er 1.400 minder dan twintig jaar geleden en het aantal blijft maar dalen.

Dat de buurtwinkels verdrongen worden door de grote ketens is al jaren een fenomeen en ook de bakkers blijven niet gespaard.
Ze zien hun marktaandeel tijdens de week achteruitgaan. Gelukkig zijn er de weekends, waarin mensen tijd maken voor het ontbijt en voor hun brood naar de warme bakker trekken.

De meeste bakkers verkopen nu brood, koek en dergelijke zonder ze zelf te produceren. De producten worden dagelijks heel vroeg aangevoerd met een bestelwagen. De bakkerswinkel is maar een verkooppunt. Zoals bij een broodautomaat.
Een industriële bakkerij is een bedrijf dat op grote schaal, in tegenstelling tot de ambachtelijke bakker, brood en of banketproducten produceert aan de lopende band.

Een warme bakker heeft een apart leven. Hij werkt ‘s nachts zodat er ‘s morgens een verse boterham op ons bord ligt.
Als iedereen nog in zijn warme bed ligt, is de bakker al aan het bakken. Bij het gerinkel van onze wekker zit de werkdag van de bakker er al bijna op.

Een warme bakker mag geen slaapkop zijn. Tijdens weekdagen staat hij rond twee of drie uur ‘s nachts op om te werken. Op zaterdag is dat nog vroeger. Dan begint hij al om middernacht.
Als de bakker uit bed komt, trekt hij zijn werkkleren aan. Hij draagt een witte broek en een wit jasje, omdat dit de warmte van de ovens beter weghoudt dan donkere kleren.
Het allereerste wat een bakker doet, is de oven aanzetten. Dan maakt hij verschillende soorten deeg klaar om de dagelijkse hoeveelheden broden te bakken, en die zet hij in de oven. Daarna bakt hij verschillende soorten koeken en taarten.

Door de arbeidsomstandigheden is het bakken een zwaar beroep met nacht- en weekendwerk. Het is zelfs een knelpuntberoep geworden.
Een warme bakkerij opstarten is financieel niet eenvoudig. Alleen de oven al kost zowat 120.000 euro. Voor al je installaties en materiaal ben je al snel 300.000 euro kwijt, en dan heb je nog geen onroerend goed om je bakkerij in te vestigen. VDAB telde in 2014 slechts 47 bakkers in opleiding. Vele jonge krachten stoppen.

We hebben nog twee korte verhalen die het zware werk in een bakkerij aantonen.

Emma Van Brabant (1929-2013) was de vrouw van Fernand Dierckx uit Ginderbroek. Ze bouwden in Ginderbroek. Na haar overlijden werd de woning afgebroken voor de oogkliniek van Pieter Raus.
Zij was de dochter van bakker Van Brabant op de Weversberg in Meerhout en ze lichtte een tipte van haar jeugd op.

We hadden thuis een bakkerij en een winkel. Zoals het in die tijd de gewoonte was, was het een ambachtelijke bakkerij.
Het meel werd in een 'moule' gekapt en met de handen tot deeg gekneed. Men bakte thuis de ene dag 200 en de andere 300 broden, zwart of grijs. De oven werd nog met mutsaards gestookt en de assen met een hark eruit getrokken. Het was brood bakken van 's morgens vroeg tot ver in de dag. Alleen met de kermis en bij speciale gelegenheden bakte mijn vader vlaaien.
Mijn moeder bracht de broden rond met een kruiwagen, die elke dag wit opgeschuurd werd.
Toen mijn broer door de Duitsers in 1944 werd opgepakt en naar Buchenwald werd gedeporteerd, moest ik van school blijven en de broodronde van mijn moeder overnemen.
Met een reuzenkorf vanachter op de fiets, reed ik tot aan de brug van Olmen en dan naar Gestel, Borgerhout tot in Genepas. In alle zijstraatjes, door weer en wind, door het mulle zand en de modderige wegen, zomer en winter. Het was eigenlijk een te zwaar werk voor een meisje van zestien.

Fons Van Elsen (1935-2013) was getrouwd met Nelly Vos en ze woonden in de Martelarenstraat

Na mijn leerperiode in Antwerpen begon ik in de bakkerij van Vroesa (Van Roey - Sannen) in Ezaart.
Het was een grote en bekende bakkerij: 6 à 7 man stonden aan de bakoven en 10 à 12 man voerden het brood af. Daarbij bracht een bestelwagen nog brood naar coöperatieve en andere winkels.
Het was zwaar werk. Heel de tijd stond men in het zweet, want bij elke bakbeurt moest de hete vloer van de oven uitgetrokken worden.
Het waren vaak lange dagen, vooral in de tijd van de kermissen, want dan waren er vele bestellingen.
Ja, die dagen deden we niets anders dan bakken en slapen.

Na het bakken moesten we nog de zakken bloem van de zolder halen.
Na een jaar of twee zag ik het voor bekeken en ging met zijn schoonvader mee de bouw in, de trava op.
Ik heb daarna thuis nog zelden iets gebakken. De 'goesting' was over. Het was genoeg geweest.

Jan Horemans, meestal Jan Pijp genoemd, is bakkersgast van Vroesa aan de kerk in Ezaart. Met een motorbakfiets is hij in onze wijk op broodronde met **'HET BESTE BROOD'**.

De geschiedenis van het brood bakken

Brood is een oeroud product, maar niemand weet precies wie het heeft ontdekt en waar het vandaan komt.
Rond de zesde eeuw vóór Christus werd het graan verwerkt tot een soort pap. De graankorrels werden gekneusd met een steen en gemengd met water. Deze pap werd gekookt en in de zon gedroogd.
Of de deegklomp werd op de assen van een houtvuur gelegd om ze zo te laten bakken. Tijdens het stoken werd een steen in het vuur gerold om zoveel mogelijk de warmte te behouden.
Tegenwoordig vinden we op talloze plekken in de wereld nog broden die gebakken worden als onze eerste broden.

Egypte wordt meestal aangeduid als de oorsprong van gerezen brood. De eerste broden werden gemaakt door spontane gisting, net zoals bij het eerste bier. Het gebruik van zuurdesem en gist kwam pas later.

In de Romeinse tijd onder Julius Caesar was het ‘brood en spelen’ wat het volk vroeg. Tijdens de Franse Revolutie in Parijs werd de bloedige strijd gestreden rond het brood.
In de loop der tijden zijn verschillende vetes en oorlogen uitgebroken bij gebrek aan brood of omdat het onbetaalbaar was geworden.

In de 12e eeuw werd brood de basis van het volksvoedsel.
De mensen aten doorgaans brood of koek van rogge, haver, gierst of boekweit. De welstellenden aten vaak wit brood of tarwebrood.
Later werd al tarwemeel in het roggebrood verwerkt.
Nadat in steden fabrieksbakkerijen waren opgezet, at men mede hierdoor aan het einde van de 19e eeuw drie maal meer tarwebrood dan in het midden van die eeuw.

Nu heeft elke bakker een zeer ruim assortiment van broodsoorten waarmee je een gezonde, evenwichtige en bijzonder lekkere maaltijd op tafel zet.
Als je in de rekken en in de toonbank kijkt, lees je hun specifieke namen met daarbij de prijs.
Met Sinterklaas, Verloren maandag, Valentijn, Pasen, Moeder- en Vaderdag, Kerstmis, Eindejaar en nog andere feestdagen biedt elke bakker je een enorm gamma aan overheerlijke speculaas, chocolade, marsepein, kerststroken en zo meer aan.

Het broodverbruik is gedaald, maar de verscheidenheid is enorm toegenomen.

Vanaf de jaren 1960 was het voor de supermarkten economisch interessant om brood op te nemen in het assortiment.

Ondertussen heb je in vele bakkerswinkels ook al een supermarktgedeelte van boterhambeleg.

De bakkersoven en het bakhuis

De oven bestaat al duizenden jaren. Archeologen hebben op verschillende plaatsen in de wereld resten teruggevonden van prehistorische ovens.
Een oven kon wel voor allerlei doeleinden gebruikt worden, zoals het bakken van aardewerk, het smelten van metaal of van vet en het braden van vlees.

De bakkersoven zou in Egypte ontsproten zijn. In het onderste deel van de oven werd houtvuur gestookt en in het bovenste het brood gebakken. Het basismodel met vloer en koepel zoals we die kennen, bestaat al minstens 4000 jaar.

Men kon ook op andere, meer eenvoudige manieren brood bakken, want de mens is altijd al vindingrijk geweest in het bereiden van voedsel.
Afhankelijk van zijn levenswijze en van de materialen die hij ter beschikking had, bakte hij brood in een pot van klei, op een open vuur, onder een verplaatsbare stolp of in een tijdelijke of een vaste ovenconstructie

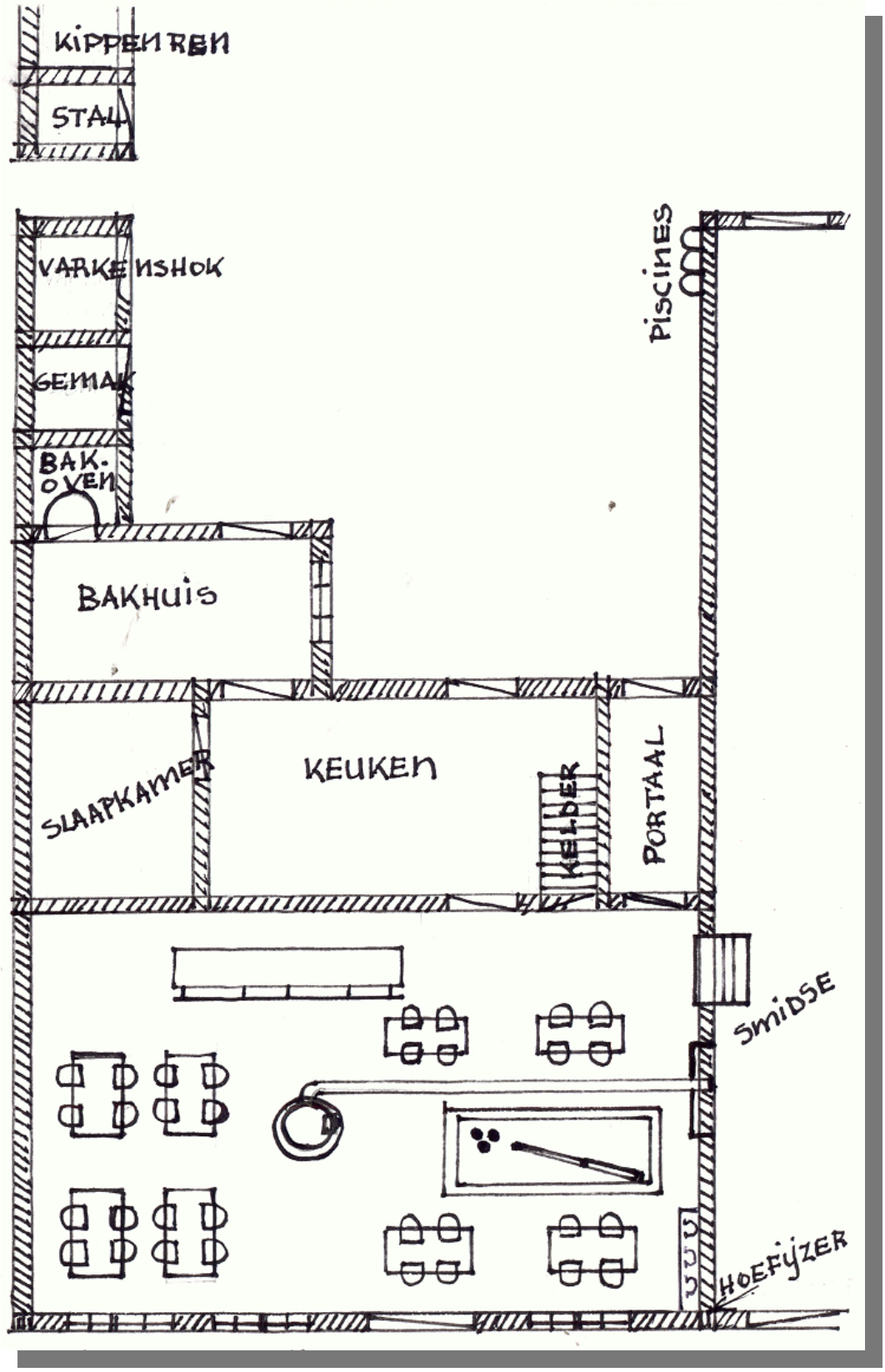
Op het platteland bakte men in onze streken tot 1850 hoofdzakelijk thuis in een eigen bakoven.
Vele boerderijen hadden een bakhuis. In hun bakovens die met sprokkelhout verwarmd werden, konden wel 15 à 25 broden. Het bakken gebeurde eenmaal per week.

Hier werden nog tot en met de Tweede wereldoorlog bakovens gebruikt om brood te bakken. Wie geen bakoven had, kon zijn deeg laten bakken bij een buur of in een gemeenschappelijke bakoven.
Het brood werd daarna steeds vaker gekocht in de bakkerij of door de bakker aan huis gebracht.

Thuis nog broodbakken in een oven, is helemaal verdwenen. Als men nu het brood zelf wil bakken, gebeurt dat in een modern gas- of een elektrisch fornuis.

Er zijn ook allerlei soorten broodbakmachines in de handel, waarin je alleen nog maar de ingrediënten in de machine moet schudden. De broodbakmachine doet de rest van het werk.

Een oude, didactische plaat van een bakkerij: kneden, vorm geven, wegen, in de oven steken. Het hoorde er allemaal bij.



Een plattegrond van de herberg en het woonhuis van het Hoog-huis in Ginderbroek met het bakhuis en de bakoven, toen Smed Mols er woonde (1907-1955).

Brood voor de doden en de armen

Brood speelde vroeger een hoofdrol in het menselijk bestaan.
Om de feestdagen een bijzonder aanzien te geven werd in het deeg bijvoorbeeld allerlei figuren getekend.
Ook voor de doden had men de nodige speciale broden. Belangrijk bij onze voorouders was dat men een voorraad brood meegaf aan een persoon die overleden was. Zelfs in de graftombe van vele groten mocht die niet ontbreken.
Om voor hun zonden vergiffenis te vragen stak men soms muntstukken of penningen in het brood dat aan de armen werd geschonken.

Als iemand van een rijke familie gestorven was, lieten de nabestaanden brood bakken bij enkele bakkers van het dorp voor de mensen die de begrafenis hadden bijgewoond. Zij konden na de dienst een brood aannemen aan de zijdeur van het gemeentehuis.

‘Jan, morgen wordt na de begrafenis brood uitgedeeld’, zei Cent Luyckx uit de Nieuwstraat die op dat ogenblik orgelist was.
‘Ik moet van de rijken niets hebben’, was kort en afgebeten het antwoord van barbier Jan Verwimp die schuin tegenover Cent woonde.

Op 7 maart 1905 overleed molenaar Charel Van Gestel van de Peerdskerkhofmolen.
In de eindrekeningen van het passief gedeelte werden volgende bedragen genoteerd en zo merken we dat ook bij zijn uitvaart brood aan de armen uitgedeeld werd:

1. Doktoor en medicijnen	-
2. Rekeningen van lijkdienst en waslicht	304,84 fr.
3. Doodsbrieven en beeldekens	22,34 fr.
4. Doodskist	80,00 fr.
5. Brood voor de armen	**100,00 fr.**
6. Brood voor lijkdienst, wit brood:	29,90 fr.

De ‘hevel’ of een verhaal van Jules Segers

Om een goed en lekker brood te bakken moet het brood gerezen zijn en het meest gebruikte rijsmiddel was lang geleden zuurdesem. Zuurdesem was een klein gedeelte deeg dat opzij werd gezet en dat men afdekte met een vochtige doek op een warme plaats.

Pas halverwege de negentiende eeuw verving bakkersgist de zuurdesem. Het werd als een grote verbetering gezien, omdat de kwaliteit ervan constant was en de smaak niet meer bitter.

In onze streken werd zuurdesem ook ‘hevel’ genoemd.

Het volgende verhaal dat over ‘hevel’ gaat, is verteld door Jules Segers (°1904) uit de Polderstraat.

Mijn moeder kreeg in 1910 als jong meisje tyfus Ze woonde in een van de witte huurhuisjes van mijn grootvader aan het Pleintje van Ginderbroek waar nu Perswinkel ’t Pleintje is.

Op de voordeur moest een briefje aangebracht worden waarop duidelijk stond geschreven: TYFUS.
Bij een bezoek van dokter Janssens zei deze: ‘Als ze er morgenvroeg nog is, hebben we geluk gehad.’
Die avond k er een man aan en men deed de deur open, wat eigenlijk verboden was.
‘Zeg mens’, zei mijn vader, je weet toch dat je hier niet mag komen.’
‘Ja, dat weet ik, maar het is daarom dat ik hier ben. Ik kom van het k van Averbode. Men heeft me daar gezegd dat hier een vrouw verblijft die tyfus heeft. Mag ik ze eens zien?’ besloot de man aan de deur.
Mijn vader twijfelde even, maar liet hem toch binnen.

Aan het sterfbed van mijn moeder, zei de man: 'Weet je wat je moet doen? 't Is het een of het ander.'
Mijn grootvader was ook in het huis en die had het kort gesprek gevolgd.
'Ja, willen we het maar proberen. Willen we het maar proberen', herhaalde hij hardop in zichzelf. Mijn vader knikte.
'Ga dan in de kelder eens wat hevel halen.'
Vroeger had iedereen die bakte, wat deeg van de vorige bak op een koele plaats opzij gelegd, meestal in de kelder om er brood mee te bakken. Dat werd als zuurdesem gebruikt.
De man nam de hevel aan, kneedde hem nog eens vlug en legde een bol onder elke blote voet van de zieke vrouw.
'Als het pakt', zei de man, 'zal de hevel seffens hard worden en de tyfus uit het lijf van de vrouw trekken.'
Mijn vader kneep alle momenten in de hevel.
'Het is precies dat de hevel wat harder wordt', herhaalde hij telkens om zichzelf wat moed in te spreken.
Na een goed half uur nam de man de hevel van onder de voeten en gaf hem aan mijn vader.
'Zo hard als een kassei', zei mijn vader.
'Nu moet je wat haver halen, die je in kokend water laat zwellen en die brei leg je op het hoofd van de vrouw.'
'Waarom?' vroeg mijn vader.
'Anders gaat er te veel haar uitvallen.'
De man praatte nog wat na, zei een goeden dag en verdween door de deur de donkere nacht in.
De volgende morgen kwam dokter Janssens.
'Hoe is het met je vrouw, Pier?'
Mijn vader wist niet goed wat zeggen en murmelde zo maar wat aan.
De dokter ging de kamer in.
'Wat is hier gebeurd?' vroeg hij achterdochtig.
'Niks', zei mijn vader, niks speciaals.'

‘Jawel, dàt is hier gebeurd’, zei hij en hij wees met zijn handen in de richting van de voeten van de vrouw.’
‘Goed dat ze erdoor is geraakt.’

Een foto van omstreeks 1910, dus ten tijde van het verhaal.
De moeder van Jules Segers woonde met haar ouders in een van die rij witte huisjes. In de achtergrond komt het stoomtrammetje aan gedenderd naar het Pleintje van Ginderbroek, toen nog Onder de bomen genoemd.

Rik Berghmans (1900-1988) vertelde ...

Mijn ouders boerden met een koe, maar we smeerden zelf weinig boter. De hoeveelheid die wij hadden, was te weinig om ermee op de markt te gaan staan. Daarom brachten we ze naar de kruidenierswinkels in Ginderbroek, die van Jan van de Lange (Vanderschoot) of die van Marie van Mans Fee (Van Hees). De boter werd daar in pakjes van een pond of een kilo verpakt en met de boterkorf aan hun arm reden ze soms om de twee dagen met de trein naar Antwerpen.

We aten alleen roggebrood. Wit brood of tarwebrood betekende weelde en werd alleen met de kermis of tijdens een feest aangesneden.
De favoriete dag om te bakken was vrijdag, want dan was zondags het brood op zijn best.
Een boterham werd gesmeerd met vet of reuzel, stroop, zelfgemaakte gelei, soms ook met honing of bruine suiker. De boerin maakte zelf 'platte kaas'
Roggemeel verbouwden de mensen zelf, tarwemeel werd in de winkel gekocht. We spraken van grof brood en wit brood. Alleen tijdens de kermis en het huwelijksfeest aten we mik en krentenbrood.
De mensen bakten zelf en hadden thuis daarvoor een bakoven.

Nu staan er geen meer in Ginderbroek.

In deze gevel van het Hooghuis mondde de vroegere broodoven uit.
Ze stond vlak achter de grote toegangspoort van het huidige magazijn.
Aan de achterkant was er een open haard.

’s Morgens aten de mensen vooral brood van roggemeel.
Zelfs arbeiders boerden wat bij en bewerkten een roggeveld.
Ze spitten met de spade het veld om, zaaiden het koren en pikten het als het rijp was. Als ze de aren gedorst hadden en het graan gezift, werd het naar de windmolen van Peerdskerkhof (1797-1935) gebracht om het te laten malen.
Mijn moeder bakte de broden in onze bakoven. Het kneden van het deeg en het stoken van de oven, waren zwaar werk. Mijn moeder bakte altijd grote broden, misschien wel van twee kilo.
‘Karwielen’, noemden wij ze. Pas als men niet toekwam, gingen we naar de bakker.
‘Mik’, wit brood, kwam zelden op tafel, alleen met de kermis of bij een trouwfeest op tafel. Vandaar waarschijnlijk ook de naam van ‘witte-broodsweken’.
Bij de boterham hoorde ’s morgens een ‘braai’ spek. In de pan lag er dan voor ieder een ‘crêpe’. De boterham werd vaak in het vet van de pan gesopt. Soms werd er dan bruine suiker over gestrooid.
Was er geen vet meer, dan had men nog wel siroop of gelei, die de huisvrouw zelf had gemaakt. Mijn moeder sloeg nu en dan een eitje in de pan of ze kookte het. Ander beleg kenden we niet.

’s Middags aten we groentesoep, petatten met ‘légumen’ en een ‘sauspenneke’. Vlees kwam slechts enkele keren op tafel.
We droogden de bonen en erwten op zolder. Die werden vooral in de winter gebruikt, maar werden dan vooraf een nacht in water gezet.

We hielden soms haagschool en als we dan ’s middags honger kregen, zat er niets anders op dan ergens zurkel of rapen uit te trekken.

Om vier uur aten we een boterham met platte kaas, die we zelf van de botermelk hadden gemaakt. Na het boteren goten we de botermelk in een doek en lieten die uitlekken.
Met bruine suiker erop was het een echte lekkernij.

Het avondeten bestond vooral uit overschot van de aardappelen van 's middags die in de pan gebakken werden. Een pan gebakken petatten, dat was lekker. Je moest dan wel vlug eten, want heel veel waren er niet: een petat in onze mond, een aan de vork en de volgende hield je al in het oog.
's Avonds werd veel botermelk gedronken, meestal uit een grote kom. Je wist na het eten aan het aantal banen botermelk op tafel met hoe velen ze gegeten hadden.

Vader wou geen lawaai als we met zijn allen aan tafel zaten.
'Zwijg en eet!' riep hij dan en soms sloeg hij met zijn k naar het kind dat de grootste mond had.
Na het avondeten bad het hele gezin het rozenhoedje.

Koffie werd weinig gebruikt, alleen op zondag werd er gezet of als er iemand kwam.
De koffiepot, een rood gelakte met een lange, smalle tuit, stond de hele dag op de Leuvense stoof. Had men dorst dan zette men de teut aan de mond. Als we koffie dronken, was die getrokken uit gemalen en gedroogde 'bitterpeeën' of gerst.
Koffie was er weinig en te duur. Bij ons kochten ze maar een 'onske' koffie (honderd gram)*. Toen dronken we vooral lindethee, 'preethee' en ook veel water, putwater. Bij de oogst kregen we licht bruin bier. Dan was het kermis voor ons.*
Onze zolder lag vol met linde- en vlierblommen om ze te drogen voor thee.

We kunnen zeggen dat aardappelen, pap en roggebrood de kost was van de meeste huisgezinnen van Ginderbroek.
Rundvlees en harde kaas kwamen zelden op tafel.

De eerste bakkers

Het verhaal van de eerste bakkerijen in onze streek begint meestal in een boerderij, omstreeks 1850.
De boerin bakt voor het hele gezin en als daarbij nog moest gebakken worden voor de familie en de buurt, was het al bijna een bakkerij.

Een treffend voorbeeld is dat van de ouders van Marie Huysmans (°1901) uit de Martelarenstraat, die in 1925 getrouwd was met Gerard Gijs uit Meerhout, een huisschilder. Ze bouwden in de Martelarenstraat. Het was een van eerste huizen in de straat, de toenmalige Veldweg naar Millegem.

Marie was de dochter van bakker Huysmans op de Markt, waar nu dokter Stas woont. Er waren 12 kinderen geweest, maar acht ervan zijn vroeg gestorven, drie op een maand tijdens de kroepepidemie in 1904.

Voor de Eerste Wereldoorlog boerden mijn ouders en ik moest soms met vier koeien aan tuiers langs de weg om ze te hoeden. Wat was er dan herrie als ze zich wilden lostrekken.
Maar na de Eerste Wereldoorlog werd onze boerderij langzamerhand een bakkerij en ik kreeg ander werk te verrichten: in de winkel staan, brood uit de oven halen tot de handen pijn deden van de hitte en met de hondenkar broden naar de winkels brengen.
Toen ik eens terugkwam van de Heidehuizen, werd de hond doodziek. Ik vond het zo verdrietig dat ik de hond op de kar legde en zelf de kar voorttrok.
Op een andere keer kwam ik op mijn ronde iemand tegen die mijn hond ooit geslagen had. De hond werd razend en sloeg op hol.
Zakken, broden, geld … alles rolde van de kar over de weg.

De Markt van omstreeks 1900. De woning helemaal links of misschien nog een verder naar de Martelarenstraat toe, was de boerderij en later de bakkerij van Huysmans

Bakker Huysmans met zijn hondenkar op broodronde op de Molderdijk.

Bakkers van Ginderbroek
in de oude Molse bevolkingsregisters

In het eerste bevolkingsregister van Mol, dat van 1845 -1856, staan voor onze wijk zeven bakkers vermeld.
Dat is een opmerkelijk groot aantal, omdat er in die tijd maar 146 woningen stonden met 922 inwoners.
We hebben geen verklaring gevonden voor dit hoog aantal bakkers, te meer daar wij in de overtuiging leefden dat vele gezinnen toen hun brood zelf bakten. Behalve misschien in een daglonerswijk, zoals Ginderbroek er een was.

Ginderbroek:

Jan Swagemaekers, bakker, 83 jaar
Karel Mols, bakker, 34 jaar en getrouwd met Theresia Meeus
Louis Harts, bakker, 30 jaar en getrouwd met Theresia Luypaerts
Peter Vos, bakker, 66 jaar, weduwnaar
Franciscus Beyens, bakker, 51 jaar, weduwnaar

Nieuwstraat:

Jan Meeus, bakker, 38 jaar en getrouwd met Johanna Van Tongel
Jan Dekoninck, bakker, 56 jaar en getrouwd met Johanna Oeyen.

In de volgende bevolkingsregisters, die om de tien jaar vernieuwd werden, is dat aantal wel telkens herleid tot ongeveer een viertal.

We behandelen in deze brochures uitgebreid bakker Meeus, Boons, Mols, Raus en Dierckx.

Daarbuiten waren er volgens de bevolkingsregisters nog andere bakkers in Ginderbroek, maar waar we alleen de naam van kennen.

Zo in het bevolkingsregister van 1867-1880:

In de Nieuwstraat: Vermeerbergen Petrus x Louisa Waegemans, bakker en herbergier. Hun zoon en kleinzoon werden molenaars.

In Ginderbroek: Peeters August x Maria Theeuws: bakker, herbergier, naaister

Immers Petrus x Anna Berghmans: bakker, landbouwer.

Bakkers hadden toen nog vaak een bijberoep nodig om aan de kost te komen.

1891 - Opgelet. Jacobus Mols, bakker in Genebroek te Moll, heeft eenen wagon allerbeste potatten aangekregen, 3 verschillende soorten.

1891 - Uit ter hand te koop. Een paar leeuweriken netten, zoo goed als nieuw, bij Frans Huysmans, bakker in de Nieuwstraat te Moll.

Een bakkersfiets met een rieten mand

Bakker Jan Meeus en zijn zoon Jozef

Bakker Jan Meeus werd omstreeks 1900 opgevolgd door zijn zoon Jozef, die getrouwd was met Maria Hemelaers.
In het register van 1910-20 lezen we: Maria Hemalaers, bakkerinmeester, winkelierster.

Hierbij aansluitend willen we toch het verhaal van pastoor Walter Meeuws even noteren.
Velen kennen de monumentale pastorie van Oostham (Ham), in het gehucht Kwamol. Oostham en omliggende dorpen hadden eeuwenlang een pater uit de abdij van Averbode als parochieherder.
Die indrukwekkende pastorie werd gebouwd tussen 1671 en 1680 in de Brabantse renaissancestijl. De bouw heeft jaren geduurd door het krijgsgeweld en de onrust tijdens de Frans-Hollandse Oorlog (1672-1678).
De pastorie is een voorbeeld van de pastorijen zoals die door de norbertijnenabdij van Averbode gebouwd werden in dorpen waar de abdij enkele percelen landbouwgronden en woningen bezat.
Daar kon ze dan de tienden innen die toen gebruikelijk waren.
Hun pastorieën, ook die van Oostham, waren vanwege de toenmalige onveilige situatie ter plaatse zwaar versterkt met geweldige deuren en sloten en ze hadden zelfs een geheim kamertje, verborgen uitgangen en schietgaten.

En wie was de eerste pastoor die in de pas gebouwde pastorie van Oostham zijn intrek mocht nemen?
Norbertijn Walter Meeuws uit de abdij van Averbode.
Walter Meeuw is volgens het doopregister op 22 augustus 1630 geboren in Ginderbroek-Mol als zoon van William Meeuws en Maria Vos.
In 1649 treedt hij in Averbode in en in februari 1654 wordt hij naar Leuven gestuurd voor verdere studies. Op 21 december 1654 volgt

zijn priesterwijding in Mechelen en de eerst volgende jaren wordt hij theolooglector in de abdij van Averbode.
In november 1666 volgde zijn aanstelling tot pastoor in Oostham en zoals zijn voorgangers woonde hij in een vervallen, vochtige boerderij. Hij zal gedurende die tijd de bouw van de nieuwe pastorie wel met volle aandacht gevolgd en gestimuleerd hebben.
In 1680 kon hij zich vestigen in de nieuwe, monumentale pastorie.
(Deze gegevens komen uit een artikel van Jozef Mertens: De norbertijnenpastorie van Oostham.)

Norbertijn Walter Meeuws uit Ginderbroek, wie was zijn familie?
In het eerste bevolkingsregister van Mol (1855-1866) staat in de Nieuwstraat bakker Jan Meeus vermeld, die toen 38 jaar was en was getrouwd met Jonhanna Van Tongel.
Vos, de familienaam van zijn moeder, was volgens de bevolkingsregisters uit de negentiende eeuw een heel bekende en een algemeen verspreide naam in onze wijk.
Of norbertijn Walter Meeuws familie was van bakker Meeus van Ginderbroek moet nog onderzocht worden. Maar volgens deze gegevens kan het bijna niet anders.

De onlangs grondig gerestaureerde pastorie van Oostham.

Bakker Carolus Mols en zijn zoon Jacobus

Een andere bakkersnaam die geregeld voorkomt in de bevolkingsregisters is Carolus Mols (°1812), getrouwd met Theresia Meeus. Vermoedelijk stamt zij ook uit de bakkersfamilie Meeus.
Carolus Mols zal opgevolgd worden door zijn zoon Jacobus (°1844) en zijn vrouw was Mie Laenen.

Jacobus Mols en zijn vrouw Mie Laenen woonden in een laag huis met twee trapjes voor de ingangsdeur (waar het Bazarke zich heeft uitgebreid) en ze hielden er ook een kruidenierswinkel.
In het register van 1910-1920 stond: Jacobus Mols (°1844): winkelier: koloniale waren, meel, petroleumolie.

Mance, de dochter van Jacobus Mols, bleef in de ouderlijke woning (met pijltje), maar zij heeft aan de straatkant een verdieping bij opgezet.

Bakker zijn was op dat moment eigenlijk een te groot woord van datgene wat het thans voorstelt. Vele moeders bakten vroeger zelf hun brood. Wie echter geen oven bezat, zoals in vele arbeiderswoningen, vroeg aan zijn buur die wel een bezat, of men zijn brood bij hem in de verhitte oven mochten steken. Wie dan veel voor de buurt bakte, noemde men al vlug de ‘Bakker’.

Manske Beyens van het Bazarke, een kleindochter van Jacobus Mols vertelde:
Als we van school kwamen, roken we al meteen dat grootvader appelbollen, een appel met deeg errond, gebakken had.
Daar is niks van, plaagde hij ons. Maar enkele minuten later kwam hij met zijn vers gebakken 'pollekes' binnen zoals hij zijn appelbollen noemde. Hij wou ons zo altijd verrassen.

Rik Berghmans (1900-1988) uit de Hooistraat is er ooit gaan winkelen:
Soms moest ik er een kilogram bloem gaan halen om pannenkoeken te bakken. Het was vroeger niet de gewoonte dat in een kruideniers-woning bloem werd verkocht. Maar omdat Cobie Mols bakker was geweest, stond er steeds een kist meel in de winkel.
Zijn vrouw Mie Laenen zou nog met streepjes en kruisjes (Romeinse cijfers) gerekend hebben. En dat was altijd juist, vertelde men erbij.

Op 11 september 1902 deed Jacobus Mols en Marie Laenen giften onder levenden en hij maakte zijn goederen aan zijn kinderen.
Aan zijn zoon Joseph schonken ze het Hooghuis. Het werd geschat op een waarde van 4000 fr.
Jozef Mols leerde in Lier voor smid, onder meer samen met de vader van Bobbejaan Schoepen, waar zij ook een gedegen opleiding van hoefsmid kregen.

Bakker Jacobus Boons en zoon Jozef

1946 - De H. Doornstoet trekt voorbij de ‘witte’ woning van bakker Boons, tegenover het Pleintje van Ginderbroek.

Tussen de afspanning ‘De Vrachtkar’ van Mieke Blanckaerts en bakker Boons was een servituut. Zo kon men naar de stallingen van Mieke Blanckaerts en met de mutsaards naar de bakoven achter die van bakker Boons.
Je merkt nog het tramspoor, dat toen al niet meer gebruikt werd.

In het bevolkingsregister van 1880-1890 staat Joannes Franciscus Boons als bakker aangegeven en hij was getrouwd met Rozalia Blanckaerts. In het volgende register van 1891-1900 is zijn zoon Jozef hem al opgevolgd.

Jozef Boons werd, samen met zijn tweelingbroer, als ‘onwettig’ kind geboren op 18 augustus 1859. Hun moeder was Rosalia Blanckaerts uit Ginderbroek en de kinderen kregen de naam van de moeder.
Joannes Franciscus Boons werd in 1826 in Meerhout geboren. Hij had zich in Turnhout gevestigd als bakker-herbergier.
Op 30 januari 1860 verhuisde hij naar Mol en trouwde er met Rosalia Blanckaerts, 14 maanden na de geboorte van haar twee jongens.
Jozef en zijn broertje werden gewettigd en erkend door Joannes Franciscus Boons. Ze kregen ook zijn naam en vanaf dan ging Josephus Blanckaerts door het leven als Josephus Ludovicus Boons.

Het valt op dat van al de bestudeerde huwelijksakten enkel deze akte melding gemaakt wordt van de aankondiging van het huwelijk gedurende drie opeenvolgende zondagen op de voorgevel van het gemeentehuis (en niet aan de kerk). Dat heeft waarschijnlijk te maken gehad met de onwettigheid van de twee kinderen.

Jozef Boons trouwde met Maria Virginia Vos en ze kregen twee dochters: Maria Francisca (°1885) en Ernesta Leonia (°1887).

Jozef Boons werd net als zijn vader bakker. Na zijn huwelijk met Maria Vos bleef hij met zijn vrouw in het ouderlijk huis wonen, gelegen te Ginderbroek 5 in Mol.
Naast de bakkerswinkel opende het pas gehuwde koppel een café, dat de naam ‘Groenendaal’ kreeg.
Aan de straatkant waren twee kleine vertrekjes met ertussen een halletje. In het ene vertrek was de bakkerswinkel, in het andere een cafeetje.

Jozef werd in de wereldoorlog van 1914-18 aangehouden als een politiek gevangene. Ongeveer 300 aanhoudingen vonden in Mol plaats.
Jozef werd tien maanden vastgehouden in Brussel en werd beschuldigd van het overbrengen van mensen over de grens met Nederland.

Er werden vooral jongeren over de grens gesmokkeld die het leger wilden gaan vervoegen of personen die door de Duitse bezetter gezocht werden.
Mogelijk probeerde Jozef Boons iets bij te verdienen omdat de bakkerijen in de oorlog niet genoeg grondstoffen hadden om te functioneren. Vele bakkerijen vielen stil, ook in Mol.
Het 'Hollands brood' deed zijn intrede. Honderden broden werden wekelijks vanuit Nederland aangevoerd.

Als bakker was 'den Boons' vooral gekend voor zijn grof brood. Met een grote linnen zak op zijn rug droeg hij zijn broden naar de klanten.

Zijn neef Paul Geypen is nog in de bakkerswinkel en het café geweest van Jozef Boons.
Achteraan stond een oven in openlucht die met hout werd warm gestookt. Hierin werd het brood gebakken. In de tuin was een opslaghok waar bloem werd bewaard. Achter de tuin lag een autokerkhof van de familie Verhees.
Paul Geypen herinnert zich nog hoe hij samen met zijn moeder, Rosa Peeters, op een stoeltje van haar fiets van Geel naar Mol reed, toen Jozef Boons op zijn sterfbed lag. Het was juli 1942.
Hij overleed in 1942, op 83-jarige leeftijd in Mol.
Maria Vos ging kort daarna bij kleindochter Rosa Peeters op de Diestbaan in Mol wonen. Zij overleed op 82-jarige leeftijd.

Jozef Boons had een afkeer van de kerk. Deze antiklerikale levensbeschouwing zou naar verluid geworteld zijn in de jeugdjaren van Jozef.
Tijdens een van de bijeenkomsten in de kerk die aan de Plechtige Communie vooraf ging, werd de pastoor om een of andere reden eventjes weggeroepen. Er ontstond tumult onder de achtergebleven jongens, waarop de pastoor snel terugkeerde.

De pastoor pikte uit de bende jongens die het kabaal hadden veroorzaakt, Jozef als de dader en verbood hem zijn Plechtige Communie te doen.
Dit voorval greep korte tijd vóór die datum plaats. Nieuwe kleren waren al gekocht, de familie was uitgenodigd voor een feest en om dan nog maar te zwijgen over de mentale gevolgen voor het kind.
Jozef, en met hem heel de familie, voelde zich onrechtvaardig behandeld. Dit incident zou de basis van het sneeuwbalproces geweest zijn voor de antiklerikale ingesteldheid van de familie Jozef Boons-Vos.

Op 10 november 1948 beslist de gemeente om de eigendom van bakker Boons te onteigenen, in het vooruitzicht om de Korenbloemenstraat door te trekken naar de hoofdweg van Mol-Geel.

> Gemeenteraadszitting 10.11.1948
>
> 4. De aankoop eigendom Boons, Ginderbroek, voor de som van 160.500 fr. wordt volledig goedgekeurd, met in vooruitzicht de verbinding Nieuwstraat en Hoogstraat naar Boulevard.

Aangezien in 1948 zowel grootouders Boons-Vos als de ouders Peeters-Vos al overleden waren, werd Rosa Peeters belast met de afhandeling.

Op 13 april 1944, in volle oorlogstijd, trekt de stoet van de gouden bruiloft van het volkse koppel Louis Van Baelen, de blinde, en Mie Coenen door de versierde straten.
Men heeft ook de wit gecementeerde en leegstaande woning van bakker Boons nog opgesmukt met dennenboompjes en guirlandes.

Bakker Janneke Cluuter uit de Nieuwstraat

De bakker heette eigenlijk Jan Verbruggen, maar iedereen kende hem alleen maar als bakker Janneke Cluuter.
Vóór hij er woonde, was het een bekend café, dat van Cleuter-Dujardin.
Jan Cleuter (°1829), zijn naam werd als Cluuter uitgesproken, was onderbrigadier van de douane. Hij was getrouwd met Narcisse Dujardin en woonde vooraan in de Nieuwstraat, waar ze een herberg uitbaatten.
Omstreeks 1891 ging Jan Cleuter met pensioen en in hetzelfde jaar verkochten ze hun have, waaronder het herberggerief.
Het gezin verhuisde naar Antwerpen.
In 1929 vestigde er zich bakker Verbruggen. De naam van een van zijn voorgangers was zo ingeburgerd dat bakker Jan Verbruggen er ook mee door het leven moest.
Als een bijnaam eenmaal in zwang was, speelde men hem niet gemakkelijk meer kwijt. Ook Janneke Cluuter niet
Jan Verbruggen was getrouwd met Maria Luyckx.
Zijn ongetrouwde zus Sofie woonde bij hen in en hielp in de zaak.

Na bakker Jan Verbruggen kwam er bakker Broeckx-Delaet uit Ezaart.
Ze zijn gestopt in 1974 toen de Nieuwstraat werd verbreed en de Rode Kruislaan aangelegd.
De woning van Janneke Cluuter, die toen al erg bouwvallig was, werd afgebroken.
Bakker Broeckx-Delaet verhuisde naar Ezaart aan de kerk, waar na hen Vroesa (Van Roey-Sannen) kwam (nu is er een tuinwinkel).

In de derde of vierde woning aan de linkerkant van de Nieuwstraat woonde bakker Janneke Cluuter (Jan Verbruggen).

Waar Janneke Cluuter had gewoond, kwam er later Huis Ivonne en nu is er Het Kleine Huys gevestigd, op de hoek van de Nieuwstraat en de Rode Kruislaan.

Peperkoeken hartjes in de vitrine van bakker Janneke Cluuter

Maria Van Beylen (°1926) van de Borgerhoutsendijk heeft ooit eens op een blaadje geschreven hoe zij als jong meisje haar nieuwjaars-brief heeft voorgelezen.

Onze nieuwjaarsbrief voorlezen en alles wat er mee te maken had, was voor de kinderen een hele belevenis.
Weken vooraf hadden we, als we van thuis naar school liepen, vóór het raam van bakker Janneke Cluuter in de Nieuwstraat peperkoeken harten al zien liggen. Versierd, grote en kleine, met een rood lintje en met grove witte suiker erop geschreven 'Gelukkig Nieuwjaar'.
Elke dag opnieuw hielden we halt voor het raam, dat vooral 's mor-gens erg aangeslagen was van het vers gebakken brood, dat in de rekken van de winkel geladen was.
Als de winkelvrouw Sofie die taterende kinderbende voor haar raam hoorde, veegde ze even met een doek het raam helder, zodat ze kon meegenieten van die hunkerende kinderogen.
Het was geen opgesmukte etalages met pralines of anders snuisterij-en, maar witte afgeschuurde houten planken, die alleen maar vol ge-sjouwd waren met peperkoeken in alle maten en gewichten. Heerlijk!
Maar vooraleer we die in onze handen zouden krijgen, moesten we er eerst iets voor doen. De zuster in de klas had de brief op het bord ge-schreven en alle dagen moesten wij oefenen, zodat we na een paar dagen hem van buiten kenden, heel goed wetend waarop we de klemtoon moesten leggen: 'Gehoorzaam zijn'. Want die belofte stond er altijd in.
De laatste dag voor de kerstvakantie mochten we hem overschrijven met ons mooiste geschrift en vooral tussen de lijntjes.
We versierden de brief met lintjes en sterretjes van goud en zilver.
Hij werd daarna netjes opgeborgen in de boekentas, wachtend op de lang verwachte dag.

Zo fier als een gieter, de beste kleedjes aan, mochten we hem dan gaan lezen bij meter of peter. Mijn peter in zijn zondagspak zat recht-op in zijn grote zetel. Stil, aarzelend, een beetje verlegen begon ik er-aan. Naarmate de brief meer naar het einde toeging, werd de toon een beetje harder en daar ik hem toch van buiten kende, gluurde ik boven mijn brief heen eens naar mijn peter. Dan zag ik hem altijd heel ontroerd luisteren met waterige ogen, maar heel gelukkig glimla-chend. Als ik dan afsloot met: 'Mol, 1 Januari 1934', dan was er hand-geklap, want ze stonden met velen te luisteren.
Peter toverde dan het peperkoeken hartje van achter zijn rug te voor-schijn.
Wijl de grote mensen een witteke dronken en tikten op het nieuwe jaar, drukte ik mijn simpel cadeau tegen mijn hartje aan met een ge-voel van echt puur kindergeluk.

De bakkersfamilie Raus

Vroeger ging het zelfstandig beroep vaak over van vader op zoon. De zoon leerde de kneepjes van het vak en stak heel wat op in het werkatelier van zijn vader. Het waren jeugdjaren waarbij alles praktisch werd nagedaan en de zoon leerde zo zijn vak al doende onder het toeziend oog van zijn vader. Hij leerde 'van binnenuit' en werd daarbij van dichtbij opgevolgd.
Dat gebeurde ook in de bakkerij van de familie Raus, waar het ambacht van vader op zoon werd overgedragen.
Suske Raus, later zijn zoon Charel en zijn kleinzoon Jules, zijn bakkers van vader op zoon. Ze hebben steeds in de Nieuwstraat gewoond tot Jules in 1962 de bakkerij naar de Markt heeft overgebracht.

Een zicht op de vroegere herberg met ernaast de bakkerswinkel met zonnewering, tijdens de ommegang van de H. Doorn in 1958, waarbij de straat versierd werd met bloemstaanders en met vaandels die over de weg waren gespannen. Naast de bakkerswinkel woonde Eugène Raus, de broer van Charel, die beestenkoopman was.
Vooraan links op de foto zie je nog een reclamebord met 'Perle', de Bieren Gaulier uit Brussel, die biersteker de 'Blanc' (Louis Geuens) verkocht.

Bakker Suske Raus

Bakker Peter Frans Raus (1871-1960), in de volksmond Suske Raus genoemd, was uit Bel afkomstig, uit de boerenfamilie van Peter Jozef Raus en Maria Boeckx, beiden van 1833.
Het is niet verwonderlijk dat een bakkerij zijn oorsprong vond in een boerenbedrijf. Boeren bakten natuurlijk zelf hun brood, soms ook voor hun familie. Als ze dat bakken uitbreidden naar buren en kennissen toe, zagen ze er winst in. Dat nevenbedrijf evolueerde al vlug tot een zelfstandige bakkerij met winkel en een broodronde.

Suske trouwde in 1892 met Marie Sneyers (°1872). Ze woonde voor haar huwelijk op Sas 6, vandaar ook dat het uithangbord van hun herberg in de Nieuwstraat Sas 6 werd genoemd.
Of Suske voor hij naar Mol verhuisde in Bel al bakker was, is ons onbekend. Feit is wel dat Suske en Marie van Sas 6, nadat ze getrouwd waren, een tijdje in Bel hebben gewoond, aangezien de oudste zoon Charel (1893-1958) er geboren is.

Marie van Sas 6 vertelde eens tegen haar kleindochter Simonne dat bij een verhuis het de gewoonte was dat er gezongen werd. Ook bij die van hen van Bel naar Mol.
Toen zong men van *'In Bel daar willen wij niet wonen, daar zien de wijven te zwet. In Mol daar willen wij wonen daar zijn ze proper en net.'*

Maria Sneyers, de vrouw van Suske, met haar zuster in een studio van een fotograaf.

Suske Raus stond in het bevolkingsregister van 1910-1920 ingeschreven als bakker (meester), winkelier, herbergier.
Marie en Suske Raus hadden vijf kinderen: Charel, Jules, Mathilde, Eugéne en Julia.

Charel was getrouwd met Constance Raus uit de Nieuwstraat.
Hij was tijdens de Eerste Wereldoorlog soldaat in het Belgisch leger en werd samen met zijn broer Jules vier jaar lang aan de frontlinie tegen de Duitsers ingezet.
Charel zal later de bakkerszaak van zijn vader overnemen.

Charel en Jules Raus in hun staatsie-uniform, net voor de Eerste Wereldoorlog

Mathilde, de oudste dochter van Suske Raus, trouwde met Sander Robijn uit Ginderbroek, die douanier was in de haven van Antwerpen.

De andere dochter Julia trouwde met Alfons De Smedt, een ingenieur uit Sint-Niklaas. Na hun huwelijk zijn beide gezinnen in de havenstad Antwerpen gaan wonen.

Eugène was beestenkoopman en hij was getrouwd met Stans Hooyberghs. Achter zijn woning in de Nieuwstraat naast de bakkerswinkel had hij twee stallen, waarin zijn koeien tijdens de winter verbleven. In de zomer bracht hij ze naar zijn weide op de Hei.

De H. Doornstoet trekt door de Nieuwstraat. De woning met de verdieping is die van café Sas 6. Daarnaast was er de bakkerswinkel van de familie Raus. De woning van een barbier die rechts nog net op de foto staat, werd door postbeambte Rik Van Hemel gekocht om er een nieuwe woning op te zetten

De bakkerij Suske Raus bevond zich achter de winkel in een langwerpig bijgebouw, met vooraan een klein verhoog, waarop de bloem- en meelzakken werden gestapeld. Achteraan stond de bakoven.

Voor het heet stoken van de oven kon men langs buiten mutsaards of houtblokken onder de oven steken en later, nog tot aan de Tweede Wereldoorlog, kolen met een troffel inscheppen.
De assen werden met een rakelijzer opzij of uit de oven getrokken.
In de onmiddellijke omgeving van de gestapelde bloem- en meelzakken stond de ‘pétrin’ (een kneedmachine met elektrische aandrijving) waarin de grondstoffen voor het maken van brood (bloem, meel, gist, zout en water) werden gemengd en gekneed tot brooddeeg.
Naast de ‘pétrin’ stond een lange, brede werktafel met allerhande benodigdheden en materieel, onder andere de weegschaal.
Wanneer het brooddeeg klaar was, werd het uit de ‘pétrin’ gehaald, op de werktafel gelegd en zorgvuldig afgedekt met lege bloemzakken om het te laten rijzen.
Vervolgens werd met een steekmes stukken van het brooddeeg afgesneden. Die werden gewogen en opgebold tot de vorm van brood, klaar om in de hete oven geschoven te worden met een platte houten schop met lange steel, een ‘zweil’ genoemd.
Na het bakken werden de broden met diezelfde ‘zweil’ uit de oven gehaald en in een rek op wielen getast om ze te laten afkoelen. Daarna reed men ermee naar de winkel voor de verkoop of naar de kar voor de broodronde.

Voor Suske Raus nog geen ‘pétrin’ had, werden de grondstoffen voor het maken van het deeg in een trog gedaan, met de handen gemengd en verder met blote voeten tot deeg gekneed, wat zware arbeid was.

Suske bakte hoofdzakelijk wit en bruin brood en alleen op feestdagen en in de kermisweek ook krentenmik en vlaai. Pistolets en koffiekoeken kende men toen nog niet.

Bijna alle Molse bakkers hadden in de jaren dertig al een broodronde.

Bakker Boons van Ginderbroek droeg de broden rond in een grote linnenzak op zijn rug.

Bakker Huysmans van de Markt spande zijn hond in een karretje om het brood rond te brengen.

Suske Raus deed zijn broodronde met paard en kar.
Zo was van Suske geweten dat hij na zijn broodtoer wel eens in een café durfde blijven plakken en dat zijn paard, het wachten beu, dan zonder hem naar huis liep.

Achter de woning van Suske Raus lag hun tuin, die omringd was met een haag tot tegen de Hoogstraat.
Alouïsa Nuyts, die schuin tegenover die tuin in de Hoogstraat woonde, diste nog volgende herinneringen op:

Als september met zijn vroege avonden onze straat wegmoffelde, waren de kinderen druk bezig met 'Kjèske mee lantère'.
Ze haalden zonder gezien te worden een biet bij Conjaerts of bij Suske Raus, langs een kot in de haag. Die biet werd uitgehold en ogen, een neus en een mond uitgesneden met een kaarsje op de bodem. Als het donker genoeg was, trokken de kinderen met zijn allen, warm ingeduffeld en al zingend door de buurt.'

Tijdens de grote vakantie heb ik mijn hart opgehaald met de k mannen uit de straat. Ik deed 'stoet' en ver hen met de pispotjes uit de haag van Suske Raus.

Rik Van Hemel woonde naast Suske en Charel Raus en hij vertelde:

De vitrines van de herberg van Café 6 hadden een wat art nouveau-tintje met geslepen en gebogen glas.
Als de kinderen voor de deur van Suske Raus op de straat aan het spelen waren of voetbalden, dan kwam hij naar buiten gevlogen om ze weg te jagen.
En dan maar 'permitteren' dat ze zijn vitrines wel eens konden stuk trappen: 'Schei eruit, seffens zijn al mijn ruiten kapot! Ga ergens anders spelen!'
Op een dag was hij al een paar keer naar buiten gevlogen en telkens molenwiekte hij met zijn armen de straat leeg.
Iemand van de spelende jongens zei toen: 'Kom, we gaan naar de turfputten aan de Nete.' Die kuilen werden vroeger vol gekapt met allerlei rommel en afval. Met op hun armen een pak glas, stapten de jongens naar de woning van Suske Raus. Op een teken lieten ze al het meegebrachte glas voor zijn huis op de stoep neer
Een gerinkel van jewelste! Ze hoorden Suske binnen schreeuwen: 'Marie! Marie! Het is zo wijd! Het is zo wijd. Ze liggen eruit!' Hij stormde naar buiten en zag het glas op de grond in gruzelementen liggen.
'Ziet ge het, ziet ge het, ik heb het honderd keren gezegd dat ze van die ramen weg moesten blijven!' Het drong pas een beetje daarna echt tot hem door dat ze hem goed liggen hadden.

De stamgasten van café Sas 6 waren vooral van middelbare leeftijd.
Het was een stil café zonder veel tralala, en met wat oudere k
en familie die vanuit Antwerpen op bezoek kwamen.
Het was vooral hun dochter Julia die in het café stond. Ze werd de Krol genoemd, omdat ze als kind een echte krullenbol was.
Toen zij in het café stond, kwam er ook veel jong volk.

‘We hebben ooit veel plezier gemaakt’, zei ze ooit tegen haar nicht Simonne Raus. ‘We hadden een pick-up en er werd veel gedanst.’

Toen woonde advocaat Gepts ook in de Nieuwstraat, tegenover café Sas 6 en hij ging er elke dag een ‘straffe’ stout drinken.
‘Gepske’ liep wat gebogen met een bochel op zijn rug.
Een k die de flauwe plezante wou uithangen, zei eens: ‘Zeg, Gepske, wat hebt gij in uw ‘bakske’ zitten?’
Gepske diende hem meteen van antwoord en smeet hem in het gezicht: ‘Stokverf! Om uw ‘bakkes’ toe te plakken!’

Als meisje deed dochter Julia ook enkele jaren de broodronde met paard en kar. Ze vertelde ooit dat een zekere vrouwelijke k het paard altijd een k of een koekje gaf. Het paard wist zeer goed welke k het was en bij het naderen van haar woning was het niet meer te houden. Het paard duwde dan met zijn hoofd de deur open en stapte zover naar binnen tot de berries van de kar tot tegen de deurstijlen kwamen. En Julia dan maar tegen het paard roepen: ‘Hou, hou, hou!’ terwijl de k zei: ‘Ha, daar is mijne jongen weer’ en al k stond met een zoetigheid.

Toen Julia in 1936 trouwde en naar Antwerpen trok, werd het café opgedoekt en werd het daarna een gewoon burgerwoning.
De bakkerij liep wel gewoon door. Je kon bij bakker Suske Raus ook bloem, gist en krenten kopen, alles wat je nodig had om zelf een brood te bakken.
Tegen de jonge snaken schertste hij soms: ‘Ik zal voor jou eens een paardje bakken.’
‘Maar’, zo beweren nu die kinderen van toen, ‘we hebben er nooit een gezien.’

Na een heerlijk voetbad in een ‘basseng’, trekt Suske zijn kousen weer aan.

Bakker Charel Raus

Nadat Suske Raus ophield met broodbakken werd de bakkerij overgenomen door zijn zoon Charel.
Al van na zijn schooltijd had Charel in de bakkerij geholpen. Hij had ook stage gelopen bij een bakker in Hoboken, waardoor hij de bakkerstiel volledig onder de knie kreeg.

Rond 1950 staat Charel Raus in de deuropening van zijn winkel, op de zondag van Mol-Jaarmarkt, als de meisjes Vanarwegen van Ginderbroek er gearmd en lichtjes in de pas voorbij stappen.

Charel Raus (1893-1958) trouwde in 1923 met buurmeisje Constance Raus (1890-1971).
Zij was een zelfstandige naaister en had haar diploma in Antwerpen gehaald, aan de toen zeer gekende instelling 'Ecole de coupe et de couture dirigée par M. Feremans-Marnef'.

Het fijnzinnig kleed dat ze op bijgaande foto draagt, heeft ze dan ook zelf genaaid. Vooraleer ze naar de fotograaf stapte, liet ze een voor die tijd heel modern kapsel knippen en dit tot grote tegenzin van haar moeder.

Een welgekomen ontspanning voor het hardwerkende bakkerskoppel was hun jaarlijkse deelname aan het souper van de Bakkersbond.

Stans en Charel Raus kregen drie kinderen: Jos, Jules en Simonne.

Jos was getrouwd met Maria Mangelschots uit de Voogdijstraat waar haar ouders een stoffenwinkel hadden, die zij later overnamen.

Na het overlijden van Charel namen Jules en zijn vrouw Madeleine Alders de bakkerszaak over.

Simonne hielp na schooltijd in de bakkerswinkel en later werkte zij als verkoopster bij 3 Suisse en als hulp in apotheek Vermeulen.

Ze trouwde met Theo Van Elsen die als scheikundige werkzaam was op het SCK (Studiecentrum voor Kernenergie).
Hij is de zoon van onderwijzer André Van Elsen, bijgenaamd ‘t Klein Meesterke’, die jarenlang schoolhoofd was aan de gemeenteschool Ezaart-Hessie.
Simonne en Theo zijn de grootouders van Ann Van Elsen, die in 2002 het kroontje van Miss België mocht dragen.

Simonne als kind op het paard met huifkar bij haar grootvader Suske en haar vader Charel.

Simonne met haar oom Eugène. Ze had van haar vader een accordeon gekregen, maar veel noten heeft ze er nooit op gespeeld.

Charel is in de keuken een vis aan het proper maken.

Dochter Simonne haalde nog herinneringen uit haar jeugd op.

Mijn vader, bakker Charel Raus, was wijd en zijd bekend om zijn gastvrijheid. Zowat iedereen kwam er over de vloer, zelfs 's nachts als hij aan het bakken was, kreeg hij regelmatig het bezoek van cafégangers die een pintje te veel ophadden en die hij dan een tas koffie inschonk om wat te ontnuchteren. Hij had veel zin voor humor en kon zo smakelijk over alles en nog wat vertellen, zodat iedereen krom lag van het lachen.
Hij hoorde ook heel graag muziek en had een passie voor de harmonica. Vooral bij het spelen van een tango zat hij te luisteren met tranen in zijn ogen.

Als dochter heb ik hem dikwijls gevraagd of hij tijdens de Eerste Wereldoorlog Duitsers had doodgeschoten. Die vraag ontliep hij meestal door een min of meer ontwijkend antwoord te geven zoals van hoe zij in het Frans werden gecommandeerd door Franstalige officieren, waar zij geen jota van verstonden en waarop de uitvoering van het commando volledig de mist inging.

Hij had de gewoonte om in de vroege ochtend een luchtje te scheppen in de deuropening van de winkel. Op dat uur kwamen er veel fietsers voorbijgereden op weg naar de fabriek. Hij verkneukelde zich erin om praktisch tegen iedereen een goede morgen toe te roepen.
Zo vertelde hij dat op een zekere dag weer eens dezelfde fietser voorbijreed die hij altijd toeriep met een andere naam dan hij werkelijk heette, omdat die nooit een goede dag terug zegde. Maar die man stopte nu plotseling wel met de woorden: "Maar Charel, weet gij niet dat ik niet Jef heet".
Waarop mijn vader met gemaakte verwondering antwoordde: 'O neen? … Dat wist ik niet.' En dan tegen zijn toehoorders zei: 'En ik kende hem beter dan dat hij zichzelf kende.'

Nog een verhaal bij het 's morgensvroeg groeten van fietsers die naar het werk reden, verliep als volgt. Op een nacht in de winter had het fel gesneeuwd en de straat lag er zeer glad bij.
Vanuit de deuropening van de winkel riep mijn vader tegen een fietser: "Het is glad hé? Pas maar op dat ge niet valt!"
Aangezien de fietser niet antwoordde en een beetje verder tegen de vlakte ging, riep mijn vader hem luidkeels achterna: "Nee??? … Jawel!!! …"

Eén persoon die regelmatig over de vloer kwam, was de oude bakker uit Hulsen, Thuur Vermeulen. Thuis werd Thuur door mijn vader altijd bijzonder in de watten gelegd. Iedereen die op bezoek was, moest er rekening mee houden.
Bakker Thuur Vermeulen die al op gevorderde leeftijd was, had in onze woonkamer zijn vaste plaats om te zitten. Thuur apprecieerde dat ten zeerste en hij was bijzonder fier als iemand op zijn plaats zat wanneer hij binnenkwam en mijn vader dan zei: 'Wil je alsjeblief op een andere plaats gaan zitten, want dat is Thuur zijn plaats zolang hij leeft.'

Suske Raus en zijn boezemvriend bakker Tuur Vermeulen uit Hulsen. Ze bezegelen hun vriendschap met een handdruk in de studio van een fotograaf.

Jef Dens was met paard en kar de vaste broodafvoerder. Zijn ronde liep van de nabije buurt naar de gehuchten Achterbos, Millegem, Ezaart, Heidehuizen en Hutten. Hij vertrok gewoonlijk om 9 uur en rond 16 uur zat zijn broodronde erop.
Bij de meeste k ging hij dagelijks binnen en bij andere maar om de twee of drie dagen. In de oogsttijd leverde hij in de boerengehuchten meer brood af, omdat de vrouwen dan ook werden ingeschakeld en dus niet de tijd hadden om middageten te maken.
Half de jaren vijftig werd het paard en kar vervangen door een Volkswagenkever, die op zaterdag ook werd ingezet om vlaaien aan de man te brengen.

Jozef Dens die op 'den Berg' (Hoogstraat) woonde, keurt een van zijn duiven, onder de twijfelende blikken van zijn buur Jef Schoeters.

Dat het dagelijks zeer druk was in de bakkerszaak van mijn vader, hoeft geen betoog. Vooral tijdens de weekenden en de kermissen als die van Ezaart, Achterbos, Millegem en Heidehuizen, moest er hard gewerkt worden om alles op tijd k te krijgen.

Niet enkel het gezin werd ingeschakeld, maar iedereen van de naaste familie en zelfs kennissen, zowel in de keuken als in de bakkerij.
De keuze van wat er dan gebakken werd, was ook uitgebreider.
Mijn moeder en ik hielpen ook en wij zorgden voor het nodige beleg van de taarten, zoals kersen, pruimen, ananas, geschilde appelen en volle kastrollen pudding. Andere helpers smeerden nadien het beleg op de taarten.

Het gebeurde dat tijdens de kermisdagen enkele vrouwen naar de In 1962 plaatste Jules nog een annonce in Het Nieuwsblad van Mol: *'Leerjongen of halve gast voor bakkerij bij Jules Raus, Nieuwstraat 17, Mol'.*

In juni 1963 kondigden Madeleine en Jules Raus i*bakkerij kwamen met een kom zelfgemaakte toespijs zoals opgelegde krieken, appelmoes, steekbessen en zo, waarmee mijn vader dan hun taarten moest beleggen.*
Op gewone dagen werd alleen roggebrood, donker grijs en lichtgrijs brood gebakken.
Tijdens de kermis- en feestdagen kwamen daar melk- en rozijnenbrood bij. In de jaren vijftig en zestig was er van pistolets en koffiekoeken nog maar weinig sprake.

Vóór de oorlog had mijn vader soms twee 'mennekens' van het Gesticht in dienst. Het Opvoedingsgesticht besteedde toen hun braafste jongens uit, omdat ze een ambacht zouden leren.
Op een keer stelde mijn moeder vast dat er geld te weinig in de lade zat en men verdacht een van de twee jongens, maar zonder dat er bewijzen waren.
Mijn moeder wilde op enkele biljetten een teken aanbrengen om zo de dader te kunnen betrappen. Maar dat liet mijn vader niet toe.
'Wij zullen ze beter in het oog houden', stelde hij voor.

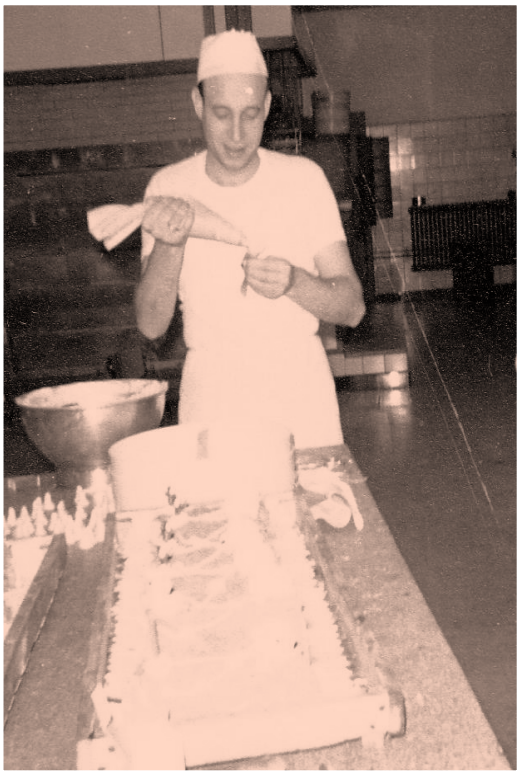
Tegen de jongens zei hij: 'Past op hé, want we hebben een truc om jullie te pakken.' Er werd nooit meer gestolen!
In de oorlog van 1940-1945 kwamen veel mensen af met een 'kwakske' bloem, dat was een k hoeveelheid, met de vraag of mijn vader er dan een of twee broden wilde van bakken!

Bakker Jules Raus

Na het overlijden in 1958 van Charel Raus, werd hij opgevolgd door zijn zoon Jules.
Jules was in 1929 geboren en stond al vanaf zijn veertiende jaar in de bakkerij van zijn vader. In 1959 was hij getrouwd met Madeleine Alders uit Neerpelt.

Na het behalen van het diploma van bakker-patissier en met de hulp van zijn vrouw breidde hij de zaak in de Nieuwstraat sterk uit.
Jules en Madeleine kochten het pand op de Markt met woning en herberg van gareelmaker Hannes, gelegen naast café Het Klokske. Ze bouwden in 1963 er een appartementsblok met op het gelijkvloers een grote winkel en daarachter een moderne bakkerij.

de



1962 - Jules Raus in de bakkerij op Markt, waar hij gebakjes met een spuitzak vult.

Het Annoncenblad van Moll kondigt de opening aan van hun nieuwe bakkerij op de Markt.

BERICHT

Hiermede maak ik aan mijn geacht klienteel bekend dat vanaf 15 juni de

bakkerij en Patisserie Raus
vroeger Nieuwstraat, 17
wordt overgebracht naar
markt, 13, Mol.

Deze vernieuwing om U nog beter te kunnen dienen in de toekomst. Steeds en verblijvend tot de dienst van mijn klienteel.

Men bestelt ten huize,
Tel. 014/

JULES RAUS
Markt, 13, Mol.

BERICHT

Hiermede maak ik aan mijn geacht klienteel bekend dat vanaf 15 juni de

bakkerij en Patisserie Raus
vroeger Nieuwstraat, 17
wordt overgebracht naar
markt, 13, Mol.

Deze vernieuwing om U nog beter te kunnen dienen in de toekomst. Steeds en verblijvend tot de dienst van mijn klienteel.

Men bestelt ten huize,
Tel. 014-32420

JULES RAUS
Markt, 13, Mol.

Het bericht moest tweemaal gepubliceerd worden, want de eerste keer had de drukker het telefoonnummer vergeten in te vullen. Vermoedelijk twee annonces voor de prijs van één.

In de nieuwe bakkerij op de Markt plaatsten ze een metalen oven, die er trouwens nu nog staat.
De vertegenwoordiger had hun aangeraden om de nieuwe oven alle dagen gedurende een volle maand warm te stoken, want dat zou de kwaliteit en de levensduur van de oven ten goede komen.
Met deze oven was men overgeschakeld op ‘mazout’, wat nu nog steeds het geval is.
De oven had verschillende etages waarin 150 broden tegelijk konden.
Opzij was er nog een ‘droogoven’, voor de taarten en gebakjes.

2016 - De bakoven in de bakkerij
2016 - De meelsilo op zolder.

Nog een tweetal foto's uit de bakkerij van Jules Raus op de Markt, die thans wordt uitgebaat door Marino.

Bakken was vooral nachtwerk. Toen er nog geen diepvriezers waren om het deeg te bewaren, moest Jules om 1 uur 's nachts uit de veren. Gelukkig had hij in de Nieuwstraat al een kneedmachine.
Na het kneden moest het deeg in het begin nog wel 'opgebold' worden. Later had hij een kneedmachine, waar het deeg 'opgebold' uitkwam.

Voor de Eerste Wereldoorlog slokte het brood een kwart tot de helft van het totale inkomen op. Dat is nu gezakt tot minder dan 1 procent.

De prijs van het brood bedroeg in de jaren vijftig 7 fr., in de jaren zestig 8 frank, in de jaren zeventig 15 fr. en nu in 2016 is dat al 2 euro geworden (of 80 fr.).

Rond de middag was het bakken afgelopen en kon Jules gaan slapen en rusten, want de volgende nacht was het weer vlug 1 uur.

De donderdag was de sluitingsdag, maar op vrijdagavond begon de drukste tijd van de week, want er werd dan gebakken voor zaterdag en zondag.

Madeleine had in de winkel ook een vijftal kleine tafeltjes staan, waar men een 'zjatteke' koffie kon komen drinken.
Zo kon ze elke zondag rond 2 uur in de namiddag twee vrouwen van de Hei verwachten, die er dan twee kopjes koffie kwamen drinken bij een stuk taart. Ook mensen die op de bus wachtten of lange tijd in de kliniek moesten blijven, sprongen bij Madeleine nog eens gemakkelijk binnen voor een kopje koffie. Madeleine had die zondagen wel hulp van meisjes uit de Hei om in de zaak te helpen.
We kunnen de koffiebar van Madeleine de voorloper noemen van de huidige cafetaria's, waar men een kopje koffie drinkt met wat lekkers.

De moeder van Jules heeft in haar oude dag nog bij haar zoon op de Markt ingewoond. Jules plaatste ze dan in de bakkerij en zo genoot ze nog erg van de warmte van de oven en van die omgeving waar ze zo jarenlang in geleefd had.
Naast bakker was Jules ook zeer actief als bestuurslid van de Bakkersbond voor het verdedigen van de belangen van de bakkers.
Vanaf de jaren vijftig werd er dan ook gesproken over het sluitingsuur van de winkels dat vroeger niet eens bestond en ook over de prijzen zodat die niet te ver uit elkaar lagen.

In 1992 gingen Jules en Madeleine met pensioen.
Ze hadden geen opvolger, want hun zoon Carl had geen interesse voor de bakkerstiel. Ze verhuurden de bakkerszaak en winkel.
Nu is het Mario uit Retie, die de zaak uitbaat.

Jules overleed in 2005 en Madeleine is in het appartement boven de bakkerswinkel blijven wonen.
Hun zoon verblijft met zijn echtgenote en drie kinderen in Frankrijk.
Alzo is er een einde gekomen aan drie generaties bakkers Raus.

2016 - De huidige Nieuwstraat met uiterst rechts de vroegere woning van Rik Van Hemel. De twee volgende appartementen zijn in de plaats gekomen van de woningen van de bakkersfamilie Raus.

Bijlage 1: Een oorlogsbrief van Charel en Jules Raus

Bakker Suske Raus en Marie Sneyers uit de Nieuwstraat hadden drie zonen en twee dochters. Hun zonen Charel en Jules verbleven tijdens de Eerste Wereldoorlog aan het IJzerfront, vier jaar lang.
Geregeld schreven zij een brief naar hun ouders en familie, die telkens via Engeland en Holland over de Belgische grens naar de Nieuwstraat in Mol werd gesmokkeld.

De volgende brief was hun vijfde al en ze wordt door hun nicht Simonne Raus als een relikwie bewaard.
Er wordt in de brief niet veel over de oorlog verteld.
Ze smachtten vooral naar hun terugkeer naar huis. Ze vinden geen 'lieve' woorden genoeg om hun aanhankelijkheid en gehechtheid aan hun ouders te betuigen.

De brief is door Jules geschreven, vermoedelijk in het bijzijn van Charel.

Den 2 Januari 1917

Zeer beminde Ouders, broeder en zusters,

Al mijn vijfde brief schrijvende, komen wij U nogmaals te schrijven.
Ja lieve Vader en lieve Moeder, ik denk toch wel dat deze brief in mijne vaders en moeders handen mag komen.
Welk plezier zal het voor mijn duurbare ouders niet zijn als zij dees briefje eens mogen ontvangen.
Nu beminde vader en lieve moeder, broeder en zusters, we wenschen U toch allen een zalig en gelukkig Nieuwjaar en hoopen en denken dat wij in het jaar 1917, ik en mijn broeder Charel, ons in de armen

van mijn duurbare Vader, in de armen van mijn lieve Moeder, broeder en zusters mogen werpen en kussen en omhelzen.
Beminde Vader en lieve Moeder, wij wenschen U ook dat U nog lang zult mogen blijven leven en dat wij allen na de oorlog nog lang mogen bijeen zijn en leven gelijk vroeger.
O beminde Vader, lieve Moeder, broeder en zusters, dagelijks, alle uren van de dag, spreken ik en onze Charel van U, van ons Mathilde, Eugèneken en Juliaken, die wij allen toch zoo lief hebben en dagelijks zweeft uw beeld voor onze oogen.
O beminde Vader, lieve Moeder, broeder en zusters, welke schoone dag zal het toch niet zijn als uwe twee lieve kinderen, die U toch zoo lief hebben, zult zien af komen geloopen met de armen open en U allen om den hals vliegen en roepen: 'Vaderke, Moederke, broeder, zusters!'
Welke schoone dag zal dat toch niet zijn. O dat zal toch de schoonste dag zijn van ons heel leven.
Ja lieve Vader, als ge dan zult kunnen zeggen: 'Kom Charel en Jules, wij gaan een glas bier drinken bij de Witte van de Horlogemaker.' Welke vreugde zal het toch niet zijn voor ons als wij aan de zijde van onze duurbare vader kunnen marcheeren, die toch al veel voor ons heeft gedaan.
Welk plezier zal het toch niet zijn voor onze lieve Moeder die dan kan zeggen: 'Nu gaan wij eten.'
Dan aan de zijde van onze lieve Moeder, onze beminde Vader, broer en zusters dan eens kunnen vertellen welk plezier zal het niet zijn voor onze Mathilde en voor Eugèneke en ons Juliaken, als zij kunnen zeggen: 'Moeder en Vader, ginder is onze Charel en onze Jules.'
O beminde Ouders, welk plezier, welke vreugde zal het niet zijn voor ons allen!
Nu beminde Vader, lieve Moeder, broer en zusters, laat ons moed scheppen en de goede God bidden dat dat alles mag gebeuren in het jaar 1917.

Nu beminde Vader en lieve Moeder, denk niet te veel op ons: wij zijn hier goed en hebben niets te kort, maar laat ons ook eens weten of gij niets te kort hebt en rechtuit zult schrijven.
Nu beminde Ouders, broeder en zusters, nogmaals een gelukkig Nieuwjaar en ontvangt 1000 kussen en eene warme handdruk van twee kinderen, die dagelijks aan U denken en die U toch zoo beminnen en liefhebben.

Charel en Jules Raus.

Maar het noodlot sloeg daarna toe.
Charel wordt gepakt door oorlogsgas en zal zijn verder leven er altijd last van hebben. Jules werd een maand voor de wapenstilstand dodelijk gewond door een obus.

Bijlage 2: Charel Raus

Charel Raus (1893-1958), de oudste zoon van Suske en Maria Sneyers, was soldaat 2° klas bij het 5° Linie Regiment en werkte tijdens zijn legerdienst vooral in de veldkeuken als kok en in de bakkerij van de kazerne.
Charel werd aan het front, zoals men zei, gepakt door ‘de gaas’, waardoor hij voor de rest van zijn leven zeer kortademig was en op bepaalde dagen moeilijk kon ademen.

Nicht Simonne Raus bezit nog een twintigtal formulieren van Charel Raus, vooral van na de oorlog. De meeste documenten zijn tweetalig, en enkele ervan zelfs uitsluitend in het Frans. Soms worden de mededelingen van de legerleiding alleen in het Frans genoteerd.

Het militaire paspoort van Charel Raus
Soldat Raus Charles, Moll, Rue Neuve n° 9, né à Belle le 29 janvier 1893).
En congé dillimeté sauf rappel à
la date du 30.09.1919

Signature du titulaire :
Charles Raus

Bij zijn afzwaaien (*En petite permission - Met klein verlof*) wordt hij als volgt beschreven:

Age : 26 ans
Taille: 1 mètre 690 millimêtres
Visage: ovale
Teint: frais
Front inclinaison: fuyant
hauteur: moyenne
Yeux: bruns

Nez base: ordinaire
forme: acquilin
large: moyenne
Bouche: id.
Lèvres: assez épaisis
Menton: rond
Cheveux: noirs
Sourcils: id.

Ik verklaar bovengenoemde militair onderzocht te hebben en geene blijkbare kiem van besmettelijke ziekte bij hem te hebben gevonden.

A Anvers, oaût 1919, Le médicin, …

(A touché toutes ses allocations aux quelles il a droit jusqu'au 29.1.1919 incluis.) (Vu à Moll, le 27 août 1919.)

De Commandant de la 13de Compagnie brevetteert Charel Raus met vijf frontstrepen en het ministerie van Landsverdediging met het Oorlogskruis met palm.

Soldaat Raus Charles, Nieuwstraat 19, Mol
Ik heb de eer U te berichten dat U vijf frontstrepen zijn toegekend.
A Anvers, le 30 Mai 1921 Bevelhebber de Kie L. Cossé

Mijnheer,
Ik heb de eer U een juweel van het Oorlogskruis met palm over te maken, welke U wegens uwe langdurige aanwezigheid op het front werd toegekend op 6 .2.1924.
Ministerie van landsverdediging

Charel Raus staat ook in het Guldenboek der Vuurkaart vermeld.
Het Guldenboek bevat de namen en foto's van oorlogsveteranen die in het bezit waren van een Vuurkaart.
De kaart werd vooraan in het boek afgedrukt.
Wel moest de oud-strijder vooraf een formulier invullen en opgeven welke onderscheidingen hij had ontvangen. Daarom staan niet alle houders van een Vuurkaart in het Guldenboek vermeld. Ook al omdat voor het Guldenboek van de Vuurkruisers moest betaald worden.
Namen van gesneuvelden, zoals zijn broer Jules, komen er niet in voor.

Bijlage 3: Jules Raus sneuvelde

Jules, de andere zoon aan het IJzerfront, overleefde de oorlog niet. Hij is geboren in 1895 in Geel. Hij was korporaal bij het 5e Linie-regiment 1e Compagnie en werd dodelijk gewond op 14 oktober 1918. Hij overleed zestien dagen later in het hospitaal te Boubourg op 30 oktober

Hij werd vereerd met het Oorlogskruis.

Op 14 oktober 1918 stond Jules met enkele mannen in een groepje wat te kletsen, toen een obus op hen neerplofte. Jules was er erg aan toe. Hij werd met de trein naar een hospitaal vervoerd, waar hij echter twee weken later overleed, op 30 oktober 1918, enkele dagen voor de wapenstilstand werd ondertekend. Charel had de trein met de gewonden zien voorbijrijden, maar wist toen nog niet dat zijn broer Jules erin lag.

Jules was in die Groote Oorlog een van de zeven gesneuvelden uit Ginderbroek. Op 3 september 1922 werd zijn lichaam naar Mol overgebracht, waar hij opnieuw werd begraven.

V.O.S. (Vlaamse Oud-Strijders) Mol
Morgen zondag, onmiddellijk na de hoogmis, zal de plechtige teraardebestelling plaatsvinden van onze betreurde vriend Jules Raus van Nieuwstraat, wiens stoffelijk overschot verleden

dinsdag hier ter plaatse is aangekomen.
De Vossen die te 10.45 uur niet met de tram naar Turnhout vertrekken, worden dringend verzocht deze droeve plechtigheid bij te wonen.
Het Annoncenblad van Moll, 2 september 1922

Een zekere Achten uit Achel schreef een boek over het wedervaren van zijn compagnie in de Eerste Wereldoorlog, de compagnie waar Jules Raus ook bij hoorde.
De schrijver verhaalt in zijn boek hoe Jules sneuvelde.

Tijdens het eerste bevrijdingsoffensief van de Belgen, Fransen en Engelsen in september 1918, bevonden wij ons in de IJzerstellingen vóór Diksmuide. In de nacht van 27 september moesten de Duitsers in allerhaast deze stad ontruimen als gevolg van de bestendige vooruitgang van een Belgisch legerkorps in de streek van Houthulst …
Toen op k zes uur alle batterijen in vuurspuwende bergen waren herschapen, werd het vertreksein gegeven en als een wervelwind vlogen de soldaten in de richting van de vijand …
Van hun eerste verbazing bekomen, begonnen de Duitsers weerstand te bieden. We hoorden geweervuur en het geratel van de machinegeweren. Hun artillerie trad ook langzaam in actie en vermengde zich met de onze.

Een van de eerste projectielen vloog scherp fluitend over onze hoofden heen en ontplofte een
tiental meter achter ons. Instinctmatig lieten we ons tegen de grond vallen.
Sergeant Raus, die een tiende van een seconde te lang gewacht had, kreeg een afgrijselijk stuk granaatscherf in de hals en plofte dodelijk gewond neer.
Dat was dan het voorgevoel van sergeant Raus van verleden nacht. Tegen zijn gewoonte in, was hij bevangen door de heilige schrik.
Als een terdoodveroordeelde die zijn laatste uren in de cel doorbrengt, had hij gans de nacht op en neer gestapt: zwijgend met zijn gedachten in het verre Mol. Misschien bij zijn moeder of … had hij ginds nog iemand bemind?
Over luitenant Smol had hij zich geërgerd omdat deze een sigaret rookte, terwijl hij gehurkt in de loopgracht zat.
Sergeant Raus was het echt Kempens type: braaf, stil, christelijk en eenvoudig. Een van degenen waarover de legeraalmoezenier onlangs in Hoogstade had gepredikt: '… die de kern van het leger vormen.'
Vaarwel! Sergeant Raus! Wij gaan u verlaten. De kapitein wenkt, wij moeten vooruit! …

Samenstelling: Rik Nuyts,
in samenwerking met de familie van de bakkers van Ginderbroek en met de Molse Kamer voor Heemkunde

Uitgave Wijkcomité Ginderbroek-Mol, januari 2017