

Uit het leven van Gerard Wensink (1906 - 1987). Deel 3

Gerard Wensink (schrijver kroniek) en Leo Leurink (inleiding, noten en fotobijschriften)

Aan het slot van deel 2 lezen we dat Gerard Wensink, door het vroege overlijden van zijn moeder, op zevenjarige leeftijd moest worden opgenomen in een pleeggezin. Deze aflevering gaat o.a. over Gerard zijn pleegouders Schoemaker, verwant aan de bekende Bornse heelmeeester J. B. Schoemaker. De familie Jan Schoemaker dreef aan de Brinkstraat in Borne een exportslagerij en een kruideniers- annex manufacturenzaak. Gerard Wensink verbleef daar tijdens zijn schooljaren van begin 1914 tot 1923.



Bij mijn pleegouders Schoemaker

Het was voor mij, als 7-jarige, zo direct na het overlijden van mijn moeder een bijna niet te beschrijven ervaring opgenomen te worden in een middenstandsgezin. Het was net of je uit je nest was gevallen. Ik miste vooral mijn moeder heel erg. Doch zij (het gezin Schoemaker) waren echter bijzonder goed voor mij. Ze vertelden mij over mijn grootvader dat hij zo'n flinke sterke man was geweest en die tot op hoge leeftijd nooit iets te veel was geweest. Ik moest maar goed eten, dan zou ik ook wel zo sterk worden als hij. Doch dat was het hem juist; ik was een slechte eter. Vooral gekookt spek kon ik niet door mijn keel krijgen. Vaak onder bedreigingen (goed bedoeld overigens) slikte ik het door. Onderweg naar school ging het er echter allemaal weer uit. Ik lust nu, zo oud als ik ben, nog geen gekookt spek; wel koud op de boterham.

Zoals gezegd, werden er in de oorlogsjaren, tussen 1914 en 1918 in de exportslagerij van mijn pleegvader, Jan Schoemaker, naast runderen ook veel varkens geslacht. Alles bestemd voor distributie en het werd allemaal opgeslagen in de grote met ijs gekoelde kelder onder het winkelhuis. Voor controle, ook op het slachthuis, zorgde een door de regering aangestelde ambtenaar, die ook bij mijn pleegouders gehuisvest was. Dus dag en nacht controle! Er

was dus niet veel te 'versieren'. Alleen een klein gedeelte van de poten, oren en staarten van de varkens mochten ze voor zich zelf gebruiken. Het meeste ervan gaf de familie Schoemaker weg aan gezinnen die het moeilijk hadden. Soms gebeurde het dat er een ham uit de kelder kwam die bezoek had gehad van een bromvlieg en dus niet vrij was van maden. Die mochten ze ook zelf houden; weggoeien was er niet bij en die werd dan ook gekookt voor broodbeleg. Het hele gezin at er van mee. Soms kreeg je dan ook een plakje ham op je brood waarin een paar dooie maden zaten. Die tipte je er gewoon uit met de punt van je mes en deponeerde die op de rand van je bord. De ham smaakte er niet minder om. Mijn pleegvader zei dan: "Dat ko'j röstig op ett'n, vieze vearkens wodt nich vet; wat kokt is door goa'j nich dood an".

Voor het slachthuis, dat een eind terug stond, stond vroeger een grote veeschuur die voor tijdelijke stalling van het slachtvee diende en voor de varkens die het bedrijf zelf mestte. Verder huisvestte het een paard en een koets waarmee mijn pleegouders, vooral 's zondags, vaak uit rijden gingen. De rit ging dan meestal naar een van hun boerenwinkelklanten in Hertme of Saasveld en ook wel eens naar de prachtige "Hemelhorst", al vele generaties eigendom van de familie Schoemaker. Meestal mocht ik ook mee. Als dat niet het geval was paste ik op het huis.



Het briefhoofd van de exportslagerij, de fa. Schoemaker te Borne in 1919. De weergave van de bedrijfsgebouwen, enz. is nogal pompeus weergegeven.

Zo ook die zondagmiddag; ik had zitten lezen, doch dat verveelde me al gauw. Ik liep de tuin in, plukte een paar koolbladeren voor mijn konijnen in de veeschuur. Toen ik daar binnenkwam hoorde ik een vreemd geritsel in een van de varkenshokken. Ik ging kijken en schrok me bijna een ongeluk, want van de zes wel 400 pond zware dieren lag er blijkbaar een op sterven. Het dier reutelde zwaar en had de kop helemaal blauw. Hoewel ik 10 jaar oud was, begreep ik toch wel dat het dier dood zou gaan en dat het, wanneer het bloed er niet eerst af was, ongeschikt zou zijn voor consumptie. Ik zag het

mes liggen dat Simon Snasser gebruikte om bieten te snijden en liep ermee naar het hok. Joeg eerst de andere kolossen de deel op en sneed toen het stervende dier de keel door. Het bloed gulpte over de vloer en toen raakte ik in paniek, mede omdat de andere varkens de hele deel op z'n kop zetten en had ik dat dier wel mogen doden?? In angst en beven wachtte ik de terugkomst van mijn pleegouders af.

Toen ze weer thuis waren - het paard was nog niet uitgespannen – was het eerste dat Schoemaker vroeg: “En hoo is 't goan jong, is d'r nog volk wes?” Ik zei een beetje angstig: “Nee, mer ik heb 'n vearken doodstökken” “Wat zeg ie non”, vroeg mijn pleegvader. 'n Vearken doodstökken?” Loat mij dat mer is zeen”. Wij naar de schuur en toen hij alles overzag pakte hij me bij de schouder en zei: “Ik geleuw toch nog wa daj net zonne keerl wodt as oew grootvader. En non trek wiej eers oale klere an”, ging hij verder; “dan span wiej het peerd oet en slept met het peerd het dooie vearken de slachteriej in; wiej stekt 'n fenuuspot an en as 't water dan kocht, dan moj mij helpen. Dan maakt wiej 't vearken helemoal kloare”.

Zo gezegd, zo gedaan. Met kokend water werd de huid van het dier losgeweekt. Ik mocht helpen met een krabber om de huidharen eraf te halen. Toen er geen haartje meer op zat werd het dier opgetakeld. Daarna mocht ik toekijken hoe mijn pleegvader het dier openmaakte, de ingewanden eruit haalde en alles schoonspoelde. Het karwei was klaar. Wat was ik trots dat ik had mogen helpen.

Nog wat meer over de tijd bij mijn pleegouders

Zoals gezegd werd ik opgenomen in het gezin van Jan Schoemaker, manufacturier en kruidenier in de Jurrienstraat (nu Brinkstraat). Samen met zijn broer Hendrik dreef hij ook nog een exportslachterij in dezelfde straat¹⁾. Tijdens de eerste wereldoorlog werd hier de “beroemde” eenheidsworst²⁾ gemaakt. Hun beide zusters beheerden een tabakskerverij, “Het Zwaantje” genaamd. Het woonhuis van de beide dames stond aan de Grotestraat tegenover “Villa Elizabeth”, het latere gemeentehuis. In hun achtertuin, die doorliep tot het pleintje voor de ingang van de Herv. Kerk (Oude Kerkstraat), stond hun kerverij³⁾.

Van de familie Schoemaker kreeg ik een bijzonder goede, nogal Spartaanse opvoeding: Nooit bang zijn en altijd eerlijk blijven. Zij stelden altijd mijn grootvader tot voorbeeld, welke meer dan veertig jaar bij hen in dienst was. Mijn pleegouders hadden twee dochters, Bertha en Truus. Bertha trouwde met Ru Stoop en Truus met dokter Eshuis, huisarts in Glanerbrug, later in Tubbergen.

Ik bezocht tot mijn ruim 12^{de} jaar de Openbare Lagere School aan de Pietmankolkstraat, nabij de oude Hervormde Kerk. Daarna mocht ik naar de RK



Links op de foto ziet u de manufacturen- annex kruidenierszaak van Schoemaker. (Dit hoge pand, aan de Brinkstraat, is er anno 2017 nog altijd en is in gebruik als woonhuis). De foto dateert uit de jaren tussen 1917 en 1927.

Rechts op de foto ziet u de oude veeschuur, die in 1927 werd afgebroken. Gerard(je) Wensink zou best wel eens een van de kinderen kunnen zijn op de voorgrond?

Mulo aan de Steijnstraat in Hengelo. We gingen daar lopend naar toe met o.a. Antoon Leuverink en Gerard van Harten. We liepen ook samen met de jongens van de neutrale Mulo aldaar, zoals de zoons van Hennie Hulshof (“de Grutter”). Ik kon wel aardig meekomen op school, doch in het laatste jaar, het examenjaar, werd ik ziek. Ik had steeds hoofdpijn en moest, op aanraden van de oude dokter Stomps, de studie een jaar onderbreken. Ik vond het zelf jammer, want ik ging graag naar school. Mijn pleegouders speet het ook, doch een heel jaar thuis blijven was ook niet niks en daarom vonden ze het beter dat ik een goed vak leerde en zo kwam ik in de meubelmakerij terecht en tevens weer in mijn ouderlijk huis. Dat was volgens een vroegere afspraak met mijn vader, die mij na mijn schooljaren weer thuis wilde hebben. Mijn pleegouders zijn reeds lang overleden, doch ik ben hen nog altijd dankbaar voor de opvoeding die zij mij gaven en die ook van grote invloed is geweest op mijn verdere leven. Het waren fijne, eerlijke en rechtschapen mensen.

Noten

1. Restanten (aan de Marktstraat) van de exportslagerij, waarin Bons & Evers in 1949 zijn bedrijf begon, zijn anno 2017 nog aanwezig. Na B. & E. beleefde daar de jongerensoos 't Grutje haar hoogtijdagen.
2. Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd er in Nederland een eenheidsworst gemaakt. Voedsel werd steeds schaarser en de regering besloot op een gegeven moment dat slaggers niet meer allerlei soorten vlees mochten verkopen. In plaats daarvan moesten ze al dat vlees door de gehaktmolen draaien. Op die manier kreeg iedereen hetzelfde.
3. In het gebouw van de vroegere kerverij had na de Tweede Wereldoorlog tot aan de zestiger jaren bakker Tijhuis zijn bakkerij.