

# HILVERSUMS HISTORIE

## De gaarkeuken aan het Langgewenst

door Egbert Pelgrim

*Tijdens de tweede wereldoorlog bestond er, evenals in alle grote steden in Nederland, een gaarkeuken in Hilversum. Al in 1939 voorzag de toenmalige regering dat ons land tijdens een bezetting wel eens problemen met de voedselvoorziening zou kunnen krijgen. De nadruk bij de agrarische produktie lag vooral op zuivelprodukten; graan moest op grote schaal ingevoerd worden, evenals produkten als koffie, thee, etc. In oorlogstijd zou die invoer stagneren, waardoor er tekorten zouden ontstaan. Daarom werd besloten een distributiesysteem op te zetten om het weinige dat er was eerlijk te kunnen verdelen. Al in oktober 1939 ging de suiker "op de bon". Na de inval van de Duitsers zouden al snel de meeste voedingsmiddelen onder de distributie gaan vallen.*

*Een ander middel om met weinig voedsel zo veel mogelijk monden te voeden was de instelling van gaarkeukens, ook wel "centrale keukens" genoemd. Door in het groot te koken werd er efficiënter omgegaan met het voedsel. Ook op de benodigde brandstof werd op die manier bespaard. Al begin 1941 startte men een centrale keuken in Hilversum. Naarmate de oorlog vorderde werd het voedsel steeds schaarser. Na september 1944, toen de aanvoer van voedsel naar het westen van het land vrijwel onmogelijk werd, was de Hilversumse bevolking voor het grootste deel totaal afhankelijk van de gaarkeuken. De gaarkeuken, aan het Langgewenst, heeft ook na de bevrijding nog gefunctioneerd. De foto's bij dit artikel zijn, voor zover we kunnen nagaan, kort na de bevrijding genomen.*

### Het begin

In de oorlogsjaren liet de voedselvoorziening veel te wensen over. Al vrij spoedig deden de gevolgen van de Duitse bezetting zich gevoelen, waardoor de gemeente gedwongen werd diverse maatregelen te nemen. Zo liet de gemeente op diverse terreinen bonen, aardappelen en

erwten verbouwen. Aanvankelijk werden er stukken grond, vaak op bedrijfsterreinen, als volkstuinjes uitgegeven, later in de oorlog werden er op grotere schaal aardappelen door de gemeente geteeld, o.a. in de Horstermeer, aan de Berensteinse weg en in de Hilversumse Meent. Behalve deze "eigen teelt" was men aangewezen op de landelijke distributie. Medio 1941 was al meer dan 80% van de levensmiddelen op de bon, medio 1943 was dat percentage opgelopen tot 95. Dat betekende in de praktijk dat een gezin maar een beperkt levensmiddelenpakket tot zijn beschikking had. Gemiddeld was er via



*Tijdens de bezetting werd van hogerhand aangedrongen op het gebruik van de centrale keuken, ter besparing van brandstof en voedsel. Collectie RIOD.*

de distributie ca 1600 calorieën per persoon per dag beschikbaar. Eigenlijk was dat te weinig; dat de hongerwinter zoveel slachtoffers heeft geëist was niet alleen door een acuut gebrek aan voedsel maar ook een gevolg van de "achterstand" die de Nederlandse bevolking in de vier jaren daarvoor had opgelopen.

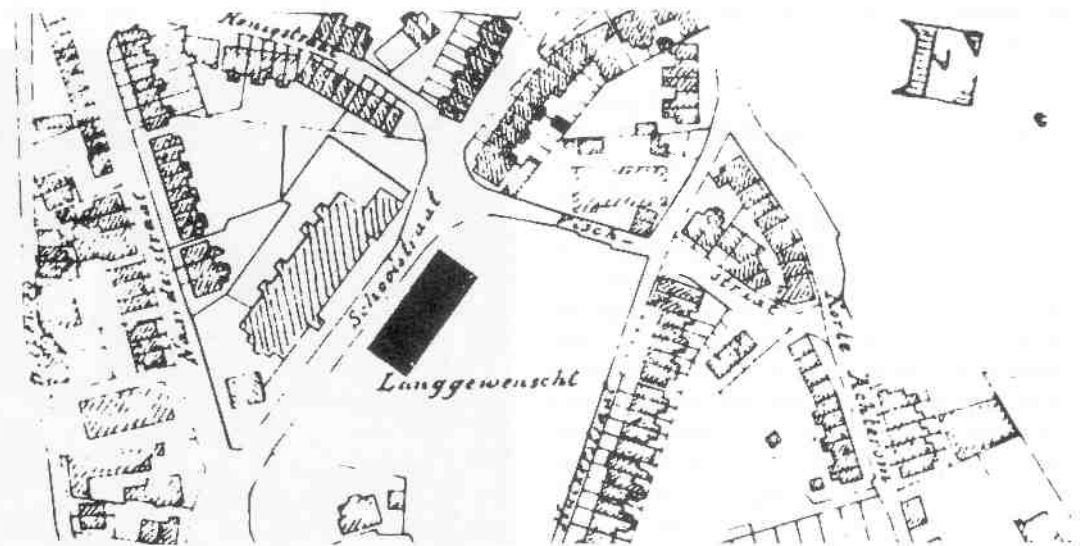
Om voor wat bijvoeding te zorgen besloot men in Hilversum een centrale keuken op te richten. Nu was dit geen nieuw fenomeen: ook in de eerste wereldoorlog heeft er in Hilversum een gaarkeuken bestaan. Onder de leuze "voor weinig geld een voedzaam maal" werd de deelneming aan de gaarkeuken gepropageerd. De gaarkeuken maakte deel uit van de distributie: houders van zowel een distributiekaart voor boter als voor vet konden er gebruik van maken. De keuken ging 28 januari 1941 van start. De gemeente liet het voedsel koken in een particuliere instelling, de Coöperatieve Keuken aan de Naarderstraat 78 (het gebouw staat er nu nog, schuin tegenover dat van de TROS). Het voedsel werd daar echter niet uitgedeeld, maar in drie daartoe gehuurde "uitdeellokalen": het gebouw "Salem" aan de Kleine Drift, het gebouw St. Joseph aan de St. Annastraat en in "Ons Gebouw" aan de Havenstraat. Begonnen werd met het maken

van 1200 porties per dag, maar al snel nam de belangstelling toe. Bovendien werd op verzoek van het Rijksbureau voor de voedselvoorziening in Oorlogstijd vanaf april 1941 extra voedsel verstrekt aan arbeiders die zwaar werk moesten verrichten (o.a. in werkverruimingsprojecten). Al snel kregen arbeiders van verschillende fabrieken "bonloze maaltijden", een extraatje dus. De NSF, toen met ca. 2000 arbeiders, was de belangrijkste afnemer van deze "fabrieksprak", waarvoor een apart uitdeellokaal op het NSF-terrein werd geopend.

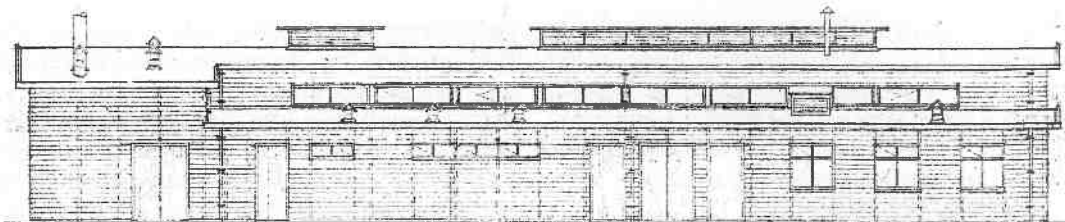
### Wisselende vraag

Het aantal porties dat de centrale keuken produceerde nam gestaag toe: eind november 1941 werden er dagelijks 6000 porties verstrekt. Om dit mogelijk te maken had de gemeente inmiddels de Coöperatieve keuken met een gebouw uitgebreid. Ook in het gebouw Salem werd nu gekookt om aan de toenemende vraag te voldoen.

In december 1941 kwam de verdeling van het voedsel echter in handen van de "Nederlandse Volksdienst". Het publiek moest nu bij deze dienst een aanvraagformulier indienen, waardoor de vraag afnam. In januari 1942 zakte de produktie naar ca. 3200 porties per dag.



Situatieschets van het Langgewenscht op een kaartfragment van 1909. Hierop is de gaarkeuken uit 1942 in zwart weergegeven. Het deel waaraan de gaarkeuken lag heette (naar de school van Meester Hintzen) vanaf 1883 de Schoolstraat, maar het deel tussen de Honi(n)gstraat en Naarderstraat heet sinds 1931 ook Langgewenscht, evenals de Vischstraat en de Huiserstraat (bron: Straatnamenboek Hilversum, Verloren 1988).



*Vooraanzicht van het gebouw van de gaarkeuken op het marktterrein van het Langgewenst aan de (voormalige) Schoolstraat. De gemeente zorgde voor het terrein, het Rijk voor het geld. Het gebouw werd in 1942 gebouwd en in gebruik genomen (bron: Streekarchief, Hilversum).*

Vanaf mei 1942 werden er echter ook bonloze maaltijden verstrekt aan overheidspersoneel (gemeentearbeiders, spoorwegpersoneel etc.) voor zover dit geen kantoorpersoneel betrof. De distributie van het voedsel werd door het Rijk tevens weer overgelaten aan de gemeente. Maar het Bureau Voedselvoorziening in Den Haag had bovendien besloten dat de Coöperatieve Keuken de grotere hoeveelheden niet meer aankon; en ook vond het bureau de hygiëne daar niet voldoende.

Het Rijk bood aan een nieuwe keuken te bouwen als de gemeente daarvoor een terrein had. Dat was er inderdaad: op het marktterrein aan het Langgewenst, tegenover de daar toen aanwezige school aan de Schoolstraat.

In april '42 startte men met de bouw; de keuken werd op 12 oktober van dat jaar in gebruik genomen.

### Het gebouw

Er werd een groot houten gebouw neergezet van 14 bij 31 meter. De binnenzijde was, met het oog op brandgevaar, betimmerd met cementplaten. Ook de inventaris, grotendeels betaald door de gemeente, was op een forse voedselproductie berekend: in het midden stonden 10 kookpotten met elk een inhoud van 400 liter. Deze kookpotten werden verwarmd door twee stoomketels. Naast de kookpotten stonden nog eens twee braadpotten die met gas (toen nog stadsgas) verwarmd werden. In totaal kon hiermee voor de centrale- en de fabriekskeuken maximaal 10.000 liter voedsel gemaakt worden.

Het voedsel werd na het koken gestort in gamellen voor vervoer naar de uitdeellokalen. De gamellen werden daarvoor eerst in een spoelruimte gespoeld, waarna ze op rekken te drogen werden gezet. De aangevoerde groenten wer-

den gewassen in grote spoelbakken en vervolgens gesneden. Aanvankelijk ging dat met de hand op snijtafels, later kwam daar een groentesnijmachine voor.

Aardappelen werden eerst gestort in een silo. Via een goot kwamen ze daarna in aparte spoelbakken. Voor het schillen was een aardappelschilmachine beschikbaar. Voor de opslag van groenten, droge stoffen en kolen waren aparte ruimten in de keuken. Andere ruimten waren bestemd als schaftlokaal, kleedlokaal met douches, toiletten, en kantoor-tjes voor de administratie en de keukenleider.

Tot slot was er aan de kant van de Schoolstraat een ruimte waar de gevulde gamellen afgehaald konden worden voor verder transport naar de uitdeellokalen.



*De technische installatie van de centrale keuken werd verzorgd door de heren H. Aal, J. van de Pol, N. Engelberts en A. Kouffeld (allen NSF-mensen). Foto collectie Streekarchief Hilversum.*

Nog voor de opening bleek de dorpsjeugd regelmatig vernielingen aan het gebouw aan te richten. Dit was voor de gemeente reden om het terrein van de keuken door Publieke Werken te laten omheinen door een twee meter hoog hek van prikkeldraad op betonnen palen.

Binnen deze omheining zouden later in de oorlog nog een aparte kolenopslagplaats gebouwd en een waterput gegraven worden. Deze laatste was bedoeld om in het geval dat de waterleiding uitviel, toch nog voedsel te kunnen bereiden.

In de school tegenover de centrale keuken vond de organisatie ruimte voor twee extra kantoor-tjes, terwijl het gymnastieklokaal gebruikt werd voor de opslag van voedsel.

### 1943-1944

Hoewel de organisatie van de centrale keuken nu dus vrij goed geregeld was, nam de animo vanuit de bevolking steeds verder af. Dit had vooral met de kwaliteit van het voedsel te maken. Niet alleen was er steeds minder verkrijgbaar, ook verminderde de kwaliteit van de grondstoffen die nog wel beschikbaar waren. De beste landbouwproducten waren immers bestemd voor de "export" naar Duitsland. In juni 1944 bedroeg het aantal verstrekte maaltijden nog maar 500 per dag.

Het front kwam echter steeds dichterbij, en de gevolgen voor de voedselvoorziening lieten niet lang op zich wachten. Ondanks de pogingen

van de gemeente om o.a. in de Horstermeer aardappels te telen nam het tekort aan aardappelen en groenten in Hilversum al in september toe. Met behulp van vuilniswagens heeft de gemeente nog een aantal maanden lang voedsel van elders weten te halen (zie het artikel elders in dit blad). Vooral aardappels konden zo nog aangevoerd worden.

De spoorwegstaking na de slag om Arnhem maakte echter een eind aan de aanvoer van voedsel op enigszins normale schaal. Was het aantal beschikbare calorieën per persoon per dag gedurende de bezetting zo rond de 1600 geweest, na september 1944 daalde dit vrij snel naar 500 a 600.

Een tweede complicatie was de steenkool. Doordat de mijnen in Limburg al bevrijd waren, was de aanvoer daarvan niet meer mogelijk, zelfs al hadden er treinen gereden. Steenkool was niet alleen nodig om de huizen te verwarmen, ook werd het gebruikt voor het maken van stadsgas (aardgas was toen nog een onbekend fenomeen) en het produceren van elektriciteit. Door het wegvallen van de aanvoer kon er van volledige levering van gas en stroom geen sprake meer zijn; de gewone huishoudens werden voor het grootste deel van de dag gewoon afgesloten. Hierdoor werd het uiteraard vrijwel onmogelijk om thuis het weinige eten dat er nog was te koken, de vaak ingenieuze "noodkachel-tjes" ten spijt.

De vraag naar maaltijden uit de centrale keuken nam dus sterk toe.

### De hongerwinter

De overheid had de moeilijkheden wel voorzien. Al begin 1944 werd de heer A. de Vos aangesteld als regionaal leider voedselvoorziening. De Vos had daar al ruime ervaring mee: als hoofdsociale zaken van de NSF-fabriek was hij sinds 1941 in de weer met de voedselvoorziening van zijn arbeiders en uit dien hoofde nauw betrokken bij de centrale- en de fabriekskeuken. In 1944 stond de produktie in die fabriek (uiteraard voor de Duitsers) al op een zo laag mogelijk peil, voor zover al niet gesaboteerd. Na september kwam de fabriek geheel stil te liggen en kon De Vos zijn aandacht volledig aan de voedselvoorziening wijden. Dat was ook wel nodig want de ritten met de vuilniswagens betekenden maar een druppel



*De uitdeelploeg bij de gamellen. Op de achtergrond het schoolgebouw aan het deel van het Langgewenst dat vroeger Schoolstraat. Foto collectie Streekarchief Hilversum.*

op de gloeiende plaat. Vanaf eind november werden er voorbereidingen getroffen om grote hoeveelheden voedsel via de centrale keuken aan de bevolking uit te reiken.

Daarmee werd de centrale keuken voor een enorme taak gesteld. Wie wel eens voor grotere groepen mensen gekookt heeft, heeft waarschijnlijk wel een idee wat het betekent om 10.000 of meer maaltijden per dag te produceren en de distributie daarvan zo te organiseren dat iedereen op tijd zijn maaltijd krijgt. Er moesten dus een groot aantal vrijwilligers gezocht worden om de werkzaamheden te verrichten. Die werden ook gevonden: de Luchtbeschermingsdienst leverde een groot aantal vrijwilligers voor het uitdelen van het voedsel, het knippen van de bonkaarten, etc. NSF-mensen boden aan de technische installatie van de keuken draaiende te houden, om te werken in de magazijnen en bij de administratie. Gemeenteambtenaren hielpen bij het transport van de gamellen naar de distributiepunten etc.

Overleven was de belangrijkste zorg geworden en vele honderden mensen hebben meegeholpen de Hilversumse bevolking toch zoveel mogelijk nog van voedsel te voorzien.

#### Gaarkeuken voorziet in grote behoefte

De start van wat wellicht de grootste reddingsoperatie in de Hilversumse geschiedenis is geweest was op maandag 18 december 1944. Men begon met het maken van 8000 porties van een halve liter, die op 28 uitdeellokalen door heel Hilversum aan de bevolking werd verstrekt.

Het menu in de eerste drie weken bestond voornamelijk uit stampotten en (vooral) erwten- en groentesoep. In de eerste week stond er achtereenvolgens op het menu: zuurkool, groentesoep, bruine bonensoep, bieten, groentesoep, erwtensoep en tarwepap. Op eerste en tweede kerstdag 1944 was het respectievelijk erwtensoep en groentesoep.

De belangstelling voor de gaarkeuken nam enorm toe; in maart 1945 werden er 40.000 por-



*De schilder Herman Heyenbrock schilderde een dramatisch moment in de gaarkeuken. De heer De Vos spreekt de medewerkers toe, die door uitputting de moed opgaven en het werk wilden stoppen. In zijn speech trok hij een parallel met de situatie in het bezette Leiden in de 80-jarige oorlog. De 'peptalk' had succes, maar kwam hem op een reprimande van de Orstkommandant te staan. De Duitsers waren, anders dan de Spanjaarden in 1574, geen bezetters maar bevrijders...!?*

*Herman Heyenbrock (1871-1948), industrieschilder, schilderde veel voor de NSF. Dit schilderij w.s. in particulier bezit.*

ties per dag verstrekt, in april zelfs tot 70.000. Dat betekende niet alleen dat nagenoeg heel Hilversum mee at, 30.000 Hilversummers waren voor hun voedsel zelfs geheel op de centrale keuken aangewezen.

De winter '44/'45 was bovendien zeer streng; het zou uiteindelijk de strengste sinds 50 jaar worden. De vorst viel al eind december in, waardoor de enkele vrachtschepen die nog voedsel brachten via het IJsselmeer Hilversum ook niet meer konden bereiken. Naarmate de winter vorderde werd de spoeling dus letterlijk zeer dun.

Typend daarvoor is ook de officiële mededeling uit die tijd: "Aan het publiek wordt verzocht er op toe te zien dat vóór het uitscheppen flink wordt geroerd in gamel, bus of ton". De bonen en enkele stukjes aardappel zakten namelijk naar de bodem.

Van het menu van de gaarkeuken heb ik, behalve voor de eerste drie weken, niets meer kunnen vinden. Al snel zullen dunne soepen de overhand hebben gehad. Half maart had de keuken als basis voor zeven maaltijden per persoon nog maar beschikbaar: 1 kg aardappelen,



*Na de bevrijding beschikte de centrale keuken, dank zij de inspanningen van het Rode Kruis, weer over voldoende grondstoffen. Collectie RIOD.*

150 gr peulvruchtenmeel, 20 gr olie, 9,7 gr vlees, 20 gr zout en 17,4 gr aardappelmeel.

Zelfs met de toegezegde aanvoer van grondstoffen liep het wel eens mis. Zo heeft de keuken drie weken zonder zout moeten koken. Dat zout was wel afgezonden, maar had de centrale keuken nooit bereikt. Dat er op dat moment opeens



*Voedseluitdeling bij de centrale keuken aan het Langgewenst, mei 1945. De handkar behoort toe aan de Gemeentelijke Lichtbedrijven. Achter de ramen in de gevel bevond zich het kantoor. Foto collectie Streekarchief Hilversum.*



wel zout via de zwarte handel te krijgen was, geeft natuurlijk te denken.

### Transportproblemen

Regionaal leider De Vos had nog veel meer problemen aan zijn hoofd. Zo waren er veel te weinig gamellen. Bij de zuivelfabrieken werden alle beschikbare melkbussen opgetrommeld. Toen dit ook niet voldoende bleek, ging men over op het gebruik van tonnen, hetgeen de kwaliteit van het eten natuurlijk niet ten goede kwam. Ook het vervoer van de gamellen naar de uitdeelpunten was een groot probleem. Aanvankelijk kon de gemeente nog voor een paar vrachtwagens zorgen. Door brandstofschaarste moest men overgaan op paard en wagen, totdat de Duitsers de paarden vorderden.

Toen kwam de tijd van de door mensen getrokken handkarren. Zo liepen Dudok, de architect, en de heer Doodeheefver, directeur van de bekende behangfabriek, samen voor de kar, die ze met een touw voorttrokken.

Het transportprobleem maakte dat vele Hilversummers urenlang op hun eten moesten

wachten. Dat gaf, naast de slechte kwaliteit van het eten, uiteraard aanleiding tot veel klachten. Dit werkte nogal eens demotiverend op de vrijwilligers, waarvan een aantal op den duur erover begonnen te denken er maar mee op te houden, temeer daar zij hun tijd wel beter konden gebruiken door bijvoorbeeld nog wat brandhout voor hun families te zoeken.

Het is wellicht de grootste verdienste van de heer De Vos geweest dat hij zijn medewerkers elke keer weer wist te motiveren om toch maar weer door te gaan. Zijn motto was altijd: het is misschien niet veel wat we voor de bevolking kunnen doen, maar ze hebben altijd nog iets meer te eten dan wanneer we het niet deden. Na de bevrijding heeft hij dan ook voor zijn medewerkers bij wijze van dank een afscheidsbijeenkomst georganiseerd, compleet met cultureel programma.

Eind april bracht het einde van de centrale keuken. Elektriciteit werd niet langer geleverd en het voor zulke situaties bedoelde noodaggregaat bleek niet voldoende om de ketels nog warm te stoken. Gelukkig kwam er rond die tijd



*Ook na de bevrijding was er veel interesse voor het warme eten van de centrale keuken. Een lange rij wachtenden op de hoek van de Schoolstraat en de (vroegere) Vischstraat. De rij lijkt door te lopen tot de andere zijde van het Langgewenst. Foto collectie Streekarchief Hilversum.*

brood via het Rode Kruis beschikbaar. De nog overgebleven paar aardappelen uit de centrale keuken werden onder de hongerende bevolking uitgedeeld.

### IKONGO

De centrale keuken was niet de enige bron van voedsel tijdens de hongervinter. In januari werd het IKONGO (Interkerkelijke Organisatie voor Noodvoedselvoorziening in het Gooi) opgericht, een bundeling van krachten van drie kerkelijke organisaties. Een belangrijke rol hierin speelde, naast weer De Vos, de bekende arts Dr. I. Wessel.

De bedoeling van het IKONGO was, extra voeding te organiseren voor de Hilversumse kinderen (uiteraard ook buitenkerkelijke) tot 15 jaar. Het was een regionale afdeling van het IKO, een landelijke organisatie met hetzelfde doel, waarvan de eerder genoemde heer Doodeheefver voorzitter was.

Naast voedselverstreking beijverde het IKONGO zich ook voor het uitzenden van kinderen naar gebieden waar nog wel voedsel was, bijvoorbeeld Friesland. Aanvankelijk zijn er inderdaad Hilversumse kinderen uitgezonden, maar het wegvallen van vervoersmogelijkheden maakte daar al snel een einde aan. Het verstrekken van maaltijden heeft het IKONGO echter tot

de bevrijding weten vol te houden. Op maandag 19 februari '45 werd begonnen met het uitdelen van een halveliter eten per dag aan 250 kinderen, die daarvoor geselecteerd werden door de huisartsen. Het voedsel werd verkregen door de contacten die het IKONGO in kerkelijke kring had. Zo stelde bijvoorbeeld de deken van Hilversum een grote partij levensmiddelen beschikbaar.

Voor de kinderen waren er aparte uitdeellokalen, meestal in kerken, later ook in scholen en Hotel Gooiland en het Hof van Holland. Daarnaast zorgde het IKONGO voor zuigelingenvoeding.

Werd aanvankelijk begonnen met het extra voeden van 250 kinderen, op 5 maart werden dit er 500, op 21 maart 1000. Toen men vanaf 4 april 2000 kinderen ging voeden, moest men overgaan op 2 uitdelingen per dag, dus in twee ploegen. Een week later aten er al 2200 kinderen mee, terwijl het IKONGO het ook nog eens op zich nam, extra voeding te verzorgen voor arbeiders die uit Duitsland waren teruggekeerd (meestal in een zeer slechte conditie). Eind april werden er, inclusief zuigelingen en genoemde arbeiders, 5494 personen extra gevoed, afkomstig uit 1600 gezinnen. Al het eten voor IKONGO werd gekookt in de keuken aan het Langgewenst, de enige plaats in Hilversum waar nog op grote schaal gekookt kon worden. De centrale keuken moet dus zwaar overbelast zijn geweest; hij was berekend op een hoeveelheid van 10.000 liter voedsel per dag. Uiteindelijk was dit in maart '45 25.000 liter, in april mogelijk nog meer. De vrijwilligers daar maakten uiteindelijk dagen van 14 uur, terwijl ook op andere plaatsen, zoals het abattoir, noodkeukens in gebruik kwamen.

Bij de bevrijding bleek het IKONGO nog voor 2 weken voorraad te hebben. Daarna kwam er al snel meer voedsel beschikbaar, waardoor het IKONGO nog tot eind juli '45 kon doorgaan met extra voeding. Kort daarna is er ook voor de medewerkers van de IKONGO (de kinderen kwamen het eten niet halen, maar aten daadwerkelijk in de uitdeellokalen, zodat er een hoop begeleiders/ster, uitscheppers etc. nodig waren) bij wijze van dank een gezellige middag aangeboden.

### De bevrijding en daarna

In het kader van de operatie "Manna" dropte de Amerikaanse luchtmacht tussen 2 en 7 mei in to-



*Dank zij de vrachtwagens van de Canadezen, hier voor de NSF-fabriek, kon de aanvoer van grondstoffen en voedsel na de bevrijding vrij snel weer op gang komen. Foto collectie Streekarchief Hilversum.*





Ook na de bevrijding hadden de koks nog handen vol werk. Er werden nog ca 60.000 porties eten per dag gemaakt. Op de voorgrond de gamellen voor de uitdeling. Foto collectie Streekarchief Hilversum.

taal 147.963 ton voedsel in de directe omgeving van Hilversum. Dat voedsel was wel voor het hele Gooi bedoeld, maar lenigde ook in Hilversum de eerste nood.

Na de bevrijding kwam de voedselvoorziening, mede door de inspanning van de geallieerden en het Rode Kruis, vrij snel op gang; in de nacht van donderdag 10 op vrijdag 11 mei verschenen de eerste Canadese vrachtauto's met voedsel in Hilversum. Deze wagens bleven permanent ter beschikking van de voedselvoorziening, zodat het transportprobleem opgelost was. In de week van 13 tot 19 mei was er al weer (o.a.) 224 gram vlees per persoon beschikbaar.

Maar een ondervoede bevolking is niet zomaar weer terug op het oude gewicht. De centrale keuken werd dus weer snel opgestart en speelde ook na de bevrijding nog een belangrijke rol. Half mei 1945 bleken ze al weer te koken voor 64.000 personen per dag! De voedselsituatie was dan ook nog verre van ideaal. Eind mei stelden Canadese soldaten, gelegerd in de wijk Over 't Spoor, nog hun broodrantsoen voor een dag beschikbaar aan de noodlijdende bevolking en deelden ze een trailer sinaasappelen uit aan kinderen. De centrale keuken heeft dan ook

nog tot 1 april 1946 dienst gedaan, zij het op uiteindelijk nog maar zeer beperkte schaal. Na de sluiting werden het gebouw en de inventaris bij opbod verkocht. Het gebouw ging naar de heer Verhoecx, een restauranthouder in Hoek van Holland, en de inventaris naar de technische handelsonderneming Cetra te Den Haag. In die jaren van schaarste na de oorlog zullen zowel gebouw als inventaris nog vele jaren nuttige diensten hebben bewezen.

## Bronnen

- Bericht van de Tweede Wereldoorlog*, afleveringen 84, 85 en 93. Haarlem 1971.
- Gemeenteverslag 1940-1949, Hilversum 1950, p. 97-102.
- Gooische Klanken* van 8 mei, 11 mei, 15 mei, 17 mei, 22 mei 1945.
- Haverkamp, I., *Hilversum 1930-1945. Een inventarisatie*. Doctoraal scriptie geschiedenis, Universiteit van Amsterdam, s.l., s.a. [ca 1988], p. 38-39.
- Hulshof, M. en E. de Rooij, *Hilversum van 1900 tot nu*, Hulst 1993, p. 42.
- Nederlanders in bezet gebied. Een herinneringsboek aan bezettingstijd en bevrijding*. Amsterdam/Brussel 1970.
- NN, 'De Hilversumse Centrale Keuken in de hongerwinter. Een gesprek met de heer A. de Vos', in het persoonsblad van de NSF, mei 1955, p. 86-87.
- Onderwater, H., *Operatie "Manna"*, Weesp 1985, Bijlage E, p. 131 e.v.
- Streekarchief voor Gooi en Vechtstreek-zuid:
- GAH, secretariaatsarchief 1940/59, dossier 556 en 557: Voedselvoorziening.
  - Idem, Rapport inzake de medewerking van de Zelfbeschermingsorganisatie bij de Noodvoedselvoorziening voor de Gemeente Hilversum in de harde winter 1944-1945 (SA dossier 557).
  - Idem, SA dossier 559: Personeel gemeentelijke levensmiddelenvoorziening.
  - Idem, Archief Luchtbeschermingsdienst, dossier: Noodvoedselvoorziening.
  - Idem, Archief Publieke Werken, dossier 480 en 506: Gegevens betreffende de afhandeling en opheffing Centrale Keuken.
  - Idem, Archief Publieke Werken, dossier 5879, betreffende gebouwen Voedselvoorziening in Oorlogstijd
  - Idem, Inv.nr. 96, dossier IKONGO, notulen 6-1-1945 – 25-7-1945.
- Werkgroep 'Beschrijving Hilversums verzet 1940-1945', *Hilversum, onderdrukking en verzet 1940-1945*, Hilversum 1985, p. 56 e.v.