



De EDAH Museum Courant

Jaargang 4 nummer 12 juni 2015 Redactie: museumcourant@online.nl



“10 “

In het jaar 2003 werd duidelijk dat het voortbestaan van Edah en haar winkelformules twijfelachtig was. In overleg met de directie van moederbedrijf Laurus en het gemeentebestuur van Hel-

mond werd het besluit genomen de nog aanwezige goederen, die tot het erfgoed van Edah en de andere aan Edah verbonden winkelformules gerekend konden worden, te gaan verzamelen, te behouden voor de toekomst en tentoon te stellen.

Twee jaren werd er verzameld, gesorteerd en gelezen. Bij het groeien van de collectie werd ook het idee gevormd inzake manier van behouden en presentatie. Op 22 april 2005 opende Burgemeester A. Jacobs, in aanwezigheid van het complete College van Helmond en de directie van Laurus en EDAH de presentatie van de op dat moment verzamelde collectie. Het EDAH MUSEUM was geboren.

“10 “

10 Jaar is nu het EDAH MUSEUM open ! Is het nog steeds hetzelfde museum van toen ?

Nee... het is van een eenvoudige presentatie van alleen Edah artikelen uitgegroeid tot een volwaardig museum in de distributie van levensmiddelen.

Ook andere winkelformules vinden een plek in ons huis, b. v. de vroegere winkel van Végé, de spullen van de Gruyter, de cadeauserviezen van vele niet meer bestaande uitgegeven spaarzegeltjes, de presentaties van voedingsproducenten uit de regio, enz. enz.

Het museum van de opening in 2003 bestaat niet meer! De bezoeker van nu treft een voor Nederland exclusief rijk gevuld Nationaal Museum in de distributie van levensmiddelen aan, dat bij een bezoek niet alleen bekeken, maar vooral ook “beleefd “wordt !

“10 “

Mochten we in het eerste jaar amper 1000 bezoekers ontvangen, nu na tien jaar krijgen we het bewijs dat we aan een zeer goede zaak gewerkt hebben. Er zullen dit jaar 10.000 of meer zeer tevreden bezoekers van de inhoud van ons museum genieten.

Zijn we nu klaar? Nee, wij zijn nooit klaar! Dit resultaat geeft aan dat we bij dit goed naar de tijd aangepast museum zeker 20.000 bezoekers per jaar kunnen verwachten.

Dat is onze opdracht, daar geloven wij in, daar knokken wij voor!

“10 “

Een tien is ook het hoogste punt van waardering dat ik aan al onze vrijwilligers moet toekennen ! Zonder deze fantastische medewerkers was de deur helemaal niet open gegaan.

Een waardering die niet alleen geldt voor de uitoefening van hun taken, maar ook voor de manier waarop zij zich als “een familie “opstellen. Bij wijze van spreken voor elkaar de kastanjes uit het vuur halen. De dagelijks te ontvangen complimenten van de bezoekers over de getoonde kwaliteiten en vriendelijkheid is eigenlijk veel meer waard dan deze tien!

Heel veel dank zetten we om in heel veel nieuwe inspiratie !

Thieu de Wit
voorzitter





Brabants Bont kleurt het museum Rood/Wit

tekst Javabok



Niet als oud EDAH medewerker maar als gedeputeerde, met cultuur in zijn portefeuille, opende Bert Pauli op donderdag 2 april de expositie de Brabantse Mode in Wit en Rood in het EDAH Museum.

Hij kon het toch niet na laten om enkele anekdotes op te halen uit de periode dat hij leiding mocht geven aan verschillende vers vlees activiteiten binnen EDAH en ook Torro. Hij heeft daar een goede leerschool gehad. Of dat ook heeft bijgedragen aan zijn huidige functie, zijn we niet te weten gekomen.

De mooie kledinglijn die te zien was, is door kledingontwerpster Truus de Kanter uit Tilburg is op verzoek van de Brabantse Hoeders ontworpen. Dit zijn de verenigde winnaars van de Brabant Bokaal, die jaarlijks door het Cultuurfonds Noord – Brabant wordt toegekend.



Zowel gedeputeerde Pauli als ook wethouder Stienen van de gemeente Helmond waren vol lof over de ontvangst bij de opening van deze extra expositie. Zij werden dan ook ontvangen door een groep medewerksters die zich in de kleuren van Brabants bond hadden gestoken. De mannen droegen een toepasselijke strik.

De ontwerpster Truus Kanter vond het een eer dat haar collectie hier kon worden ten toon gesteld. Het ruim op gezette museum leent zich daar bijzonder goed voor. In alle zalen kwam je dan ook de kleding tegen. Tevens was er een vitrine met originele Brabantse mutsen en poffers.

Truus Kanter heeft in haar ontwerpen ook gebruik gemaakt van de traditionele klederdracht uit m.n. de middeleeuwen. Dit was vooral goed te zien bij de magnifieke bruidsjurk. Het lijfje met rode band koord doet direct denken aan schilderijen uit die tijd. Het kapje met honderden kralen aangebracht door leerlingen van Truus, is gebaseerd op de Brabantse muts. De sleep is de Brabantse rood-witte vlag die bij weinig wind de drapering laat zien.



De gebruikte stoffen zijn gedrukt in het Tilburgse Textielmuseum.

Nadat Bert Pauli het museum een goede toekomst had toegewenst overhandigde hij aan onze voorzitter Thieu de Wit de officiële Brabant stropdas.

Toen op 2 mei de expositie werd beëindigd hadden honderden bezoekers kunnen genieten van de bijzondere creaties in Brabants Rood en Wit.





Nieuw in het museum:

Op de afbeelding kunt u een van onze laatste aanwinsten zien: een weegschaal. Deze balansschaal hebben wij onlangs van een enthousiaste bezoeker gekregen. U kunt zien dat het nog een met de hand, ambachtelijk gemaakt weegtoestel is. Naar aller waarschijnlijkheid is het van Franse afkomst gelet op de bij behorende gewichtsstenen. Wie van onze lezers kan de redactie meer informatie geven over dit deze mooie aanwinst van onze inmiddels rijke weegschalen collectie?



Trivia -wat weetjes

Mugabe jaagt op olifanten tijdens zijn 91e verjaardagsfeest. Onlangs nog op de "olifant Unilever". Hij deed OMO-zeeppoeier in de ban, waarom? "OMO makes whites whiter, coloureds brighter, no use for black"!



Unilever met zijn roots in Oost Brabant(Oss), brengt alle smeersels onder in een aparte divisie. Wordt hier iets mee om zeep geholpen? Dezelfde Unilever kondigde aan te stoppen met de productie in Vlaardingen van het merk Zeeuws Meisje. In Middelburg was men er blij



mee. " Het zuinige imago, die er wordt opgeroepen van de Zeeuw stemt niet overeen met de realiteit," aldus de commissaris. Wat hij niet wist.. de productie gaat naar Hongarije.

Bron; wikipedia site over Unilever

Met museale groet
Anton Weterings

De kruidenier en zoethout

tekst Anton Weterings

De oorsprong van de kruidenier is te herleiden naar de handelaar in geneeskrachtige kruiden. Deze kruidenier zou je dan eigenlijk de voorloper van de huidige drogist kunnen noemen en niet van de levensmiddelenhandel. Nicolaas was de patroonheilige van deze kruideniersgilde. Een van de producten uit de kruidenwinkel was zoethout. Dit zoethout zijn we later gaan waarderen als snoep. Zoethout bevat een zoetstof die 30 tot 50 keer zo sterk is als suiker, doch is niet schadelijk voor tanden. De snoepindustrie gebruikt het als grondstof voor allerlei snoepgoed zoals drop. Je moet op het houtje bijten, om de zoete smaak te proeven.

Er is veel over dit product te vertellen.... Zo werd dit kauw product vooral voor en tijdens de tweede wereldoorlog veel gevraagd! De kruideniers deden er goede zaken mee. Het was zoet en een goedkope (natuurlijke) hongerstillert met een minimum aan calorieën. Dit gegeven is onlangs terug gevonden in het archief van het documentatie centrum van het museum op een hand geschreven memo daterend uit die tijd. Hebben we meteen het gezegde verklaard, op een houtje bijten, en het begrip Een zoethoudertje! Nu enkel nog als snoep te koop.

..... en er is ook over gezongen;

***“Ik heb hun vaders nog gekend,
Ze kochten zoethout voor een cent.
Ik zag hun moeders touwtje springen.
Dat dorp van toen, het is voorbij
Dit is al wat er bleef voor mij,
Een ansicht en herinneringen.”***

Uit: Het Dorp, Wim Sonneveld (tekst Friso Wiegersma)

Deze stokjes zijn al meer dan 5000 jaar één van de belangrijkste natuurlijke geneesmiddelen in China. De Chinese kruidendokters schrijven het voor als remedie tegen verkoudheid, griep, bronchitis, malaria, huidproblemen, voedselvergiftiging, koorts, maagproblemen en keelpijn. Er is veel te lezen als je enkele webpagina's afstruint over dit thema. Zo zou de zoethoutwortel vitamine E, vitamine B complex, lecithine, chroom, mangaan en zink bevatten. Verder nog een hele serie actieve stoffen, die een belangrijke bijdrage aan de gezondheid leveren. We noemen er



nog een paar, het is een natuurlijke ontstekingsremmer, verlichter van pijn, verzachtend voor artritis, antidepressiva, adrenaline verhogend en het heeft een gunstig effect bij suikerverslaving, het helpt de lever bij ont-



giften, het versterkt het immuunsysteem, is vochtafdrijvend, laxerend en stimuleert de bijnieren. De zoetstof in zoethout heet glycerinezuur, dit is een stof die de bloeddruk verhoogt. Zowel zoethout als ook afgeleide producten beter niet gebruiken dus bij een te hoge bloeddruk.

Zo dit alles wetende, allemaal een stokje in de mond en kauwen, alsof je leven ervan afhangt.

Wetenswaardigheden over zoethout

De industriële verwerking van de zoethoutwortel werd mogelijk toen de Italiaan Giorgio Amarelli er in 1731 in slaagde om het sap uit de wortel tot drop te verwerken, of Glycyrrhiza glabra, de Latijnse apothekersnaam, te verwerken Er zijn drie soorten: Glycyrrhiza glabra L., de Glycyrrhiza echinata L. en de Glycyrrhiza uralensis. Deze planten worden alle gebruikt als sierplant in de tuin. Glycyrrhiza glabra wordt in Zuidoost-Europa voor het zoethout geteeld. In Zuid-Europa en het Midden-Oosten groeit Glycyrrhiza echinata en in China wordt Glycyrrhiza uralensis geteeld. De Engelse naam voor zoethout is liquorice (Am: licorice), wat in die taal hetzelfde woord is voor drop. In Vlaanderen heet het ook wel kalissenhout, kalissiehout of gewoon kalisse (een verbetering van réglisse, het Franse woord voor zoethout).

- In Egypte werd in het graf van Toetanchamon zoethout gevonden. Toetanchamon leefde rond 1350 voor Christus. Het stond daar bekend als een medicijn, in een soort drankje.
- Vanaf de Middeleeuwen werd zoethout ook gebruikt in Europa. Zoethout werd vaak geplant in de tuinen van kloosters. Monikken maakten van zoethoutsap: hoesttabletten.
- In Nederland wordt in de 13e eeuw voor het eerst over zoethout geschreven in een Middeleeuwse Natuurencyclopedie. Zoethout wordt daarin beschreven als een middel tegen hoest en ziekten van de luchtwegen.





Margarine, de parel van de kruidenier!

Door Anton Weterings

Margarine is een vervanger voor boter die in 1869 is uitgevonden door de Franse scheikundige Hippolyte Mège-Mouriés. Deze onderzocht hoe de melkproductie in de koe tot stand komt. Daarbij kwam hij tot de conclusie dat de koe haar eigen lichaamsvet afgeeft in de melk. De oorspronkelijke margarine werd dan ook



uit rundvet, afgeroomde melk, en gesnipperde koeienuiers vervaardigd. Napoleon III had opdracht gegeven een broodsmersel te ontwikkelen dat zijn soldaten op een veldtocht in hun ransel konden meenemen zonder dat het snel bedierf, zoals boter. In 1869 was er een bruikbaar resultaat.

Doordat een jaar later de Frans-Duitse Oorlog uitbrak, was men niet in staat om margarine op een fabrieksmatige schaal te produceren. Het was de Nederlander Antoon Jurgens die in 1871 de eerste margarinefabriek ter wereld opzette, in Oss. Hij werd nagevolgd door Simon van den Bergh, die in 1872 een soortgelijke fabriek opende, eveneens te Oss. Een jaar later in 1872 opent de firma A. Bluijssen in Asten zijn margarinefabriek. Deze laatste firma maakt een onstuimige ontwikkeling door en zal uiteindelijk in 144 eigen winkels naast boter, textiel en koloniale waren ook margarine aan de consument aanbieden in Nederland, België en Groot-Brittannië. Het bedrijf gaat failliet in 1907. Kort daarop ontstond de samenwerking van de vier Friese kruideniers onder de naam EDAH.

Om de witte substantie, aanvankelijk kunstboter genoemd, te kleuren, werd door fabrikanten aangeklopt bij Lodewijk van der Grinten, die enige jaren daarvoor het boterkleursel had uitgevonden. Toen ontstond ook het woord margarine: De benaming is afgeleid van het Griekse woord margarites, dat parel betekent, vanwege de parelachtige glans die het smeersel in het begin had. Sinds jaar en dag wordt nu alle margarine gemaakt van

plantaardige oliën. Deze oliën worden gewonnen uit onder andere zonnebloemen, maïs, koolzaad en palmvruchten. Met name dat laatste ingrediënt kan op negatieve aandacht rekenen rond duurzaamheid van deze puur plantaardige grondstoffen. Nog steeds groeit wereldwijd de vraag naar palmolie en als gevolg daarvan worden nieuwe palmolieplantages aangelegd, ten koste van tropische wouden.

Het succesverhaal van margarine kent meerdere keerzijden. Zo was er de Planta affaire. Rond 1960 waren er vele ziektegevallen veroorzaakt door gebruik van Planta margarine. Aan de margarine werd zeven jaar nadat het op de markt was gebracht, de “anti-spat emulgator ME-18” toegevoegd, na later bleek de veroorzaker. Direct na de ontdekking werd via de radio een verkoopverbod afgekondigd voor diverse margarinemerken. Het margarine merk Planta werd vervangen door Brio. In België werd de naam Planta wel verder gebruikt.

Enkele jaren ervoor in 1956 verscheen in het medische tijdschrift The Lancet een artikel waarin werd gesteld dat er transvetten ontstaan bij het harden van margarine en deze zouden schadelijk zijn voor de bloedsomloop. Het was voor de voedingsindustrie de stimulans om in actie te komen. Eén van de grote Europese producenten van margarine, Unilever, kwam na jaren met margarine waarin een aanzienlijk kleinere hoeveelheid transvet zat. Later zijn door hetzelfde bedrijf plantensterolen aan margarine toegevoegd (in Becel Pro.activ), waardoor de opname van cholesterol in het bloed verminderd wordt. Hiermee zou deze margarine zelfs actief gezondheidsbevorderend zijn voor mensen met een verhoogd cholesterolgehalte in het bloed.

Anton Weterings bron wikipedia / unilever
Wordt vervolgd





Het Gastenboek.

Hoe hebben bezoekers het museum ervaren?

- Super museum, heel leuk en herkenbaar, kinderen vonden het geweldig.
- Geweldige excursie. Dank voor de fijne rondleiding...K.B.O. St.Anthonis
- Ontzettend leuk om dit te beleven. Wim en Marjolijn.
- Het was zeer de moeite waard, goed verzorgd en overzichtelijk Fam. Bukkems en Fam IJBouts.
- We hadden een rondleiding met Henk, echt heel interessant en keurig verzorgd.
- Heel erg de moeite waard. Gerard en Ma v. Hooft uit Kerkdriel.
- Een feest van herkenning!! Een prachtig museum. J. Rooijackers uit Oirschot.
- Erg leuk om even terug te kijken in mijn jeugd!
- Fijne rondleiding met veel informatie.
- Als kruideniersdochter (82 jaar) is mijn hart opengegaan.



Kruidenieren in het begin van de twintigste eeuw.

Tekst Marcel Sanders



In de eerste helft van de twintigste eeuw had de zelfstandige kruidenier te maken met steeds meer concurrentie. Behalve de dreiging van het grootwinkelbedrijf ontstond er ook concurrentie door de in opkomst zijnde gebruikscoöperaties.

De verbruikscoöperatie is eind 19e eeuw in Engeland ontstaan als reactie op de gedwongen winkelnering van werkgevers. Leden van georganiseerde verbruikersgroepen van diverse pluimage en godsdienst kochten gezamenlijk in, verwerkte zo nodig de ingekochte producten en verkochten ze aan hun leden. De kerk zag soms de Coöperatie als een hulpmiddel om haar volgelingen bij elkaar te houden. De prijzen waren gelijk aan het niveau van de zelfstandigen en grootwinkelbedrijven, maar de winst die er gemaakt werd, werd aan het einde van het jaar aan de leden uitgekeerd in de vorm van dividend. De hoge winstuitkeringen waren in sterke mate te danken aan het feit dat de verbruikscoöperaties geen vennootschapsbelasting betaalden. Ze waren in de moeilijke jaren ook sociaal heel actief. Bij veel



Kruidenieren in het begin van de twintigste eeuw.
vervolg pagina 6

verbruikscoöperaties kregen werkloze leden een zogenaamd crisispakket. Bij stakingen kregen de leden ondersteuning en verder waren er uitkeringen bij geboorte en overlijden.

Hoewel Nederland in de Eerste Wereldoorlog neutraal bleef, leidde de mobilisatie in augustus 1914 tot een algemene hamsterwoede. Om prijsopdrijvingen te voorkomen, werd de Levensmiddelenwet afgekondigd, die als basis diende voor rantsoenering. De maatregelen werden grootscheeps ontdoken. Er ontstaat toenemende schaarste, mede door fraude en falend beleid, dat keer op keer werd herzien. In 1917 vallen doden bij het beruchte Aardappeloproer in Amsterdam, als blijkt dat er een tekort aan aardappelen is ontstaan omdat de opgeslagen voorraden in ruil voor steenkool ruim vóór het binnenhalen van de nieuwe oogst, naar Duitsland zijn geëxporteerd.



In 1916 ontstaat in de Verenigde Staten een nieuw fenomeen en wel de Zelfbedieningswinkel. Door de mobilisatie in dat jaar door de deelneming aan de Eerste Wereldoorlog ontstaan er in diverse sectoren personeels tekorten. Zo ook bij een kruidenier die van de nood een deugd maakt. Hij verwijdt de traditionele toonbanken. In plaats hiervan komen hekken met poortjes bij de in- en uitgang. De goederen die merendeels los worden aangeleverd worden gewogen en voorverpakt. Ze komen in nieuwe stellingen in de winkel te liggen waardoor ook een looprichting ontstaat. En omdat er minder personeel is, verlaagd hij over het gehele assortiment de prijzen. Dit blijkt een gouden greep en de Zelfbediening neemt een hoge vlucht in de Verenigde Staten. Door omstandigheden, crisis, tweede Wereldoorlog e.d. zal Nederland pas in 1948 t.w. Firma van Woerkom in Nijmegen kennis maken met dit nieuwe winkeltipe.

