



De EDAH Museum Courant

Nummer 3 april 2013 Redactie: org@edahmuseum.nl



De voorzitter aan het woord.

TROTS ...

Als voorzitter , heb ik alle jaren hard aan ons EDAH MUSEUM getrokken en heel veel van mijn ideeën kunnen waarmaken, met als resultaat.....

Trots op de 1000 m2 presentatieruimte. Trots op ons Loes, die er voor zorgt dat je op welk moment van de week dan ook overal kunt komen, en van de vloer kunt eten.

Trots op alle bezoekersfaciliteiten, een ruime hal, een brede trap , een ruime lift , een mooie garde-robe , royale heldere toiletten, en een mooie ontvangstruimte, waarin de gedekte tafeltjes, de wandpresentaties, de goede verlichting en het dynamische buffet. Naast vriendelijke gastheren en/of vrouwen, vormt dat alles een gewenst welkom en een thuisgevoel voor alle bezoekers.

Trots op de door ons te serveren koffie , thee , frisdranken en niet te vergeten 't heerlijke plakje Peijnenburg koek.

Trots op de inhoud en sfeer van onze RABO Filmzaal en het mooie beeldmateriaal.

Trots op de gepresenteerde productgroepen en de afzonderlijke objecten. Evenzo trots op uniforme presentatiewijze en de daarbij behorende discipline.

Trots op al onze medewerkers die met weinig middelen, maar met een geweldige inzet de hamer, tang , verfkwaast en andere gereedschappen hanteren om aan alle vaak moeilijke eisen van de presentaties toch steeds te voldoen. Trots op al onze hechte club medewerkers , die als gastheer of vrouw , op een bijzondere wijze de rondleidingen voor onze bezoekers verzorgen en duidelijke uitleg verschaffen en/of vragen beantwoorden. Zij dragen voor een zeer groot deel bij aan het gegeven dat onze bezoekers niet alleen veel zien in ons museum , maar het ook in zijn totaal "beleven ".

Trots ook op de medewerkers achter de schermen inzake secretariaat , penningmeesterschap, maar ook op het gebied van promotie en werving, het afsprakenburo en de interne communicatie naar de medewerkers.

Trots , vooral zeer trots, op de stralende gezichten van onze bezoekers , die na afloop van de "beleving " van ons museum nog even in onze ontvangstruimte napraten, en daarna opgetogen ons museum verlaten.

Is dit alles nieuw voor u of wist u het al?

Wacht niet langer , en kom of kom nog eens ons museum "beleven ". Ook u gaat genieten!

Hartelijk welkom !

Thieu de Wit

Nieuwe aanwinsten.

Objecten in een museum komen beter tot hun recht en krijgen ook meer betekenis als ze in een omgeving staan waar ze vroeger ook thuis hoorden. Toen het museum een oude wasmachine en mangel kreeg aangeboden zagen we een prima omgeving om de verschillende producten die vroeger op de wekelijkse wasdag werden gebruikt te kunnen presenteren. Vandaar ons nieuwe washoekje. De wasmachine met een houten ton en een houten kruis om het sop en het wasgoed te roeren, is een echte Miele uit de jaren 20. Lezers die de redactie wat meer kunnen vertellen over deze vroege washulp laat het weten!



www.edahmuseum.nl

Oostende 167 | Helmond | (tussen Julianabrug en tankstation) | Tel. 0492 - 661947 | Email: info@edahmuseum.nl

Het conserveren van groente in blik

tekst Jack Michiels

In het Edah museum is een afdeling waar we de ontwikkeling in de tijd laten zien van het conserveren van voornamelijk groenten, via wekken naar blik en glas en naar diepvries. Over dit conserveren bestaan en bestonden nogal wat vooroordelen. Dit is vooral ontstaan door de aanvankelijk slechte kwaliteit van blik. Vaak onstond er na verloop van tijd een vieze bliksmak door de slechte kwaliteit van het blik en het gaan roesten van de gesoldeerde fellsnaad. Dit is in de loop van de tijd aanzienlijk verbeterd en is nu niet meer aan de orde door het coaten van de blikken en het gebruik van veilig soldeer materiaal. Ook de introductie van glas en diepvries hebben hier in positieve zin toe bijgedragen. Dat ook de kwaliteit van de groenten in blik, glas en diepvries uitstekend is moge blijken uit het volgende.

Blik en Glas:

Hieraan worden geen conserveringsmiddelen gebruikt. Er wordt alleen water, zout en wat kruiden toegevoegd. Via blancheren worden de enzymactiviteiten vernietigd die verantwoordelijk zijn voor bederf. De groente is dus a.h.w. gevangen in zijn huidige/verse toestand. Bovendien worden door het sterilisatieproces alle potentiële kiemen vernietigd. Tevens wordt door blancheren de kleur van de groenten gefixeerd en intenser. Worteltjes worden dieper oranje van kleur en doperwtjes en boontjes worden intenser groen en dit alles op natuurlijke manier.

Diepvries:

Diepvries groenten hebben dezelfde voordelen als blik en glas. Door een geavanceerd industrieel proces wordt

de kerntemperatuur van groenten zo snel verlaagd (in enkele minuten naar min 30 graden via het zgn. schok diepvriezen), dat de celstructuur en smaak zo goed mogelijk bewaard blijven. Anders gaat het met het thuis invriezen van groenten. Hier gaat het proces veel langzamer. Er ontstaan dan grote ijskristallen die de celstructuur wel beschadigen. Het gevolg is verlies van voedingsstoffen en minder knapperig zijn van de groenten.

Groenten uit blik - glas of diepvries zijn over het algemeen gezonder dan "verse" groente, omdat de eersten al enkele uren na het oogsten verwerkt worden en verlies van voedingsstoffen tot een minimum wordt beperkt. Dit in tegenstelling tot "verse" groenten. Deze kennen een langer traject: oogsten - veiling - groentewinkel/markt - opslag thuis en dan pas bereiding. Dus meer kans op verlies van voedingsstoffen door oxidatie".



Weegschalen

De voor ons bekende weegschaalproducenten zijn natuurlijk vooral van Berkel en Molenschot. Beiden zijn jarenlang de belangrijkste Nederlandse leveranciers geweest. Uit het buitenland was een belangrijke concurrent het Duitse Bizerba. Molenschot heeft zich vooral gericht op de zwaardere weegapparatuur. Berkel was duidelijk in de winkels bezig met de kleinere schalen en met snijmachines. Wat de weegapparaten betreft kwam in de 70-er jaren de concurrentie van Japan met de elektronische schalen en op dat moment had Berkel geen alternatief. Edah schakelde dus ook over naar de "Japanners" evenals dat ook met de kasregisters was gebeurd. De wereldnamen hadden de boot gemist. Berkel is inmiddels onderdeel van een Amerikaans bedrijf Avery Weigh-Tronix maar de naam Van Berkel bestaat nog.



De redactie sprak met Teresa vd Hurk, vrijwilliger in het museum

Hoe ben je in contact gekomen met het EDAH Museum?

Na mijn pensionering als lerares werd het tijd de zolder eens op te gaan ruimen. Daarbij vond ik oude platen en reclames van EDAH. Ik had gehoord dat er een EDAH museum was geopend en dacht die spullen horen daar thuis en niet in de oud papierbak.

Waarom ben je vrijwilliger medewerkster van het museum geworden?

Als kind verzamelde ik al van alles en liet dat aan mijn vriendinnetjes zien. Het bij elkaar zoeken van spulletjes zit kennelijk in de genen. Een kennis van me heeft me gestrikt toen ik de gevonden EDAH zaken kwam brengen." Als vrijwilliger het museum mee inrichten en bezoekers rond leiden, is echt iets voor jou" en dat had ze goed gezien. Ik ben blij dat ik me heb laten overhalen.

Maar je hebt geen EDAH verleden.

Dat zeggen bezoekers ook altijd als ik vertel dat ik uit het onderwijs kom. Mijn reactie is dan: "Dat klopt ik heb er niet gewerkt maar er wel mijn geld naar toe gebracht". Mijn vroegste kennis van EDAH ligt bij de kruidenierszaak van André van Hilst in mijn geboorteplaats Schijndel. Hier in het museum kwam ik er pas achter dat André van Hilst uiteindelijk in EDAH is opgegaan.

Wat vindt je nu leuk aan het bezig zijn in het museum.

Allereerst... we hebben een geweldige club vrijwilligers hier. Vanaf het eerste moment heb ik me hier op mijn plek gevoeld. Je wordt direct opgenomen. We staan voor elkaar open, helpen elkaar waar we kunnen, een fantastische sfeer. In het begin ben ik met de meer ervaren rondleiders mee gelopen. Ze hebben me aan de hand meegenomen.



Zo leerde ik wat er allemaal te vertellen valt over de zeer uitgebreide collectie. Overigens hebben we ook een goede handleiding. Verder... vind ik het omgaan met de bezoekers steeds weer een feest. Het is toch geweldig om met hen het verleden weer tot leven te toveren. Bovendien leer ik in de gesprekken elke keer wel wat nieuws. Dan vind ik het ook leuk om onderwerpen verder uit te diepen en hiervoor rond te neuzen op internet. Zo ben ik onlangs in contact gekomen met de makers van Buisman, je weet wel van die blauwe busjes.

Mis je nog iets in dit interview?

Ja de oproep aan lezers of mensen in hun omgeving die denken: dat is ook wel iets voor mij dat EDAH museum. Laat ze met mij dan maar contact opnemen. Ik zal ze dan duidelijk maken hoe ze ook deel uit kunnen gaan maken van die fijne EDAH Museum club en dat inspirerende rondleidingswerk..

Opgetekend in het Gastenboek

- Leuke nostalgie en zelf met mijn 36 jaar nog veel herkenning. Ad bedankt voor de
 - Uitleg en weetjes, Geweldig... Karin Snijders....Enschede.
 - Geweldig, Houd dit a.u.b. in ERE...Swalmen vrouwen.
 - Denderend, mijn jeugd herleeft
 - Heel leuk om oude spullen terug te zien, een feest van herkenning!!
 - Tante Jose, de kinderen vonden het leuk. (Tante José is een van de vrijwilligers!)
 - Dit was echt genieten.
 - Opgegroeid om de hoek van EDAH, op Noordende..en nu een kijkje in de historie.
 - Geweldig dit museum, is zeker de moeite waard en zo compleet, met alles erop en eraan.
- Compliment ook aan de vrijwilligers



Tot in de 60-er jaren van de vorige eeuw was het normaal dat vrouwen met ontslag gingen als ze gingen trouwen. Discriminatie? Nee, eigenlijk wel praktisch; er was veel te doen in de huishouding. Je had wel wasmachines maar die klotsten alleen maar met water. Je moest alles nog spoelen wringen en drogen. En als je kolen stookte moest je de kachel aan de gang houden en na elke kachelvulling kon je wel weer (kolen)stof afnemen. Daarnaast kwamen aan de deur: De bakker, de melkboer (sommige flats hadden al kluisjes waar je de bestelbriefje in kon leggen waarna de melkboer de bestelling er in deed en eenmaal in de week was het afrekenen) en de groenteboer. De huurophaler, de man met de gas-, elektra-, en waterrekening. Sommige verzekeringsagenten en de olie-en/of kolenboer. Verder kwamen door sommige straten nog: De visboer, de voddenman en voor de muziek en sfeer de orgelman met zijn draaiorgel. Je moest dus met of zonder je portemonnee klaar staan voor al deze mensen. Daarin past ook het volgende vreemde voorwerp:

De Huishoud-spaardoos.

Je kreeg je loon of salaris uitbetaald in kontanten. Dus kon je met hier afgebeelde spaardoos alvast een verdeling



maken in de te verwachten uitgaven. Deze dozen kreeg je cadeau met je verlovings (Voor die mensen die denken: "wat is dat nou weer": je maakte kenbaar, dat je van plan was om ooit met elkaar te trouwen) of je kreeg hem met je trouwen. Veel bezoekers van ons museum hebben zo'n doos ooit gekregen maar nooit gebruikt. Er kwam toch niets van terecht. 't Was toch een mooi cadeau en Brabantia voer er wel bij. Met de invoering van de betaalrekening en je salaris op die rekening en met de introductie van de supermarkt, de wasautomaat, de acceptgiro en het aardgas verdween al deze "romantiek" en kon de vrouwenemancipatie op gang komen. En de doos.....die staat in het museum.

PRUIMTABAK

Tekst Theo Stijkel foto: Gé Stijkel/ Hesseling

We komen het nauwelijks meer tegen maar het is nog steeds te verkrijgen al moet je er wel wat moeite voor doen: pruimtabak. Tot in de 70-er jaren kwam je regelmatig mensen tegen die pruimden. Een aparte tabaksoort, die door alle grote merken werd geproduceerd. Over het algemeen vond men het smerig omdat men duidelijk de sporen kon zien: in de vorm van bruine mondhoeken en soms bruine "kwijlsliertjes", bruine lippen, tanden enz. Jaren later werd het vooral nog door sporters, met name de honkballers gebruikt, maar nu niet meer, toen bleek dat het ongezond was. Hoe kan zo iets ontstaan, het ergens op kauwen. Het is niet alleen tabak waar op gekauwd werd. Denk aan de sirih (betelbladeren met toevoeging) in Indonesië, snus (tabak in een builtje om op te sabbelen) in Noorwegen en Zweden, qat in enkele Afrikaanse landen (opwekkend) en cocabladeren in Zuidamerika (opwekkend). In ons land werd het vooral gebruikt door werklui. Omdat ze met hun handen bezig waren, was sigaretten roken moeilijk en spugen konden ze, vooral buiten, probleemloos. Binnenshuis was dat laatste wat moeilijker. Men had een kwispedoor, of het ging welgemikt in de kolenkit of kachel. Vies....? Lekker was het niet, maar het werd geaccepteerd behalve bij iemand anders thuis. Of het door de introductie van de centrale verwarming is gekomen, dat er niet of nauwelijks meer gepruimd wordt...? Ik denk het niet.



Zoals de foto laat zien, kun je het in het museum bezichtigen.

De Kruidenier van Toen naar Nu.

Vertelt door Marcel Sanders Deel 1

Er is altijd gehandeld in levensmiddelen. Aanvankelijk misschien niet altijd beroepshalve maar toch. Het gaat er trouwens niet om de eer van het oudste beroep op te eisen. De gevonden resten van oude winkels – het gaat dan al om georganiseerde maatschappijvormen – gaan terug tot bijvoorbeeld het Romeinse Pompeii van vlak voor de fatale uitbarsting van de Vesuvius, het China van de Handynastie en de stadsculturen in de Indus-vallei.

We maken een sprong in de tijd. In de Middeleeuwen en nog geruime tijd daarna treffen we vooral de marskramer en de marketenster, de reizende verkoopmens. Gericht vooral op de steden, want daarbuiten is men in hoge mate zelfverzorgend. Winkels bestaan in die steden, ingebed in de strak georganiseerde gilden en andere zelfbeschermende structuren van de tijd.

Vanaf midden 14e eeuw ontstaan in de steden de markten. De weekmarkten waren vooral bestemd voor de burgers en buitenlui uit de directe omgeving van de stad. Daarbij werden allerlei artikelen die voor het dagelijks gebruik bestemd waren als groente en fruit en lappen stof verkocht door de producenten. Daarnaast was er voor 1600 ook al sprake van handel in paarden en beesten.



De moderne groothandel in levensmiddelen vangt dan aan als kooplieden uit de handelsnaties aan de Middellandse, Noord- en Oostzee goederen op grotere schaal gaan uitwisselen. Het Hanze-verbond, de Venetianen en Vlamingen en daarna Portugezen, Spanjaarden, Hollanders en Engelsen tillen de nog steeds op Europa gerichte handel naar een steeds wijder niveau. Wordt vervolgt



Nog meer uit het gastenboek

- Heerlijk nostalgie, geweldig om te zien en te herkennenoeps ik wordt oud. (Fam. Schenk uit Zuidland)
- We hadden de moeite om ons jeugdsentiment in bedwang te houden. PROFICIAT. Fam. Liebreks uit Mierlo)
- Goede herinneringen komen hier weer terug, aan de EDAH tijd, (D. Aben-Schilder uit St. Oedenrode)
- Goede tijden herleven. We blijven regelmatig zeker terug komen.
- Voor de eerste keer naar het EDAH Museum. Wijlen mijn man Jan v.d. Broek, een EDAH man, Heel erg genoten van alles.

Reacties op deze EDAH MUSEUM Courant ziet de redactie graag tegemoet op: org@edahmuseum.nl
Indien u géén prijs meer stelt op deze courant: laat dat ons dan weten op dit mailadres.