



De EDAH Museum Courant

Jaargang 3 Nummer 7 maart 2014 Redactie: museumcourant@edahmuseum.nl

Goede start.....



Ons museum heeft het nieuwe jaar goed ingezet. Opnieuw mochten we in januari, t.o.v. van vorig jaar, meer bezoekers welkom heten. Het enthousiasme van de bezoekers over hun ervaringen was treffend.

Ook het kleuterprogramma "Overgisteren" kende een goede start. Maar liefst zeven klassen met 175 leerlingen genoten in januari van dit programma in ons museum. We kregen daarna weer veel complimenten. Onze grote familie vrijwilligers is weer uitgebreid. We zijn dankbaar en trots dat we nu met een team van 36 enthousiaste medewerkers alle gasten naar wens kunnen ontvangen, bedienen en rondleiden. Dat is met het toenemend aantal bezoeken in groepsverband ook gewenst.

Er zijn inmiddels 14 vrijwilligers actief, die geen Edah achtergrond hebben maar vroeger een andere professie kenden. Maar in onze familie kennen wij geen verschil. Na een inwerkperiode voelen zij zich helemaal met het museum verbonden. Er worden aan de nieuwelingen door bezoekers na een rondleiding gevraagd: "hoe lang heb jij vroeger bij Edah gewerkt, want je weet er alles

van "Een groot compliment voor die medewerker en voor het opleidingsteam.

Ons documentatie centrum werd verrijkt met diverse boeken over het ontstaan en ontwikkeling van de levensmiddelenhandel en productiebedrijven. Ook kregen we veel advertenties uit vroegere jaren van Torro, Basismarkt, van AH, VEGE, Spar, de Gruyter, enz. enz.

Een mevrouw uit Breda heeft haar jarenlang gespaarde kostbare verzameling sigarenbandjes aan ons museum overgedragen. "ik ben blij dat deze collectie hier op zijn plaats is" sprak deze schenkster, en wij zijn weer een kostbare aanvulling van onze collectie rijker.

Tot slot willen wij u melden dat ons nieuwe project voor de schoolgaande jeugd (groep 7 en 8) kant en klaar is en 12 maart van start gaat. Op die dag zal Wethouder J. van den Heuvel aan 30 leerlingen van de vrije school Peelland het startsein geven tot het volgen van diverse opdrachten. Er zullen veel leerlingen van andere scholen volgen.

Welkom in ons Edah museum.

Uw koffie / thee met Peijnenburg koek staat klaar.....

Nieuw in het museum: Helmond aan "De Knaal"

De Zuid Willemsvaart in Helmond beter bekend als: "De Knaal" heeft niet alleen voor deze stad een belangrijke rol gespeeld maar ook voor EDAH. Lang is het een belangrijke verbinding geweest tussen de haar vele leveranciers en klanten. In het museum zie je een grote afbeelding van een boot met suiker die wordt gelost. In het kantoor van vroeger kan je in de boeken de zendingen van en naar Helmond aantreffen die per boot (de beurtvaart) werden verzonden. Over het kanaal en de omgeving is nu een foto-expositie ingericht dat een beeld geeft van hoe het toen was.



www.edahmuseum.nl

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



De Kruidenier van Toen naar Nu

Vertelt door Marcel Sanders Deel 5

Gedurende de 19e eeuw beginnen verschillende mensen met een levensmiddelenonderneming. Zoals Piet de Gruyter in Den Bosch, Uilke Koopmans in Holwert en Jacob Fokke Schuitema een groothandel in Groningen. In 1887 begint Albert Heijn in Oostzaan en later Zaandam. In 1892 vent Simon de Wit met kaas langs de deuren in Wormerveer.

In Helmond vestigde zich in 1810 Antonie Hubertus Spoorenberg met een handelszaak. Deze zaak was bij zijn overlijden in 1883 een van de grootste winkelbedrijven van Helmond. Twee van zijn zonen gingen verder als de Erven Spoorenberg en de derde zoon als de Firma Spoorenberg-Schulte. Daarnaast beschikten beiden over een stoomkoffiebrandrij en toen reeds over filiaalzaken.

In de periode 1870-1880 komen ook de "Eigen Hulp" winkels van de grond geschoeid op de Coöperatieve gedachte, later gevolgd door een gezamenlijke inkoop.



Hoe was een ouderwetse kruidenierswinkel eigenlijk ingericht ?

Een lange houten toonbank creëerde de gepaste afstand tussen de kruidenier en de klant. De gemiddelde kruidenier had alleen lagere school.

Boven de toonbank hingen aan een stang de papieren zakken in verschillende maten voor het grijpen. Ook hingen hier de "latten" waar de "pof" op werd bijgeschreven, het zogenaamd 'kopen op de lat'.

Achter de kruidenier stonden de potten met kruiden en specerijen, cacao, thee en suiker in het buffet. De onderkast bevatte schepbakken voor de grutterswaren en suiker. Om hem heen stonden vaten, bakken en balen met o.a. peulvruchten, groene zeep, boter, stroop, koek en noten. De rest van het assortiment en een gering aantal merkartikelen waren gerangschikt in fraaie wandkasten,

die tot de zolder reikten.

Waar de snelweger nog niet was aangeschaft, stond de 'wip-wap-schaal' met koperen gewichten op de toonbank. In het EDAH Museum vindt je zo'n ingerichte kruidenierswinkel.

Mooi ingerichte etalagekasten moesten de kooplust opwekken en voorkwamen inkijk van buitenaf.



Opgetekend in het gastenboek

- Prachtig Museum! We komen gauw terug. John Bronkhorst uit Bergeijk.
- Erg leerzaam en leuk!! Bedankt voor de service. SWZ Zorg.
- Nostalgie in Optima Forma. F. Lavell
- Zeer interessant. Komen nog eens terug met de kleinkinderen. Fam. V.d. Moosdijk uit Son en Breugel.
- Voor de derde maal geweest en nog steeds interessant, komen zeker nog eens terug. Sjan v. Dongen uit Handel.





“Prietpraat”: uitspraken van kinderen van 4 tot 6 jaar van het kleuterproject.

Door Ineke van Duinhoven

* Moeder als leidster van een groepje van 6 kleuters die guldenmuntjes sorteren in een kassalade: deze kassa is 80 jaar oud. Zegt een van de kleuters: “waren er toen al mensen dan?”

* Twee meisjes gaan naar de wc met een medewerkster, die hun net gemalen koffie even opzij legt: mevrouw, de wc was helemaal niet zo oud in dit museum, hoor, maar die mevrouw heeft wel onze koffie gejat.

* Jongetje onder aan de trap: dit is een oud museum, dit is dus een hele oude trap. Als ik er nou maar op durf.

* Meisje bij het zien van de koffieruimte met alle tafels: Ja, hé, we komen hier niet eten!

* Jongetje trekt zijn jas aan om naar huis te gaan. Meisje lacht “ha, ha, hij heeft zijn jas binnenste-boven aan”.

* Jongetje bij het vertellen dat ze onze koffer bij de bushalte hebben gevonden: “Stom zeg, je kunt in de bus toch wel door het raam kijken!”

* Opdracht 6 de voelopdracht:

Vrijwilliger vraagt aan Kleuter: “Was de opdracht moeilijk?”

Kleuter wijst de kastanjes aan en zegt: “alleen de spruitjes vond ik moeilijk”.

Vrijwilliger: “dat zijn geen spruitjes maar kastanjes.”

Kleuter: “thuis eten we die als spruitjes.”

Het Boodschappenboekje

Door Theo Stijkel

De geschiedenis gaat zich enigszins herhalen: de boodschappen kunnen weer worden bezorgd, alleen de manier waarop is wel aan de tijd aangepast.

Tot in de zestiger jaren was het niet vreemd, dat de kruidenier aan de deur kwam om de bestelling op te nemen.



Moeder de huisvrouw schreef in de loop van de

week de benodigde boodschappen op in het boodschappenboekje en dat werd donderdags of vrijdags opgehaald door de kruidenier of de “loopjongen”. Het was de kunst om niet alleen dat boekje op te halen, maar om

uiteindelijk aan de keukentafel nog eens de bestelling door te nemen en te kijken of er toch echt niets vergeten was en om de aanbiedingen nog eens de revue te laten passeren.

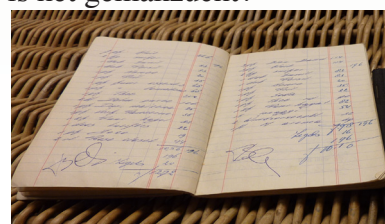
De boodschappen werden vervolgens keurig bezorgd. Als er direct afgerekend werd kwam er een handtekening van de bezorger in het boekje te staan.

Waarom was dat zo geregeld?

De huisvrouw had het druk met het huishouden en er kwamen diverse leveranciers aan de deur, die ze niet wilde mislopen zoals de bakker, melkboer, groenteboer en dan nog de mensen, die geld voor huur en b.v. verzekeringen kwamen ophalen en dus je vermeed je het moeten wachten in de winkel.

De kruidenier probeerde op deze manier klanten te winnen die b.v. niet in de buurt woonden. Kennelijk lagen de marges zo, dat die tijd nuttig besteed was.

De zelfbediening, die goedkoper en dus met lagere prijzen kon werken, maakte een eind aan deze zaak en de supermarkt met zijn versaanbod maakte het voor de huisvrouw mogelijk om in één keer alle benodigdheden in te slaan. Druk, druk, druk zou nú de reden kunnen zijn om boodschappen te laten bezorgen of... is het gemakzucht?





De bakker en zijn transportmiddelen

Door Theo Stijkel, Foto's door G  Stijkel

In ons museum staan zowel een bakfiets als een paar transportfietsen. De bakfiets – zie foto – is er echt   n van de ouwe stempel.



Wat is zo bijzonder is aan deze bakfiets? Het is een doortrapper. D.w.z. je kunt er niet op free-wheelen, even de trappers stil houden. De bakker duwde de fiets voor zich uit en als de fiets enige snelheid had ging hij op de trapper staan, waarna hij netjes op het zadel getild werd. De bakfiets heeft een handrem omdat via de trappers de fiets niet snel af te remmen is.

Ook heeft hij een beugel achter aan de bak. Deze was nodig om te voorkomen, dat bij het geparkeerd staan op een bolle weg de bak zou draaien, de twee voorwielen in de goot langs de weg kwamen te staan en vervolgens de hele bak, door zijn gewicht, voorover kantelde.

Verteld wordt dat in de oorlog veel van deze bakken een dubbele bodem hadden. De bakker bewaarde hierin het clandestien gebakken brood voor mensen met onderduikers. Het bakje voorop diende voor bestellingen of koekjes e.d.

Bij de opkomst van de hulpmotoren werden veel van deze bakfietsen voorzien van een dergelijke motor. Dat was voor de bakker die, na een halve nacht bakken, toch al niet zo fris meer was, een



beduidende verlichting. Overigens, de Edah bracht ook lang bestellingen weg met dit soort bakfietsen.

De transportfiets (hij is weer in de mode!) werd door de bakker vooral gebruikt voor bestellingen van klanten, die wat verder weg woonden .

Deze fiets werd ook gebruikt door kruideniers, zoals Edah, en slagers om bestellingen weg te brengen.

Het laatste transportmiddel dat u kunt tegen komen in het museum is de handkar. Deze werd natuurlijk in een klein verspreidings-gebied gebruikt. Soms werd hier een hond voor gespannen, dan had je de hondenkar.





Specerijen en Kruiden

Door Jac Michiels

Specerijen en kruiden. Tekst Jac Michiels
In de specerijenhoek van het EDAH Museum tref je een verzameling aan van producten die veel in onze levensmiddelen worden verwerkt. Wat is nu het verschil tussen specerijen en kruiden?

Het is natuurlijk de gewoonste zaak, dat we nu in de keuken specerijen als krachtige smaakmakers gebruiken. Maar dat is niet altijd het geval geweest. Tot aan de Middeleeuwen zijn ze in Europa en dus ook in Nederland vrijwel onbekend. Hier kende men tot dan alleen zout en inheemse kruiden, welke voornamelijk als geneesmiddel werden gebruikt. Alleen in Oriëntaalse landen werden specerijen gebruikt.

Door de ontdekkingsreizen vanaf eind 15e eeuw zijn specerijen bekend geworden. Denk hierbij ook aan onze VOC, die vooral Indonesië, India en Sri Lanka (Ceylon) ontdekte. Zij brachten specerijen mee naar Nederland zoals: Peper, Nootmuskaat, Kardemon en Kurkuma (bestanddeel voor kerrie) Kaneel en Gember.

Aanvankelijk werden specerijen gebruikt als ruilhandel voor goud en zilver en waren alleen bereikbaar voor de elite en welgestelden. De uitdrukking “peperduur” stamt dan ook uit deze tijd. De “Gouden Eeuw” hebben wij ook mede te danken aan de specerijhandel.

Wat is het verschil tussen Specerijen en Kruiden?

Specerijen komen vaak uit landen met een subtropisch of tropisch klimaat en kunnen uit plantendelen bestaan zoals bloemknoppen, peulen of wortels.

Enkele voorbeelden van **specerijen**: Foelie – Gemberwortel – Kaneel – Kardemon – Nootmuskaat – Peper – Kurkuma – Vanille.

Kruiden komen over het algemeen uit landen met een gematigd klimaat en bestaan voornamelijk uit bladeren en stengels van groene planten.

Enkele voorbeelden van **kruiden**: Laurierblad – Oregano – Tijm – Rozemarijn – Kervel – Dragon

Een drietal afbeeldingen van specerijen in de oorspronkelijke vorm: (zie foto's)



Nootmuskaat: Een tweetal muskaatnoten, met om een van de noten nog de rode “zaadrok” Deze zaadrok wordt gebruikt om foelie van te maken. In de binnenoort zit de nootmuskaat die wij in gemalen vorm kennen. Komt oorspronkelijk voor op de Banda eilanden en de Molukken.

Kurkuma: Specerij ook wel “Koenjit” genoemd. Bekend uit de Indonesische en Indiase keuken. Wordt als bestanddeel voor kerrie gebruikt.



Kardemon: Specerij voor de productie van Speculaas, Gebak, Toetjes. (haverhoutpap) en Curry's. Afkomstig uit Oriëntaals gebied. Heeft ook een geneeskrachtige werking. (o.a. maagklachten)