



De EDAH Museum Courant

Nummer 1 - April 2016 Redactie: org@edahmuseum.nl

De voorzitter aan het woord

UNIEK...



Ons EDAH Museum, ontstaan uit de inhoud van de toenmalig opererende supermarkten, kent alle inhoudelijke producten in eten, drinken, wassen en poetsen, ja zelfs roken (toen dat nog gezond was) tot haar presentatie.

Begonnen we alleen met de presentatie van de verkoop, systematisch sluit de productie en de consumptie aan, en worden we compleet!

Als vast uitgangspunt zal steeds 'vroeger-nu-en morgen' worden toegepast. Dat is ook het gegeven dat u van ons als museum mag en moet verwachten. We bewaken het erfgoed, we presenteren, dus huldigen, de dag van vandaag, en we bieden een blik in de toekomst.

Alleen de huidige invulling van ons museum is al uniek, en meer dan de moeite waard om met een

bezoek te vereren. Toch zijn wij daar nog niet tevreden mee, en willen u als bezoekers veel meer bieden. Daarom starten wij met **extra exposities** die uw bezoek zullen verrijken. Nee, wij gaan u daarvoor geen extra entree heffen, het is een **gratis** verrijking!

2 April a. s. starten we met een extra expositie van ± 100 schilderstukken, gemaakt door Brabantse amateurs, waaronder veel uit de directe regio, met als onderwerp 'Eten & Drinken in Beeld'.

Wij zijn er trots op u deze prachtige expositie te mogen aanbieden, en verzekeren u een waar genot bij het zien van zoveel 'kunst' in eten en drinken.

Laat deze unieke kans u niet ontglippen en kom genieten van de rijkdom van ons museum en de aanvulling van deze extra expositie.

Hartelijk welkom.

Thieu de Wit
voorzitter

Nieuw in het museum

Kalenders vorige eeuw

Tijdens de 50+ beurs in Veldhoven mocht het EDAH Museum een tweetal kalenders ontvangen uit het begin van het bestaan van EDAH, bijna 100 jaar geleden. De kalenders zijn van geperst zwaar papier gemaakt. Eerst bedrukt en daarna geperst zodat reliëf ontstaat. Daarna is er een kalender aan vastgemaakt. De ene uit 1914 en de andere uit 1923. Duidt het klein formaat van deze maand en dag registraties op de tijd die toen langzamer ging dan nu? Of had men gewoon meer tijd en ervaren de men waar men was in het jaar?



Het museum gevoel

Hoe beleven vrijwilligers hun werk in het museum?



Mogen we ons even voorstellen? Wij zijn Henk en Joke Meerwijk, medewerkers vanaf het begin. Vandaag om twee uur hebben wij een afspraak in het EDAH Museum, met een groep museum-bezoekers.

Ruim op tijd zijn we bij het museum, er wordt al vast koffie gezet door Henk. Joke doet de "lichtjes-route" door het museum, (lichten en videopresentaties aanzetten)want alles moet op tijd klaar zijn. Voordat de bezoekers er zijn drinken we ons zelf nog wat moed in (grapje).

Twee uur, tijd voor onze gasten, een hartelijk welkom, met koffie en heerlijke peperkoek, de gasten voelen zich meteen thuis, we gaan ze een beetje verwennen en zorgen voor een gezellige middag.

Na de koffie gaan de gasten naar de filmzaal en hierna krijgen de gasten een rondleiding door het museum.

Als onze gasten tevreden naar huis gaan nadat zij ook nog snoep uit de winkel hebben gekocht, dan hebben wij ook een goed gevoel. Deze middag was voor ons weer zeer geslaagd.

Joke en Henk Meerwijk



Medewerker EDAH Museum: iets voor u?

Door de voortdurende groei van het aantal bezoekers heeft het EDAH Museum dringend behoefte aan mensen zoals Joke en Henk.

Wij zijn op zoek naar medewerkers M/V

Taken

- Onze gasten ontvangen en zorgen voor een kopje koffie of thee
- Of rondleidingen geven
- Of een bestuursfunctie willen vervullen

Heeft u interesse in een van deze leuke en dankbare vrijwilligers "banen" en wilt u in overleg ingepland worden, neem dan contact op met het EDAH Museum, telnr.: 06-41 19 14 91.

Of stuur een e-mail naar: org@edahmuseum.nl t.a.v. Tonny Raaijmakers.

Of kom een vrijdagmiddag naar het EDAH Museum. Wij gaan graag met u in gesprek over uw en onze mogelijkheden.

Podding en pudding



In kookboeken uit de 19e en 20e eeuw wordt niet gesproken over pudding maar van podding. Later werd het pudding, een nagerecht komende uit een vorm en gestort op een schaal.

In oudere kookboeken kom je het ook tegen onder namen als pap, vlade of kaas. Het gaat dan over een beslag van bloem, boter en eieren om deze dan in de puddingvorm te doen. Van deze pudding vormen staan er een aantal in het museum. Overigens zijn ook die oude kookboeken in het museum te bekijken.

Wat nu pudding genoemd wordt, een koud zoet nagerecht komende uit een vorm, heette in die tijd gelei, vladen, struiven en pappen. In de kookboeken rond 1860 is nog geen sprake van maïzena als basis voor custard of wat we tegenwoordig puddingpoeder noemen. Dat werd ontwikkeld door de Brit Alfred Bird, wiens vrouw allergisch was voor eieren. In Engeland is het poeder nog steeds bekend met de merknaam "Bird's Custard". Wel gebruikte men vislijm of geleï uit kalfspotten getrokken om gerechten op te stijven voor de toen al bekende Chipolata-podding.

Chipolata is een luchtige, zeer zoete pudding die kleine stukjes (gedroogd) fruit, zoals gewelde rozijnen, ananas, mandarijn en papaja of noten bevatten. De pudding kreeg de naam vanwege de overeenkomst in uiterlijk met fijne ragout. Andere talen kennen de term chipolata voor deze pudding niet, het betekent daarin altijd 'varkensworstje'

Maïzena, custard en puddingpoeder werd in 1862 in de Verenigde Staten ingevoerd door de gebroeders Duryea. In Nederland werd het voor het eerst verkocht in 1913 door de toenmalige Amerikaanse firma Corn Products Refining Co(CPC) onder de naam: Duryea Maïzena. De naam is afgeleid van de grondstof maïs. Het merk Maïzena maakt tegenwoordig deel uit van Best Foods, onderdeel van Unilever.



In 1915 werd in Nederland maïzena in drie fabrieken geproduceerd: Honing in Koog aan de Zaan, Stijfselfabriek in Nijmegen en Stijfsel en Glucosefabriek in Sas van Gent.

Ook pudding fabriek Prinsen Helmond is producent sinds 1924. Dit bedrijf produceert nu wereldwijd voedsel supplementen. Onlangs is een vitrine ingeruimd met "retro verpakkingen van pudding" van deze firma in het EDAH levensmiddelenmuseum. Overigens ook EDAH had een eigen puddingfabriek.



Uit een folder van Prinsen:

Prinsen fabrieken ontwikkelen, produceren en garanderen heerlijke instant levensmiddelen van de hoogste kwaliteit, onder private label voor retailers en voor merkeigenaren door heel Noordwest-Europa. Deze producten ontwikkelen we in het eigen laboratorium en produceren we in onze eigen fabriek. Hierdoor bieden wij flexibiliteit en maatwerk waar nodig en schaalvoordelen voor iedereen. Het is deze combinatie die onze producten uniek maakt. Ze produceren een uitgebreid pakket aan instant producten.

Expositie 'Eten & Drinken in Beeld'



Van 2 april t/m 7 mei is in het EDAH Museum de expositie 'Eten & Drinken in Beeld' te zien.

De expositie bevat een verzameling van zo'n 100 schilderijen over eten en drinken van amateurschilders. Van klassiek tot modern.

Het Edah museum is dé omgeving bij uitstek om deze unieke verzameling aan het publiek te tonen. Kunst en historie komen in het Edah museum op deze wijze samen.

Het creëert prachtige momenten om even bij stil te staan.

U bent van harte welkom.



Bedrijfskleur Oker - De Gruyter 1818-1976

Objecten uit het De Gruytermuseum, dat enkele jaren geleden in 's Hertogenbosch gevestigd was, zijn deels overgedragen aan het Brabantomuseum. Ook het EDAH-museum heeft attributen van dit grote kruideniersimperium, dat startte in 1818 en teloor ging in 1976.

In de '70 jaren heeft het bedrijf nog een poging gedaan om met formules als Metro en Gruma het tij te keren. Het waren woelige jaren van de eerste prijzenoorlogen, die waren ontketend door EDAH en de snelle ontwikkelingen in supermarktlân. Ondanks de verwevenheid in de laatste jaren met de SHV (Makro) en Unilever kwam Spar in 1976 op het overname pad en verdween de naam de Gruyter als grutter voorgoed.



Foto van koffie dispenser en enkele oker kleurige attributen van De Gruyter staan in het EDAH museum.

Oma's recepten boekjes, teken aan de wand?



door Anton Weterings

Nieuw in het museum een presentatie van kookboeken en receptenboekjes uit grootmoeders-tijd. Een trend of een hype? In ieder geval is er momenteel in de media veel aandacht voor deze oude recepten en daar speelt het museum graag op in.

Bij de voorbereiding van deze maaltijden uit de bedoelde documentatie, is slechts een aardappelschilmesje nodig, geen keukenmachines, geen E-nummers, slechts artikelen vanuit duurzame productiemethodes, nauwelijks verpakkingsmateriaal en uiteraard kruiden en zout naar eigen inzicht toevoegen.



Het EDAH Museum op de Senioren beurs

In de tweede week van januari had het EDAH museum een stand op de Seniorenbeurs te Veldhoven. Hier mag zeker gesproken worden van een succesvolle beurs deelname, waarbij talloze folders werden uitgedeeld.

Mogelijk was daar de plek op de beursvloer debet aan. Bezoekers moesten tweemaal langs de stand dichtbij de in/uitgang. De standhouders in de onmiddellijke nabijheid hadden zo nu en dan last van de aandacht die onze stand ten deel viel. Tal van reacties werden gehoord van bezoekende senioren die het museum als eens hadden bezocht of goede herinneringen hebben aan de naam EDAH. Ook de jam vond gretig aftrek, aan de man gebracht door onze vrijwilliger Jack Smulders.



Kruidenieren in tijden van crisis

door Marcel Sanders

In de eerste helft van de twintigste eeuw had de zelfstandige kruidenier te maken met steeds meer concurrentie, met een zware economische crisis en tweemaal met strenge distributiemaatregelen. Een structureel probleem was dat de voedingsgewoonten veranderden.



Door de betere verkrijgbaarheid van aardappelen en groenten nam de vraag naar peulvruchten en meelproducten af. Bovendien was een deel van het kruideniersassortiment vrij luxe. In de crisisjaren werd

op producten als biscuit, repen chocola en broodbeleg het eerst beknibbeld. Al met al raakte een flink deel van het assortiment in onmin bij de klant. De ingrijpende maatregelen van de regering na de eerste wereldcrisis van 1931 leidden onder meer tot een verregaande bureaucratisering. Ook in ons land werkte de internationale depressie onverminderd door. Lonen en prijzen daalden. Boeren, middenstanders en grote ondernemingen werkten meestal met verlies, wat leidde tot vele faillissementen. Tussen 1930 en 1936 vervijfvoudigde de werkloosheid. De handarbeiders die een baan hadden, profiteerden aanvankelijk van de dalende prijzen: hun reële inkomen nam hierdoor toe. Door de marktwerking daalden vervolgens de lonen. De problemen die voortvloeiden uit deze ontwikkeling waren dramatisch voor de consument en de levensmiddelenhandel.

Uit het Gastenboek

Helemaal vanuit Amsterdam gekomen
voor het EDAH Museum.
Het was de moeite waard.
Bas Peeters

Was Geweldig! Nostalgie en jeugd-
sentiment. Een echte aanrader.

Leuk om de glorie van vroeger
onder de aandacht te brengen.
Jammer dat die goede oude tijd
voorbij is. Prachtig Museum. Succes
met de voorzetting ervan.

De moeite waard om
dingen van vroeger terug te
zien. Waar blijft de tijd?
Samen met mijn familie zijn we
500 jaar, mede namens jullie
een mooie middag.
Familie v.d. Horst

Mooi verzorgd!
Leerzaam, leuk, zeer
vriendelijk personeel.
V.d. Graaf Krimpen a/d Lek

Fantastisch wat een
nostalgie!!!
Corrie van Hoof