

De voorzitter aan het woord **PERSPECTIEF**



Mits de Helmondse Raad het sein op groen zet dan gaat Het Nationaal Levensmiddelen Museum in Helmond er zeker komen!

Het College in Helmond ondersteunt formeel het initiatief en dat biedt het perspectief dat wij allen nodig hebben om zaken te gaan verwezenlijken.

Het wiel is in beweging

Met deze belangrijke ondersteuning van het Helmonds College gaan we de verwezenlijking van het museum concreter maken.

Aan de slag met uitgewerkte ideeën, voorgenomen besluiten, planning en daadwerkelijke uitvoering.

Het geboden perspectief geeft ook weer nieuw elan en energie. Een bevestiging van onze overtuiging om Helmond het museum te geven dat de stad en de branche zeker verdient.

We hebben onze schouders al onder behoorlijk wat initiatieven gezet en dat heeft geleid tot dit positieve bericht. Zonder te willen dagdromen vervult mij de gedachte om de komende tijd energiek aan de slag te gaan met de creatie van het Nationaal Levensmiddelen Museum met bijzondere vreugde.

Ondanks dat het definitieve besluit van de Helmondse Raad formeel nog wat tijd in beslag zal nemen (enkele maanden) is actief werken aan de vervolgstappen reëel en noodzakelijk.

Als de vlag in de top kan, moeten we over de vlag beschikken!

Thieu de Wit
voorzitter

Reünie van Torro en Edah in Goes

Sylvia Smith en Nel Willieboer, twee oud medewerkers van Torro in Goes hielden ook na de opheffing van Torro door de jaren heen contact.

In oktober 2015 kregen zij het gevoel dat een reünie wel leuk zou zijn. In januari 2016 namen ze een besluit om dat plan uit te voeren.

Die uitvoering was niet zo eenvoudig. Waar vinden we de oud medewerkers, waar te organiseren, wat kost dit, wie helpt er mee... enzovoort, enzovoort.

Met veel inspanning en hulp van Gerbert Harinck, Bep Vanthoorben Charles Smith werd de klus geklaard en vond er op 25 juni 2016 een daverende

reünie in Goes plaats. Een feest van herkenning, een avond vol herinneringen en blijdschap zorgde voor een geslaagde avond die tot in de vroege morgen doorging. Een reünie die over enkele jaren om een vervolg vraagt. Een bewijs dat ook Zeeland Edah niet heeft vergeten!



Wilt u een kopje koffie of thee?



Gastvrijheid gaat gepaard met bovenstaande zin. Espresso, Senseo of een ouderwets kopje uit de percolator? De koffieliefhebber heeft tegenwoordig genoeg keus. Voor wie liever thee drinkt, is er losse thee en zijn er zakjes in alle denkbare smaken.

Koffie en thee zijn producten die sterk verbonden zijn met variatie, smaak en marketing. Bij uitstek symbolen van de hedendaagse consumptie maatschappij. Historisch gezien worden koffie en thee dikwijls in verband gebracht met belangrijke consumptieve veranderingen. Rond 1700 werden deze dranken in toenemende mate vanuit de koloniën ingevoerd en op grotere schaal geconsumeerd door steeds bredere lagen van de bevolking. Sommige

historici menen zelfs dat de behoefte aan koffie, thee en andere nieuwe goederen ertoe leidde dat (arbeiders-)gezinnen meer en harder gingen werken om deze consumptiedoelen te bereiken. We spreken dan van 'industrious revolution' en gaan (getrouwde) vrouwen een grotere rol spelen. Onder meer door de vergroting van hun economische activiteiten voor de markt zijn de inkomens van vroegmoderne gezinnen gegroeid.

Thee als betalingsmiddel

Op de afdeling koffie en thee van het EDAH Museum ligt een theetegel in een vitrine te pronken.

Een tegel van geperste thee. Een dergelijk theetegel produceerde men in China nog voor de Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) om thee per schip ging vervoeren. Voor die tijd werd er al tussen China, Turkije en Rusland in thee gehandeld. De thee in deze vorm kwam via de zijderoute per kameel naar de Oriënt. De thee werd samengeperst tot een blok en aan beide zijden gegraveerd. Deze theetegel werd gemaakt van de beste kwaliteit thee, herkenbaar aan de 5 sterren en aan de donkerbruine kleur. Aan de voorkant ook sterren, een prieel met vegetatie plus informatie over de thee-producent in karakters. Aan de achterkant zestien gelijke vlakjes met inkepingen om het gemakkelijk af te breken.

Uit informatie blijkt dat de waarde van de thee een lange tijd gekoppeld was aan de waarde van het zilver of andere edelmetalen. Daarom werd een dergelijke theetegel als betaalmiddel gebruikt in bijvoorbeeld Noord-China, Tibet, Mongolië en Siberië. Met zo'n theetegel kon een Mongoolse familie ongeveer een jaar lang doen. Tot in de jaren



vijftig van de vorige eeuw is de theetegel een wettig betaalmiddel geweest in Tibet en in de uithoeken van het Chinese rijk.

In de 18e en 19e eeuw was het gebruikelijk om op de terugreis uit de oost een dergelijke tegel in de reiskoffer mee te nemen als een kostbaar cadeau uit verre exotische oorden. Ook nu nog zijn dergelijke theetegels te koop bij theespeciaalzaken. In het China van nu worden ze nog produceert en worden gebruikt voor decoratie of snobisme in de hedendaagse westerse theecultuur.

Breek een stukje van de tegel af en kook dit 3 tot 4 minuten in water en je drinkt wel iets heel bijzonders. Net iets anders dan de huidige Ice tea.

Kutani porselein, echt of namaak?



Kutani porselein uit Japan, flinterdun en haast zo dun als eierschalen en dubbel gehard gebakken. Op de kopjes die in het museum staan, staan geen merktekens van de producent. Echt of namaak? Waarschijnlijk geproduceerd in Europa en daarom zonder een merk van herkomst.

In Meissen (Duitsland), in Delft of misschien wel Maastricht waar men het procedé had ontdekt, aapte men het na van Japanners. De Belle Epoque, de overgang van de 19e en 20e eeuw, werd gekenmerkt door de kunstzinnige stroming als Jugendstil/Art Nouveau en daar hoorde dit soort porselein bij onder de noemer Chinoiserie. Toen was er dus al namaak, niet van echt te onderscheiden omdat het in de mode was.



Afscheid Lia

Er meldde zich een nieuwe gastvrouw aan. Ze woonde in Helmond, was geen Helmondse en ook geen Limburgse, ofschoon ze daar ook gewoond heeft. Nee, het was een 'Haagse Dame'.

Inwerken gebeurde in korte tijd! Een keer haar iets uitleggen was genoeg om de taak naar behoren uit te kunnen oefenen.

Ze had in haar leven nooit bij EDAH gewerkt, kende het alleen van de vroegere boodschappen. Doordat ze zich ging verdiepen in de inhoud van het museum kwam daar snel verandering in. Ze toonde ze zich een goede museumvoorlichtster,

gewaardeerd door bezoekers en die waardering gold ook voor haar omgang met collega's.

"Een complete gastvrouw", was ons dankbare commentaar inzake Lia. Altijd op tijd, altijd positief, altijd vol energie en altijd met een stralende lach.

Wij waren gelukkig met Lia en zij was gelukkig met alles en iedereen van het museum. Het klinkt misschien een beetje vreemd maar Lia straalde liefde uit naar alles wat met het museum te maken had. En dan... Plotseling en onverwacht maakt een zeer kort ziekbed een einde aan haar aanwezigheid in het museum. Dan wordt het stil en bij alle collega's is haar afscheid van het leven voelbaar en uitsprekbaar. Dan merk je dat de door Lia getoonde liefde wederkerig was, dus nu pijn doet.

Lia is niet meer in ons midden maar haar sfeer en liefde blijft. Met heel veel dank zeggen we samen: "Pak de rust die je verdiend hebt!"



Reuring in retailland. Na EDAH is nu ook V&D voltooid verleden tijd



door Giel van Hooff

Jongeren zegt de naam EDAH weinig of niets meer: zo snel verdwijnt een tien jaar geleden nog gevestigde naam van een filiaalbedrijf uit het collectieve geheugen. Gelukkig is een deel van het erfgoed wel opgeslagen dankzij het EDAH museum. Voor het veel grotere én oudere V&D is nog geen museum, maar daarvoor is de ondergang wellicht te recent. De geschiedenis van beide bedrijven kent overeenkomsten, sterker nog: ruim twintig jaar lang bestond er een nauwe band tussen beide ondernemingen. Dit blijkt weer uit een onlangs verschenen boek over de opkomst en ondergang van het warenhuisconcern, geschreven door twee betrokkenen, V&D-historicus Philippe Hondelink en uitgever Richard Otto.



1977

We schrijven 1977, 90 jaar na de oprichting van V&D. Het concern was zowat op het hoogtepunt van zijn macht met een omzet – in 1976 – van meer dan 3 miljard gulden(!). Deze omzet werd mede bereikt door de overname, in mei 1976, van 380 EDAH supermarkten met circa 4.000 medewerkers en f 750 miljoen omzet. V&D had zelf al een aardige supermarkttak, onder meer onder de formule Vendet en als levensmiddelenafdeling bij de warenhuizen. Onder leiding van ‘mijnheer Anton’ (Dreesmann 1923-2000) groeide V&D verder uit tot een conglomeraat met onder meer een divisie Levensmiddelen waaronder dus EDAH viel. De directie van de EDAH – een aparte BV – had een grote zelfstandigheid en groeide onder de paraplu van V&D verder door. Een bevestiging van het belang van de divisie en de belangrijkste formule, EDAH dus, was de benoeming in 1982 van EDAH-topman Van der Kaaij tot lid van de hoofddirectie van

wat inmiddels Vendex International BV was gaan heten. De divisie Levensmiddelen omvatte op dat moment 281 EDAH-filialen, 35 Torro-vestigingen, 6 Konmarfilialen en daarnaast nog onder meer vestigingen onder de formule/naam Basismarkt en de slijterij de Boekanier. De Konmar (afkorting van Konsumenten Markt) dateerde van 1968 en was in 1977 onderdeel van Vendex geworden.

1987

In 1987 ontstond de Vendex Food Groep die een directiekantoor in Helmond kreeg. Van daaruit was de Groep nog ruim tien jaar actief maar binnen een steeds meer kwakkelend V&D concern. Er moest ingegrepen worden om nog iets van de erfenis van Anton Dreesmann en de zijnen te redden. Dat kon alleen een buitenstaander in de persoon van Arie van der Zwan. Maar die moest al snel weer vertrekken, waarna Jan Kessels (Vroom & Dreesmann warenhuizen) en Michiel Hessels (Vendex International) het weer probeerden op de rails te krijgen. De concentratie van Vendex op de warenhuistak leidde tot afstoting van onder meer de Food Groep. Deze fuseerde in 1998 met De Boer/Unigro tot Laurus NV en ging als zelfstandige onderneming naar de beurs. Een speler van belang in de supermarktsector met een omzet van f 11,4 miljard, 2.700 vestigingen en 36.000 werknemers. Hun verdere lotgevallen zijn inmiddels ook weer geschiedenis, maar vallen buiten het kader van het V&D verhaal.

lees verder op de volgende pagina



Het boek van Hondelink en Otto besteedt zeer beperkt aandacht aan de geschiedenis van de divisie Levensmiddelen. Begrijpelijk, gezien de bijna honderddertigjarige geschiedenis en breedte aan activiteiten die zij in 432 pagina's moeten behandelen. Opvallend is dat het boek van Niepoth dat in 1991 bij het 75-jarig bestaan van EDAH verscheen in

hun literatuurlijst ontbreekt. Het laatste woord over V&D en dan in het bijzonder de relatie tot EDAH is zeker niet geschreven. Het overzicht maakt in ieder geval nieuwsgierig naar de nadere details van dit recent stuk ondernemingsgeschiedenis. De titel van Niepoth's boek blijft zo actueel: Wie schrijft, die blijft. In ieder geval op papier en daarmee ook beter in de beleving en het geheugen.

Philippe Hondelink en Richard Otto, Vroom & Dreesmann. De opkomst en ondergang van het warenhuis (1887-2016). (Tens Media 2016) uitverkocht bij de boekhandels maar bij de uitgeverij zijn nog enkele exemplaren in voorraad zie ook <http://www.tensmedia.nl/VroomenDreesmann/>

Bierfles

door Thieu de Wit

Op 21 juli 2016 vindt John van Lierop (uit Beek en Donk) in Lieshout op 70 cm diepte een volledig intacte groene glazen bierfles.



De afbeelding op de fles lijken drie hoefijzers, zitten, maar niet in de opstelling die indertijd brouwerij De Drie Hoefijzers gebruikte. Verder een opdruk: M. Manders Bieren Helmond telf.209.

Theo de Jong, gemeentelijk archeoloog in Helmond, reageert op de vondst met de boodschap dat al meerdere van deze flessen gevonden zijn en denkt dat deze reeds vanaf ongeveer 1930 in de grond zaten. Hij heeft inzake Manders Bier niets kunnen vinden, wel vond hij in een telefoonboek van Helmond uit 1950 de naam M. Manders als hoofdvertegenwoordiger der Driehoefijzersbrouwerijen, Tolpoststraat 94, Helmond met telefoonnummer 3278.

Frans Swinkels – 6e generatie Bavaria – blijkt meer informatie te kunnen verschaffen. Hij reageert op de vondst als volgt:

Een jaar of 10 geleden heeft iemand mij zulk een fles doen toekomen en ik dacht een unicum in huis te hebben, maar dat blijkt dus een misverstand te zijn.

Het is bijna zeker een fles van voor de tweede wereldoorlog, want meteen na de oorlog was er het pijpje met 30cl inhoud. “Dat weet ik”, zegt Frans, “omdat wij als kinderen de zogenaamde ‘van haus zu haus’ containers - ja, toen was dat systeem er al - moesten leegpakken in bierkistjes”.

“Uit de verhalen is mij wel bekend, dat de familie Smits van Waesberge van De Drie Hoefijzers de gewoonte hadden om brouwerijtjes op deze manier aan zich te binden. Zij leverden het bier in grote tonnen en de afnemer bottelde dat dan zeer ambachtelijk in zijn eigen flessen, waardoor deze bottelaar wel het logo van de leverende brouwer mocht voeren op zijn fles”.

Duidelijk is dat in vroeger jaren in Helmond Manders bier in de handel was, gebrouwen door De Drie Hoefijzers en gebotteld door Manders. De nu opnieuw het daglicht ziende fles kent hiermee zijn historie en zijn waarde.

Met dank aan John van Lierop, Theo de Jong en Frans Swinkels.

Uit het Gastenboek



*Heel mooi om te zien. Wat een nostalgie,
al die toestellen, producten enz.
te aanschouwen en met medemensen
ervaringen uit te wisselen.
Fam. De Vries uit Groningen*

*Dank voor de hele leuke
ochtend, kom zeker terug*

*Heel leuk. Bedankt voor
het warme onthaal*

*Gezellige ontvangst...
lekkere koffie*

*Dank voor de ontvangst en de
goed verzorgde rondleiding.
Reuze interessant en een grote
belangstelling voor de getoonde waren,
voorwerpen en verhalen.
Senioren Boskoop*

*Het was interessant om de oude tijd
van vroeger mee te maken*