

Redactie: museumcourant@edahmuseum.nl

Van de bestuurstafel...

De toekomst van het EDAH-Museum is en blijft het onderwerp van gesprek. Niet alleen bij het bestuur, maar ook bij vrijwilligers en bezoekers.

In de vorige courant schreven we over het onderzoek dat de gemeente Helmond liet uitvoeren naar de huisvesting van diverse Helmondse musea en collecties in de Graveerderij, een voormalig Vlisco-gebouw.

Inmiddels is dit onderzoek afgerond en blijkt dat het technisch mogelijk is om het pand zodanig aan te passen dat er musea/collecties/verzamelingen in gevestigd kunnen worden. Het is nog niet zo dat de gemeente besloten heeft om daadwerkelijk te gaan verbouwen. Ook is er nog geen zicht op wanneer een eventuele verbouwing klaar zal zijn. Evenmin is bekend over hoeveel vierkante meters wij dan kunnen beschikken.

Feit is wel dat wij in 2018 hoe dan ook onze huidige stek moeten gaan verlaten. Op uitnodiging van de gemeente hebben wij onlangs een gebouw bezocht om daarin tijdelijk (tot de Graveerderij klaar is) ons museum in onder te brengen. Binnen afzienbare tijd

moet duidelijk worden of deze plannen daadwerkelijk kunnen worden uitgevoerd. Hoe dan ook is het zo dat 2018 een jaar wordt waarin veel werk verzet moet worden. Wij blijven u op de hoogte houden!

Bij de laatste courant van een jaar hoort uiteraard een terugblik op het afgelopen jaar. De onzekerheden rond onze huisvesting zijn voor veel busondernemingen reden geweest om het EDAH-Museum in 2017 niet op te nemen in hun reisplannen. Hierdoor hebben wij minder bezoeken in deze groep gehad. Voor de vrijdag- en zaterdagmiddag geldt dit zeer zeker niet. Deze dagen hebben wij records geboekt. Per saldo is het wel zo dat wij in 2017 een minnetje gescoord hebben in bezoekersaantallen. Bezoekersaantallen zijn belangrijk; maar misschien zijn de lofuitingen van onze bezoekers nog wel belangrijker. En deze zijn er veel!

2017 zal ook de boeken ingaan als het jaar waarin in opdracht van de gemeente Helmond een onderzoek is gedaan om het museum om te bouwen tot een Nationaal Levensmiddelen Museum en het jaar waarin wij op gepaste wijze "EDAH 100 jaar in Helmond" hebben gevierd.

*Wij wensen onze lezers fijne feestdagen
en een gezond en
gelukkig 2018*

www.edahmuseum.nl

Oostende 167 | Helmond (tussen Julianabrug en tankstation)

Tel. 06 - 41191491 | museumcourant@edahmuseum.nl

Inburgeren bij de EDAH

Dit voorjaar gingen cursisten van het ROC Ter Aa op ontdekking in het EDAH-museum. Het resultaat is een zelfgeschreven krant.

De groep cursisten van het Helmondse ROC Ter AA bezocht het museum als onderdeel van hun cursus Nederlands als tweede taal. Met het museum en de EDAH als inspiratiebron schreven ze hun eigen verhalen en gedichten. Ook zetten ze herinneringen aan winkelen in hun geboorteland op papier. Het resultaat van hun inspanningen is een speciale krant die ter inzage beschikbaar is in het museum.

Terug naar de Edah

Toen ik in 1997 hier kwam, deed ik mijn boodschappen in de Edah supermarkt. Op dat moment wist ik de namen van de spullen nog niet. Bij de Edah was het makkelijk: je kon alles zo pakken! De Edah was groot, mooi en schoon. In de winkel was het lekker koud. Er waren drie kassa's. Daar kon je met pinpas of contant betalen. Ik kocht alles bij de Edah, behalve vlees. Dat kocht ik bij de Turkse slagerij. Het geld van Nederland was de gulden. Toen waren de prijzen veel lager dan nu. Ik wil graag terug naar 20 jaar geleden...
Fery

Het verhaal over de koffie

Ik was twee weken geleden bij het EDAH museum. Ik vond het verhaal over de koffie heel interessant. De koffie is ontdekt in Afrika, in Ethiopië. De bonen werden donker door ze te branden. De geiten en de schapen aten de bonen en de dieren sliepen niet en zo is de cafeïne ontdekt. Ik vond dit een mooi verhaal over de koffie.

Mohamed

Vier vrienden; een elfje

Friezen

Goede vrienden

Hadden een droom

Deze droom komt uit EDAH

Maria Paulina

Het relatiegeschenk

In mijn tijd als inkoper bij de EDAH eind zeventiger begin tachtiger jaren besteedden wij de laatste drie maanden van het jaar voornamelijk aan het voeren van de zogenaamde eindejaarsgesprekken. Tijdens die gesprekken werden de condities van het jaar daarop vastgelegd. Heel belangrijk dus!

Vaak nam de leverancier dan een relatiegeschenk mee want dat was gebruikelijk en je wist natuurlijk nooit waar het goed voor was. Maar wij waren natuurlijk wel inkopers van een keiharde discounter. Daarom had onze directie op een gegeven moment bedacht dat relatiegeschenken niet op prijs werden gesteld. Het geld dat daar voor uitgetrokken werd, kon je namelijk beter in een prijsverlaging stoppen. De leveranciers kregen daarover in september per brief bericht. Maar er zaten natuurlijk altijd van die eigenwijze jongens tussen die



toch iets bij zich hadden. Na zo'n leverancier vermanend te hebben toegesproken en te hebben medegedeeld dat die dat nooit meer mocht doen werd het geschenk aanvaard. Vervolgens werd het in een aparte kamer opgeslagen, van lotjes voorzien en verloot onder het personeel van het hoofdkantoor.

Maar... de inkoper mocht vooraf een dingetje voor zichzelf uitzoeken. Op bijgaande foto is te zien wat ik me ooit heb toegeëigend en wat vervolgens dertig jaar lang bij mij thuis in de kamer heeft gestaan. Totdat ik in aanraking kwam met het EDAH-museum en besloot

dat het daar beter op z'n plaats was. Maar wat is het nou? Het is een replica van een framboosjeswals (mooi woord) uit de fabriek van Schuttelaar uit Waddinxveen. En dus is het relatiegeschenk voor de EDAH decennia later weer terug bij d'n EDAH.
Gerard Niewerth

www.edahmuseum.nl

Oostende 167 | Helmond (tussen Julianabrug en tankstation)

Tel. 06 - 41191491 | museumcourant@edahmuseum.nl

Koekje erbij?



Lekker met Sinterklaas en tijdens andere heerlijke avondjes: speculaas. In het museum zijn tal van attributen te zien die te maken hebben met de vervaardiging en de distributie van dit bijzondere koekje.

Speculaas is een sterk gekruid soort koekje, hard, droog en plat. De oudste bronnen betreffende de speculaas spreken ook van bruiloften en kermis. De laatste decennia is het echter normaal geworden het hele jaar door speculaas te eten, vooral bij de koffie of thee, bij ijs of fruitsalade.

Speculatie

Speculaas wordt voornamelijk in Nederland en België gemaakt en gegeten. Maar is ook populair in het Duitse Westfalen, het Rijnland,

- Het Latijnse woord speculum (spiegel), omdat een speculaaspop het spiegelbeeld is van de afbeelding op de koekplank;
- In ouder Nederlands betekende speculatie 'overdenking' of 'vermoeden'. De koek werd daarom speculatie genoemd omdat het oorspronkelijk een gebak voor fijnproevers was.

Recept

Speculaas is een gebak dat weinig rijst, het bevat enkel bakpoeder als rijsmiddel, waardoor

laas. Andere bekende producten met speculaaskruiden zijn de kruidnoten (vaak ten onrechte pepernoten genoemd) en de speculaaspasta oftewel speculoospasta. Overigens kennen we



Speculaaskruiden werken laxerend, ze stimuleren de darmen

Luxemburg en in Noord-Frankrijk. Er zijn meerdere verklaringen voor het woord speculaas:

- Het Latijnse woord speculator ('hij die alles ziet') als equivalent van het oudgriekse epískopos (= bisschop); wat tevens de bijnaam is van Sint Nicolaas;



Speculaasplankje met de gespiegelde afbeeldingsvorm.

het een vaste structuur heeft. Speculaas wordt gemaakt door boter te mengen met cassonade (of basterdsuiker) en speculaaskruiden, en dit dan te mengen met de bloem (traditioneel vaak met een aandeel roggemeel) en het bakpoeder. Bij het maken van het deeg is het belangrijk om de temperatuur van het deeg niet te snel te laten stijgen. Dit deeg wordt liefst een nacht in een koude omgeving gezet zodat de smaak van de kruiden het deeg terdege kan doordringen, waarna het in vormen gebakken wordt in een warme oven.

Kenmerkend voor speculaas zijn de speculaaskruiden die bestaan uit een mengsel van kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, kardemom en witte peper. Soms wordt ook wel sukade, amandel- en/of oranjesnippers door het deeg gekneet, zowel voor harde als voor zachte specu-

laas. Andere bekende producten met speculaaskruiden zijn de kruidnoten (vaak ten onrechte pepernoten genoemd) en de speculaaspasta oftewel speculoospasta. Overigens kennen we

Een grote speculaaspop wordt een vrijer genoemd. Vroeger versierde een jongen een pop van speculaas met bijvoorbeeld glazuur en noten. Deze bracht hij naar een meisje om haar te laten merken dat hij gevoelens had voor haar. Als de pop door het meisje werd aangenomen, waren de gevoelens wederzijds.

de anijssmaak. Taaitaai wordt meestal in de vorm van figuren gebakken. Het product is zolang het vers is niet bros zoals speculaas, maar letterlijk "taai". Om er een hap van te eten is enige trekkracht nodig. ■

Vrijwilligersportret: Ton de Ruyter

'Ik ben zo'n hendige mens'

Voor de nodige grappen tijdens een rondleiding moet je bij Ton de Ruyter zijn. Tevens de man die voor de koek bij de koffie zorgt.

Wie het EDAH-museum bezoekt, wacht een zoete ontvangst: de koffie komt nooit zonder een plak peperkoek. De man aan wie dit te danken is, is Ton de Ruyter. In 2011 begon hij als vrijwilliger bij het museum na veertig jaar voor koekfabrikant Peijnenburg te hebben gewerkt. Hij concludeerde dat het welkom met koffie en thee wel iets extra's kon gebruiken en regelde dit met zijn oud-collega's. Sindsdien rijdt hij maandelijks op en neer naar de koekfabriek in Geldrop om vijf dozen peperkoek op te halen. "Die zijn goed voor duizend koeksneetjes. Dat is ook wel nodig. In het museum gaan er zeker achthonderd sneetjes per maand doorheen."

Een EDAH-verleden heeft Ton niet. Hij rolde naar eigen zeggen in het museum door zijn vrouw Annelies die jarenlang secretaresse was van EDAH-directeuren Thieu de Wit en Joop Uijen. Desondanks draait hij zijn hand niet om voor het geven van rondleidingen.

Zo'n vijfendertig tot veertig per jaar verzorgt hij er. Hij haalt vooral plezier uit de diversiteit van de groepen die hij rondleidt. "Iedere groep is anders en dat moet je aanvoelen." Ondanks de verschillen ziet hij ook overeenkomsten. "Iedereen gaat enthousiast de deur uit. Voor de meeste bezoekers is het museum een feest van herkenning."

Een rondleiding door Ton de Ruyter verloopt overigens op geheel eigen wijze. "Ik ben niet zo van de feitjes. Of van het heel lang bij dingen stilstaan. Het moet vooral leuk zijn, met af en toe een grapje." Zo vroeg een bezoeker hem eens of de rondleiding lang duurde. "'Mevrouw, heeft u al betaald?' vroeg ik haar daarop. 'Dan duurt hij heel kort.'" En mocht het ooit voorvallen dat zijn grappen eens niet in goede aarde vallen, dan is hij ook de moeilijkste niet. "Dan ga ik gewoon koffie zetten. Ik ben zo'n hendige mens."



Dementievriendelijk

Het EDAH-museum is het eerste dementievriendelijke museum van Nederland. Daarom kregen vrijwilligers in september een speldje van Alzheimer Nederland opgeprikt.

Met regelmaat krijgt EDAH-museum dementerende bezoekers over de vloer. Daarom volgde een groot aantal vrijwilligers van het museum eerder dit jaar de cursus 'Samen Dementievriendelijk'. Maar liefst vijfendertig vrijwilligers rondden de cursus, waarbij ze leerden om te gaan met alzheimerpatiënten, succesvol af. Met als resultaat dat het museum het eerste dementievriendelijke museum

van Nederland is. Om aandacht te besteden aan dit bijzondere feit, verraste de Helmondse wethouder Nathalie van der Zanden in september het museum met een bezoek. Hierbij

speldde ze vrij-

willigers die de cursus volgden een vergeet-mij-niet-speldje van Alzheimer Nederland op de borst. Het vergeet-mij-nietje staat symbool voor de strijd tegen dementie. De speldjes zijn opgedragen aan de vorig jaar overleden museumvoorzitter Thieu de Wit. Het initiatief



voor een dementievriendelijk museum kwam van hem.

Ook kreeg het museum van de Helmondse stuurgroep 'Dementievriendelijke gemeenschap' een vergeet-mij-niet raamsticker. Zo is voor iedereen zichtbaar dat het museum ook geschikt is voor dementerenden.



Anekdoten van onze vrijwilligers...

Hond in de pot?

Ineke van Duijnhoven vertelt...

'Heel veel van mijn Edah jaren heb ik doorgebracht vlakbij de afdeling Inkoop. Er is nog steeds één vraag onbeantwoord gebleven...

In de kantine was een hele rij tafels aan elkaar geschoven en daarop stonden allemaal schoteltjes. Voor mij was het duidelijk: de

afdeling Inkoop ging een produkt bekijken, testen en dan beoordelen. Gaan we het in het assortiment opnemen of niet. Hoe het met koffie ging, wist ik. Je neemt een slok en rustig aan proef je de koffie en geeft een beoordeling, de koffie wordt uitgespuugd. Je drinkt wat water en de volgende koffiesoort is aan de beurt.

Wat schetst mijn verbazing: op

de schoteltjes werden allerlei soorten honden- en kattenvoer gelegd. Heel veel schoteltjes op een rij. De inkopers werden verwacht en zouden hun oordeel vellen. En mijn vraag... zouden ze ervan geproefd hebben?'



Een mooie aanvulling

In het EDAH Museum hebben wij bij de slagerij presentatie het verhaal over de geschiedenis van de broer van slager Piet Steevens uit Helmond in de jaren '30 van de vorige eeuw.

Dit waargebeurde verhaal gaat als volgt: Carel, de broer van slager Steevens, heeft ooit twee leeuwen in een kooi gehad in de achtertuin van de slagerij. Hij heeft zelfs in 1954 meegewerkt met zijn leeuwen aan de film Quo Vadis. Hij is leeuwentemmer geworden en werkte als dompteur in een Duits circus. In 1938 treedt dit circus op in Sittard. Bij het schoonmaken van de hokken ontsnapt er een leeuw.

Het was zondag midden in de zomer, en het was heel warm. De leeuw komt in een kerk terecht omdat de deuren openstonden vanwege de warmte. En nu de aanvulling op dit verhaal dat is

opgetekend uit de mond van een 93-jarige inwonster van Sittard. Deze mevrouw was op een zondag op bezoek met haar familie in ons museum. Zij ver-

telde toen zij de afbeelding zag in de krant, die op de vitrine ligt, dat zij zich dat voorval kon herinneren.



De mensen vluchtten de kerk uit en de pastoor de sacristie in. De misdienaar bleef alleen achter op het altaar. De leeuw heeft de misdienaar gelukkig niet aangevallen, want hij had geen honger en was mensen gewend. Carel is gekomen en heeft de leeuw rustig kunnen afvoeren. Mevrouw vertelde dat de misdienaar (Jan Hoebricht) later ook priester is geworden. Hij is wel weer uitgetreden. Als priester kreeg hij de bijnaam: 'de Leeuwentemmer van Sittard'. Toch mooi te

weten dat, via persoonlijke herinnering, dit gebeuren ook werkelijk heeft plaatsgevonden.

Jac Michielsen



Terugkijktip

Benieuwd hoe 'oer-Hollandse' producten uit de Nederlandse supermarkt op ons menu terecht zijn gekomen? En welk bijzonder historisch verhaal er achter schuilt?

In de reeks 'Terug naar de basis' gaat het team van de Keuringsdienst van Waarde op zoek naar de

oorsprong van deze producten. Dit najaar ging het over de frikandel, pils, suiker en margarine, eerder kwamen de champignon, banaan, aardappel, koffie en drop aan bod. Voor wie het gemist heeft zijn de afleveringen hier terug te kijken:

https://www.npo.nl/keuringsdienst-van-waarde-terug-naar-de-basis/KN_1690548.

Leuk en leerzaam!

Uit het gastenboek...



“ LEUK, INFORMATIEF, BELANGRIJK ERFGOED. ”

Het is een belevenis, terug in de tijd en alles zo herkenbaar. Ook nog prachtig schoon en mooi opgesteld.
Fam. Turfboer uit Den Haag

Leuk om als oud-EDAH medewerker herinneringen op te halen, bij het zien van deze mooie collectie. Arnold Mussche

Prachtig, dit moet blijven bestaan, heel leuk.

“ Heel gezellig en leuk om met de KLM excursieclub het EDAH Museum te bezoeken. ”

“ Ik heb zelf in de levensmiddelen gewerkt als schooljongen van 14 jaar, nu ben ik 71, dus veel oude dingen gezien. Fam. v.d. Hoorn. ”

Thank you for a wonderful display of the history of EDAH.
Vera Wood van Bergen, New Zealand.

“ Super leuk! Ondanks jonge leeftijd, toch wel herinneringen op kunnen halen. ”

Als oud werknemer/kantoor, afd. verkoop, vond ik het erg leuk om zoveel herinneringen op te halen. Ria Klaassen



Bedankkaartjes van de leerlingen van de St. Lambertusschool die hebben meegedaan aan het project OvergisterenPlus.

Redactie:

Berbel van Duppen
Henk Meerwijk
Gerard Niewerth
Freke Sens

Aan deze uitgave

werkten mee:
Ineke van Duijnhoven
Jac Michielsen
Ton de Ruyter
Anton Weterings

De redactie ontvangt graag Interessante weetjes, verhalen en anekdotes die we kunnen plaatsen in de volgende courant.
Graag mailen naar museumcourant@edahmuseum.nl.