

Redactie: museumcourant@edahmuseum.nl

Van de bestuurstafel...

In de vorige twee edities van onze Courant hebben wij de stand van zaken met betrekking tot onze toekomst voor wat betreft de huisvesting weergegeven. Het enige zekere dat wij nu te melden hebben is dat 2018 daadwerkelijk het laatste jaar is op de huidige locatie.

De onderzoeken naar huisvesting van meerdere musea in de Graveerderij, een gebouw dat in gebruik was door Vlisco, lopen nog steeds. De gesprekken met het bureau dat namens de Gemeente onderzoek doet naar mogelijkheden, de Gemeente en de andere musea verlopen in ieder geval constructief en in onderling goede sferen.

Voor wat betreft de bezoekersaantallen was 2016, mede door de extra bezoekers in het kader van een tentoonstelling over de woningbouw in Helmond, een topjaar!

In 2017 hebben we een minnetje gescoord ten opzichte van dit topjaar. Tot onze zeer grote vreugde willen nog heel veel groepen dit laatste jaar op de huidige locatie het EDAH Museum bezoeken; iedere week weer komen er veel reserveringen binnen. Een overduidelijk bewijs dat ons museum bijzonder gewild is. Andere bewijzen van blijvende populariteit leest u elders in deze Courant.

Blik op...

Het voorwerp van deze keer voert ons terug naar de jaren veertig en vijftig van de vorige eeuw.

Een tijd waarin de melkventer of melkboer nog langs de huizen kwam met paard en wagen of bakfiets volgeladen met verse melk. Zes dagen per week; wel zo handig gezien het feit dat de meeste Nederlandse huishoudens nog geen ijskast hadden. Naast melk in flessen verkocht de melkman zogeheten losse melk. Huisvrouwen gaven een pannetje of kan aan de melkventer waarop hij deze vulde met melk uit zijn bussen.

Voor het afmeten van de melk gebruikte hij een maatbeker of, vanaf de jaren dertig, een melk-



doseerapparaat of melkmeetkraan zoals op de foto hiernaast. Met het kraantje kon met één slag een halve liter melk worden afgemeten. Hoewel de losse melk voor gebruik gekookt diende te worden, was het product goedkoop en daardoor in trek. Toen de



regels voor de verkoop van losse melk strenger werden, raakte het product echter in onbruik. Sowieso verdween de melkman als gevolg van de concurrentie van supermarkten en de SRV-wagens vanaf de jaren zestig uit het straatbeeld.

www.edahmuseum.nl

Oostende 167 | Helmond (tussen Julianabrug en tankstation)

Tel. 06 - 41191491 | museumcourant@edahmuseum.nl

Vrijwilligersportret: Henk Snijders

‘Niet te veel vertellen, vooral veel doen’

De man die u hiernaast ziet is Henk Snijders. Samen met kleinzoon Giel die – heel stoer – een echte EDAH-pet draagt; ooit met trots gedragen door zijn overgrootvader die portier was bij de supermarktketen.

✓ Verder heeft Henk overigens niet bepaald EDAH-bloed door de aderen stromen. Hij werkte in de jaren zeventig weliswaar een blauwe maandag op het hoofdkantoor in Helmond. “Maar dat was alleen ter overbrugging van het einde van mijn diensttijd en het moment dat ik voor de klas kon gaan staan.”

Dat hij meer dan veertig jaar later, kort na zijn pensioen, bij het EDAH Museum aan de slag gaat, is dan ook geen uitgemaakte zaak. Het bestuur doet echter zijn best de voormalige onderwijzer en -directeur binnen te halen. En hij gaat overstag.

Het is de bedoeling dat hij als rondleider aan de slag gaat (meteen herschrijft hij de complete handleiding voor rondleidingen), maar zijn onderwijsverleden doet zich al gauw gelden. Als het museum iemand zoekt om – naast de bestaande projecten voor kleuters – een project voor de bovenbouw op te zetten, komen ze vrijwel vanzelfsprekend bij hem uit. Het resultaat is Hetty en Auke, waarbij kinderen aan de hand van opdrachtkaarten kennismaken met het kruidenierswezen.

Sindsdien is onderwijs zijn pakkie-an.

Van basis- tot middelbare scholen,

van scouting tot ROC: hij levert maatwerk voor iedere groep. “Ik kijk altijd wat ik ervan kan maken.” Daarbij is zijn devies: niet te veel vertellen, vooral veel doen. Zoals puzzels oplossen, koffiemalen, specerijen proeven of met een kroontjespen schrijven.

Uit de reacties van kinderen put hij het meeste plezier. “Laatst was hier een groep leerlingen met een verstandelijke beperking. Het was heel speciaal te zien hoe zij genoten.”

Maar ook de interactie met bezoekers zou hij voor geen goud willen missen. “Het is vooral mooi als iemand je verhaal van je overneemt tijdens een rondleiding.” Eén keer bleek er een slager in de groep te zitten. ‘Kom maar hier staan want jij weet er meer van dan ik’, zei ik tegen hem toen we bij de slagerij-afdeling waren. Die man heeft vervolgens honderd-uit staan vertellen. Geweldig toch?”



De vrijwilligers van het museum wensen u een Vrolijk Pasen!



De paashaas is een fictieve haas waarvan aan kinderen wordt verteld dat hij paaseieren brengt op Pasen. De paashaas is de niet-godsdienstige personificatie van het van origine christelijke paasfeest.

In katholieke regio's (België, Frankrijk, zuiden van Nederlands Limburg) vertelt men de kinderen dat de paaseieren door de paasklokken gebracht worden. De klokken zijn na het luiden tijdens het Gloria van de H. Mis op Witte Donderdag naar Rome vertrokken om er de eieren te halen. Deze klokken hebben de vorm van kerkklokken met vleugeltjes en vliegen door de lucht.

Met de commercialisering van feestperiodes, worden zowel eieren als hazen en klokken in chocoladevorm verkocht.

Uit het archief van het museum twee posters gerelateerd aan Pasen. De poster links stamt uit de jaren '30.

Koffieleut

Wij Nederlanders drinken volgens recent Amerikaans onderzoek, samen met Finland de meeste koffie. Gemiddeld 3,2 koppen per dag. Hieronder wat interessante weetjes over dit geliefde bakkie troost.



Na olie is koffie het meest verhandelde vloeibare goed.



Geiten gingen zich vreemd gedragen na het eten van de koffiebesstruik oftewel de stimulerende werking van cafeïne.



Via de VOC en West-Indische Compagnie zijn koffiestruiken terecht gekomen in toenmalig Nederlands - Indië en Suriname.



Via Venetië werd koffie over Europa verspreid.



Na verbranding van een koffiebesstruik ontdekte men de geroosterde koffieboon.



Koffie voorziet je lichaam net als andere dranken van vocht. Een volwassene heeft zo'n 1,5 tot 2 liter per dag aan dranken nodig.



Om cafeïnevrije koffie te maken bestaan verschillende chemische processen. Deze cafeïne-extractie wordt uitgevoerd op de nog ongebrande bonen.



Je kunt in elk land ter wereld koffie bestellen, zonder de taal te kennen. Koffie klinkt in elke taal nagenoeg hetzelfde.



Koffiedrinkers hebben een lager risico op ziektes zoals Parkinson, Type 2 diabetes en hart- en vaatziekten. De anti-oxidanten in koffie vallen deze ziektes namelijk aan.



Wereldwijd bestaan er meer dan 50 soorten koffie. Toch worden er maar twee, arabica en robusta, doorgaans voor commerciële productie gebruikt.

Stem op EDAH

Drie jaar geleden won het EDAH Museum de Eropuit in Eigen Land Prijs in de categorie Leukste Dagje Uit.

Jaarlijks kiest het publiek de winnaar voor De Eropuit in Eigen Land. De prijzen vallen in diverse rubrieken en elke rubriek kent een winnaar, een tweede en een derde plaats. Ook dit jaar wordt de verkiezing weer gehouden en op dit moment staan wij op de tweede plek! Helpt u ons ons nog één plekje te stijgen?

Klik op onderstaande link en breng uw stem uit voor het EDAH Museum:

https://www.eropuitineigenland.nl/index.php?option=com_eropuit_prize&task=show_vote_form&itemid=3639&itemtype=activiteiten



Museum in beeld

Robert Krom maakte een mooie foto-impressie tijdens zijn bezoek aan het museum.



Bezoek uit Friesland

Begin dit jaar bezocht een verslaggever van de Leeuwarder Courant het EDAH Museum. Het artikel wat hij over zijn bezoek schreef vormt een mooi in-kijkje in het museum en zijn collectie. De lezer wordt meegenomen op een rondleiding verzorgd door Sjoerd Aukes en Henk Snijders. Zij vertellen onder meer over de bijzondere herkomst van de tentoongestelde stokoude affiches (onder de vloer gevonden waar ze als isolatiemateriaal gebruikt werden) en de aluminium doppen van melkflessen die aan de nonnen van Helmond werden gegeven (zogenaamd voor

arme kinderen in Afrika, maar de nonnen verkochten het aluminium door en staken het geld in eigen zak). Over hoe het rondom het kanaal altijd lekker rook (vanwege de nabijheid van de koffiebranderijen van EDAH en de Gruyter) en hoe kruideniers elk jaar in januari maar liefst twee dagen hun deuren sloten omdat de inventaris opgemaakt moest worden. Het volledige artikel is hier te vinden:

<http://www.lc.nl/friesland/De-Friese-oorsprong-van-EDAH-22879731.html>

www.edahmuseum.nl

Oostende 167 | Helmond (tussen Julianabrug en tankstation)
Tel. 06 - 41191491 | museumcourant@edahmuseum.nl

'Lust je nog peultjes?'



De kruidenier vroeger ook wel grutter genoemd, naar de 'grutten' (goederen) die men verkocht was een detailhandelaar in onder andere 'droge' levensmiddelen.

Het assortiment aan peulvruchten was een belangrijk artikel in de kruidenierswinkel van weleer. In de Végé winkel in het EDAH Museum treft u diverse schepbakken aan (zie onderstaande foto's). Over het algemeen wordt de term 'peulvruchten' gebruikt voor de zaden uit peulen, zoals erwt, linze, tuinboon, etc. Sommige peulen worden in hun geheel gegeten, zoals peultjes en sperziebonen. De peulvruchten genoten bij de Romeinen een bijzondere status.

we nog 'boontje-komt-om-zijn-loontje' of 'je-eigen-boontjes-dopen'. De prinses-op-de-erwt of 'lust-je-nog-peultjes' kennen we ook. De tuinboon wordt in Brabant

kikkererwt, linze, pinda, witte-bruine boon als ook de sperzie- snij- of tuinboon. En ja, ook een pinda die uit de grond komt is een peulvrucht. Immers de doppinda moeten we eerst pellen alvorens te kunnen eten. Het drogen van de peulvrucht is van oudsher een conserveringsmethode die verder teruggaat dan het begin van onze

De tuinboon wordt in Brabant flodderboon genoemd

ook wel flodderboon genoemd. En wat te denken van Bartjes uitspraak 'ik bid niet voor bruine bonen'. De ouderen onder ons herinneren zich ongetwijfeld de

jaartelling. De vruchten werden geogst en bewaard voor minder groeizame momenten van het jaar. Het was en is een eenvoudige methode van conserveren



Zo vernoemde de Romeinse familie Cicero zich naar de kikkererwt (cicer), terwijl de vooraanstaande families Fabius en Lentulus hun naam respectievelijk ontleenden aan de tuinboon (faba) en de linze (lens). In onze taal zijn tal van uitdrukkingen en namen die terugvoeren naar peulvruchten. Hebben we het over snertweert dan is er de associatie met erwtensoep in de wintermaanden. Zo kennen

tekst uit het liedje van Lou Bandy over het soldatenmenu 'Rats, Kuch En Bonen!'.

Pinda

Onder eetbare peulvruchten verstaat men niet alleen gedroogde vruchten die worden gehaald uit een schil (peul) ook de volledige vrucht in verse vorm met de schil en al hoort daartoe. Men denkt dan aan de erwt, kapucijner en

waarbij alle voedingsstoffen goed behouden blijven. Tegenwoordig is de peulvrucht populair als vleesvervanger en wordt in diverse vegetarische gerechten gebruikt. Peulvruchten zijn rijk aan eiwitten en koolhydraten, dit zijn langzame koolhydraten. Peulvruchten verhogen de bloedsuiker minder snel dan snelle koolhydraten zoals wit brood en snoep, omdat er veel vezels inzitten.

www.edahmuseum.nl

Uit het gastenboek...



“ **HERINNERING AAN HEEL FIJNE TIJD MET ONZE EIGEN EDAH WINKEL! CORRIE VAN ZEELAND** ”

Wij vonden het kei leuk, veel dingen herkenbaar, ook leuk die oude foto's heel hartelijke ontvangst en een lekker advocaatje na, Succes.

“ *Wat is er veel te zien... wat worden we langzaam oud.* ”

Ik ben zelf verkoopmedewerker bij Zeeman, ik vond het heel fijn om de oude kassasystemen te kunnen bewonderen, het is een leuke manier om het winkelgeschiedenis te kunnen ontdekken.

“ **Mooie herinneringen, wees vooral zuinig op deze spullen, zeer zeker voor de jeugd die na ons komt.** ”

“ **ENTHOUSIASTE MEDEWERKERS. GEZELLIG EN LEERZAAM MUSEUM VOL HERKENNING EN NOSTALGIE.** ”

Redactie:
Berbel van Duppen
Henk Meerwijk
Freke Sens

Aan deze uitgave werkten mee:
Robert Krom
Jac Michielsen
Henk Sniijders
Anton Weterings

“ **Lieve medewerkers van het Museum. Wat een hartelijke ontvangst leuk en leerzaam voor de kinderen (ook voor ouders en juffen).** ”

Beste mensen,

Gisteren bracht onze groep een bezoek aan het Helmondse Draaiorgelmuseum, een aanrader! Door de entourage, dansvloer, de mooie oude orgels en de vriendelijke ontvangst een perfecte sfeer. Het weer was prachtig, zonnig maar bitter, bitterkoud. Tot onze schrik kregen we te horen, dat door het uitvallen van de stroomvoorziening in het Edahmuseum het geplande bezoek en lunch aldaar niet door konden gaan. In tegenstelling tot de kou was de samenwerking van beide musea hartverwarmend. Alles werd keurig geregeld, we kregen een film over EDAH te zien en de smakelijke lunch werd opgesteld. We hebben er van genoten en we danken u van harte voor de keurige en snelle oplossing. Graag zullen we later nog een bezoek brengen aan het Edah museum.

*Met vriendelijke groet,
Heinz Spijksma*

“ **Als zoon van de slager kwamen veel dingen uit de slagerij van vroeger naar boven. Bedankt.** ”

Een zeer geslaagd uitstapje in jullie museum.

Compliment voor onze gids Toon.

*Geweldig museum, moet bewaard blijven.
Fam. De Vries en Nellie Rooijmans (88 jr)*

Prachtige verzameling!! Ben er zuinig op. Voorzichtig met verhuizen! Veel succes.

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