

Het weekjournaal van een kruidenier: zomaar een week uit de jaren vijftig en zestig van de vorige eeuw.

Gerrit van Wezel

Het afgelopen jaar 2010 stond in het teken van de kruidenier. De winkel van Van Wezel in de Oale Schöp, zoals deze in de eerste naoorlogse jaren functioneerde, trok veel belangstellenden. Velen herkenden de situatie vanuit hun jeugd. Ook de verhalen over het winkelgebeuren van Gerrit van Wezel en Annemarie Haak-Beune in *Boorn & Boerschop* leverden een aantal reacties op. Het was het winkelgebeuren zoals de klant dat ervoer. Maar om de winkel te laten functioneren waren er een aantal voorbereidende, en tot laat in de avond, de administratieve werkzaamheden, waar de klant geen weet van had maar die wel een werkweek van zo'n 70 tot 80 uren voor de winkelier opleverden. Wat waren die werkzaamheden? We hebben Gerrit van Wezel hiernaar gevraagd en hij heeft deze voor ons genoteerd: hieronder vindt u zijn verslag.

Maandag

De winkel gaat precies om 08.00u open. Vervolgens wordt alles in gereedheid gebracht om vijf tot zes balen suiker à 50 kg. per stuk te bewerken. De suiker moet worden afgewogen in zakken van 1 kg. en zakken van 500 gram. De zakken van de verpakte suiker moeten zo worden dicht gevouwen dat de sluiting niet los gaat bij de verkoop van de zakken. Wanneer het 10.30u is, is het tijd voor koffie. Die wordt tussen het werk door opgedronken. Als de laatste baal suiker is verwerkt, is het afwegen van de koffie aan de beurt. De koffie moet eerst handmatig worden gemengd tot de juiste melange is verkregen. Er zijn twee soorten melanges: roodmerk en groenmerk. Een melange bestaat uit de Zuid Amerikaanse soorten Santos, Guatemala, Robusta en een schepje of vijf Marogiep. De laatste bonen zijn een beetje groot en zorgen voor een goed ogend geheel van de koffie. Van de gemaakte melange voor roodmerk worden ongeveer 290 stuks halve ponden afgewogen. Voor groenmerk worden 100 halve ponden afgewogen.

De ochtend verloopt redelijk rustig: tijdens het afwegen zijn er tussen de 20 en 25 klanten geweest die geholpen moesten worden.

Ondertussen is het 12.30u geworden. De winkeldeur wordt gesloten zodat we rustig kunnen eten. Om 13.30u gaat de deur weer open. Naast het helpen van klanten is nu het mengen van verschillende theesoorten aan de beurt. Dit is veelal thee uit Indonesië, China en Ceylon, van zeer goed bekend staande plantages. De kwaliteiten die gemengd worden zijn: oranje-pecco, pecco en pecco-sousong. Na het mengen voor de melanges roodmerk en groenmerk wordt de thee in zakjes van 100 gram verpakt. Voor roodmerk worden 260 stuks afgewogen en voor groenmerk 160 stuks. Om 15.00u wordt er steevast thee gedronken.

Na de thee zijn rijst, havermout, griesmeel en vruchtengriesmeel aan de beurt om te worden afgewogen en te worden ingepakt. Als bijzonder broodbeleg wordt chocoladehagel met kokosmeel gemengd en vervolgens gewogen en verpakt in 250 grams zakken. Tot slot worden kapucijners, bruine bonen, groene erwten en spliterwten afgewogen en verpakt in vensterzakken met eigen opdruk. Meestal gaat dit afwegen en verpakken na het avondeten nog even door.



Winkelboekje waarin de bestellingen werden genoteerd. De kruidenier schreef de prijzen en het totaalbedrag erbij. Alles werd uit het hoofd uitgerekend, rekenmachientjes kwamen er niet aan te pas.

Dan is de werkdag ten einde en gaat de winkeldeur dicht. Het blauwe rolgordijn laten wij voor de winkeldeur zakken.

Dinsdag

Om 08.00u is de winkel open en gaan we op stap. Om 08.45u op de transportfiets naar de eerste klant om bestellingen op te nemen. In een winkelboekje worden de artikelen die een huishouding nodig heeft genoteerd. Zo rond 11.00u worden de eerste boekjes tussendoor naar de winkel gebracht. Die boodschappen worden klaargemaakt en 's middags worden deze bestellingen uitgevent. Nieuwe boekjes worden opgehaald, bestellingen klaargemaakt en uitgevent: zo gaat het de hele middag door.

De bestellingen van de boekjes die laat in de middag worden opgehaald, worden op woensdagmorgen bezorgd.

Dinsdag was ook de dag van de vertegenwoordigers. Deze brachten allerhande monsters mee voor de verkoop. De monsters werden kritisch beoordeeld. Dan ging het bijvoorbeeld om thee, koffie en rijst. Tussendoor werden uiteraard de klanten geholpen.

Er waren ook tijdsgebonden producten: in het najaar werden zuidvruchten ingekocht zoals gedroogde pruimen, appels, abrikozen en peren. Deze vruchten verwerkten wij zelf tot een melange, de zogenaamde tuttifrutti. Rozijnen, nummer 9 en 10 (grootte en kwaliteit), en krenten werden op deze manier op contract gekocht, soms hierna gemengd en verpakt. Vermicelli in de variaties grof, middel en fijn kwam ook los binnen. Ook deze soorten moesten worden afgewogen en verpakt, evenals de rijst. In rijst kende je verschillende soorten: Siam-Patna, een mooie droogkokende rijst met grote korrel, de onvolprezen Javarijst met grote korrel, Japanse en Italiaanse paprijs.

Woensdag

Op woensdag wordt de etalage uitgepakt, schoongemaakt en opnieuw ingericht. Wanneer bijvoorbeeld de nieuwe oogst jam was binnengekomen, 100 kistjes met elk 24 potjes, met oranjemarmelade en abrikozenjam werd hiervan een grote stapel gemaakt in de etalage. Daar werd licht achtergezet en dat gaf een prachtig effect. Als blikvanger golden ook de mooie showkaarten voor de aardbeien- en kersenjam van de firma Zwaardemaker uit Maarssen.

Etalagedag was altijd een drukke dag en uiteraard moesten de klanten ook goed en naar tevredenheid worden geholpen. Vaak kwamen er nog bestellingen binnen die klaargemaakt en bezorgd moesten worden.

De prijskaartjes voor de etalage werden met plakkaatverf gemaakt en vervolgens bij de artikelen geplaatst. U ziet, de winkelier moest van vele markten thuis zijn.

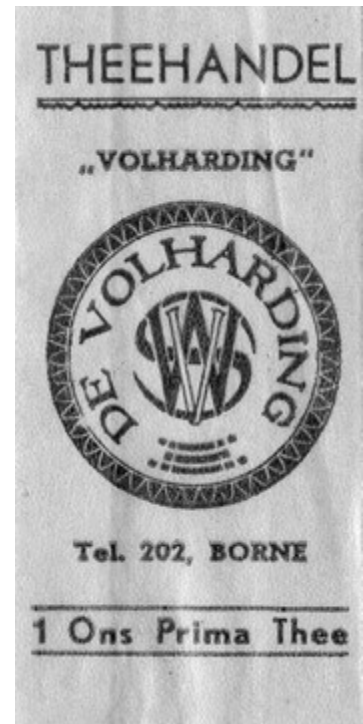
Om 18.00u wordt de winkel gesloten en moest er worden schoongemaakt. Toonbank boenen met groene zeep. De vleesmachine uit elkaar halen, oliën en schoonpoetsen. De koperen gewichten van de weegschaal moesten worden gepoetst en zo werd het wel een uur of negen in de avond voordat alles aan kant was.

Donderdag

Vaste routine: om 08.00u gaat de winkel open. De in het begin van de week ingepakte artikelen worden in de vakken gezet. Wanneer rond een uur of tien alles klaar was, gingen wij de ronde langs de klanten doen. Die wisten precies dat de kruidenier dan het bestelboekje kwam ophalen. In de bestellingen hadden zij de aanbiedingen van die week verwerkt, er werden dus extra bestellingen gedaan. Na de middag worden deze bestellingen klaargemaakt en op de (transport)fiets bezorgd. Eén en ander kostte behoorlijk wat tijd; dat zal duidelijk zijn.

Vrijdag en koopavond

Het gewone ritueel: om 08.00u gaat de winkel open. Vervolgens worden de bakken en stellingen bijgevuld. De vorige dag geleverde goederen staan nog in het pakhuis. Deze moeten op de juiste plaats worden gezet. En ja hoor, gelukkig komen de eerste klanten ook al binnen. Zoals altijd gaan er naast boodschappen en geld ook dorpsnieuwttjes over de toonbank.



Verpakkingsmateriaal van 'De Volharding' voor losse thee

Vrijdag is een lange dag. Ook nu weer bestellingen rondbrengen en horen of

er nog iets nodig is. Zo ja, dan moet dat worden klaargemaakt en bezorgd. Vol afwisseling gaat de dag voorbij. Vertegenwoordigers komen en gaan om hun artikelen aan te prijzen en aan te bieden. Inkoop is een belangrijke zaak, er moeten goede prijsafspraken worden gemaakt over het af te nemen volume van een product.

Zo loopt de dag door tot 21.00u. De winkel wordt gesloten maar het werk zit er nog niet op. De vakken moeten worden bijgevuld en de bestellingen klaargemaakt die zaterdagochtend moeten worden bezorgd.

Zaterdag

Om 08.00u gaat de winkel open, vandaag wordt het extra druk. De mensen hebben vrij en gaan dan alleen of samen naar de winkel. Dat is altijd heel gezellig, zowel voor als achter de toonbank. Er wordt veel gepraat en belevenissen worden uitgewisseld.

Ook vandaag moeten er nog bestellingen worden weggebracht en de vakken in de winkel moeten steeds worden bijgevuld. Om 12.00u wordt er snel iets gegeten en daarna staan de klanten alweer te wachten. Het is altijd een drukke bedoening.

Om 18.00u, als de winkel gesloten is, wordt er schoongemaakt en opgeruimd. De winkel wordt geschrobd met groene zeep. Rond 21.00u is alles gebeurd en zit de week er weer op. Maar dan eerst het geld (de omzet) tellen. Allemaal stapeltjes maken van rijksdaalders, guldens, kwartjes, dubbeltjes en stuivers. Daarna het kasboek afsluiten en verder de betalingen klaarmaken, plus de bestellijst maken voor de nieuwe week. Als dat allemaal klaar is, kan de zondagsrust beginnen.