

Herinneringen

Mijn vader Jan Roothart (1890-1962), Wakkerendijk 210 stond bekend als kruidenier, hij had de zaak van zijn vader voortgezet. Toch was de kruidenierswinkel meer een familiebedrijfje. In de jaren 30 en in het begin van de jaren 40 deed mijn vader er niet zo veel meer aan. De kruidenierswinkel kwam grotendeels voor rekening van zijn vrouw en zijn oudste kinderen.

Jan Roothart "deed" meer in boter, kaas en eieren.

Ik denk, dat eieren het hoofdbestanddeel van zijn handel vormden. Hij oefende daarmee een beroep uit dat niet meer bestaat: Hij conserveerde eieren.

Voor de oorlog waren er nog geen legbatterijen en broedmachines in de kippenhokken. Dat had tot gevolg dat er in de winter veel minder eieren waren dan in andere seizoenen. In de winter waren de eieren veel duurder dan in de overige jaargetijden. Vooral in de herfst waren ze goedkoop, dan kocht mijn vader erg veel eieren op de eiermarkt in Amersfoort. Die eieren werden geconserveerd tot de winter.

We hadden thuis een grote kelder en daarin waren grote stenen bakken gemetseld. De eieren die geconserveerd moesten worden kwamen in die bakken. Maar dat ging niet vanzelf.

Door het transport en dergelijke zaten tussen de eieren kneusjes, eieren met een deukje erin of een barst.

Die kneusjes moesten eruit en om dat voor elkaar te krijgen moesten de eieren "getikt" worden.

Eieren tikken was een bezigheid die bestond uit het rondom tikken van twee eieren tegen elkaar.

Aan het geluid van het tikken kon je, na enige oefening, horen of één van de twee eieren een kneusje was of niet. Als iemand uit het gezin even niets nuttigs te doen had, dan moest hij of zij tikken.



In de auto zit Jan Roothart (1890-1962). Hij is vast en zeker van plan om zuivel- en pluimveeproducten te gaan aan- of afvoeren.

In de tiktijd aten we gebakken ei op brood tot de eieren onze neuzen uitkwamen.

De eieren die getikt waren gingen naar de kelder in de bakken. Als een bak vol was, dan werd er water ingespoten tot de eieren onder water stonden. Tenslotte werd er kalk aan toegevoegd. Na enkele dagen vormde zich een dun laagje kalk op het water.

Die kalkeieren waren niet geschikt voor de normale consumptie, vader sleet ze aan bakkers in Eemnes, Baarn en Hilversum. Aan één ding was goed te merken dat vader aan bakkers leverde. Dat was de broodvoorziening van het gezin. Er waren bakkers die lieten merken: "Ik ben klant van jou, nu verwacht ik dat jij ook wat van mij betreft". Zo ging dat toen. Tegen wil en dank beschikte mijn moeder over allerlei luxe soorten brood. Maar vooral luxe verveelt snel.

Kinderen uit Binnendijk waren op school allemaal "overblijvers". Ze namen brood mee naar school en aten dat in de middagpauze op, ze gingen dan niet naar huis.

Mijn zuster en ik ruilden onze boterhammen vaak met die van de kinderen van Willem Overeem (Wakkerendijk 246). Die hadden brood dat vader niet meebracht. Dat brood werd thuis samengesteld, gekneed en dan naar bakker Van de Kuinder of Harskamp gebracht, die het bakte.

Tussen die grote, droge sneeën brood zat altijd spek. Voor de rest van de middag was je verzekerd van een goede dorst.

Mijn zus ging het verst in het ruilen van de middaglunch. Op een morgen vroeg mijn moeder, die brood voor de middag zat klaar te maken, haar: "Wat wil je er op hebben?"

Ze antwoordde: "Doe er maar hagelslag op, want dat vindt Gert Overeem zo lekker."

Chris Roothart
Meentweg 166
3454 AZ De Meern

In onze serie: "Oude Eemnesser....."

vertellen Gijs Hilhorst Wakkerendijk 62 en Frank de Bruijn, Meentweg 125 over de Eemnesser geitenfokvereniging "Lang Gewenscht", waarschijnlijk een van de oudste verenigingen van Eemnes. Wees nu s.v.p. niet zo dom als ondergetekende om te denken o dat is niets voor mij, want dan begaat u de fout van uw leven. Na uren naar Gijs en Frank geluisterd te hebben kwam ik namelijk tot de ontdekking dat het een ontzettend leuk en interessant onderwerp is en meer dan de moeite waard om over te schrijven.

Oordeel zelf maar.....