

De Kruidenierswinkel van Elodie Ronimus

Geschreven door Em. De Cooman (Appelterre)

Het kon gebeuren, dat mama ook nog een boodschap had, om van bij Lodie, zoals wij ze noemden, iets mee te brengen. Dat was nu eens een winkeltje, waar ge van alles, en nog wat, kon vinden. Als ge de deur openstaakt, dan stondt ge tussen twee lange togen. Maar deze rechts was meer voor ons bestemd. Den andere kant was voor 't vrouwvolk: corsetten en hemden tot breukbanden toe.



Meer van achter lagen verschillende soorten van stofkens, om zelf een kleeid te maken, ge kreeg er zelfs den patroon bij. De dekens lagen op een grote tafel, met daarnaast de vele kleurige slaapkleren.

Wij keken liever naar de rechterkant, die muur was bekleed met bakskens met een koperen handvat die elk op zijn plaats staken in de grote kas. Er waren er met een glazen paneelken in, en daar zaagt ge dan de rijst liggen en tapioca en semoule en havervlokken. Vanbuiten stond op een papierken de prijs. In de etalage, die ge van aan den 'toog' zeer goed kondt zien, lagen de lekkerste snoepkes ten toon. Zwarte rekkers en meetjesvlees, en kleurbollen, en karabouja, en muntebollen, en babbellutten, en rode spekken met een wit streepken in, en een kak op een stoksken, en karamellen van wel honderd soorten, dat was een droom en we benijdden René, de zoon, dat hij daar tussen mocht lopen.

In een glazen kast, op de einde van den toog, daar stonden de koekjes, van de mattentaart tot de frangipannekes en de petit beurkens in een bokaal en de boudoirkens in een schotelken. Op het bovenste glas daar stonden drie soorten kaas, maar voor ons was het altijd van :-"Jongen Hollandse Gouda", die werd nog het liefst gegeten door de gastjes. Als het eens peperkoek was dat we moesten meebrengen, dan deed Lodie de kelderdeur open, en nam daar een blok van een halve meter lang, en wel 15 centimeter dik. 't Schijnt, dat deze den besten was van geheel de stad. Ze sneed er nogal dikke schellekens af, zogezegd omdat hij anders te veel brokkelde, en lei dat dan op een wit papier op den koperen baskuul in de kleine schotel. In d'andere schotel kwamen de gewichtjes. Ze legde de schelle erop, en dan nog een, en nog tot de weegschaal doorsloeg, en dan was het "is' t goed?" met een vragend gezicht. De som werd op het papier geschreven en het pakje werd op de kant naast den baskuul gelegd. Als het

De Kruidenierswinkel van Elodie Ronimus

Geschreven door Em. De Cooman (Appelterre)

huishouden groter werd, werd er maar wijselijk een grote brok in zijn gehelen gekocht. Wij konden het beter en dunner snijden.

De kaas werd met een ander mes gesneden waar een papier over gevouwen was, om niet te plakken . Ook die werd nogal dik gesneden.

De rijst, voor de rijstpap, die kwam uit de schuifkens van de muur. Er was maar één soort, maar 't was goede. Met een metalen schepper vulde ze een papieren zaksken, zette dat dan op de weegschaal, en vulde dan langzaam aan, tot de schaal neersloeg. De som werd zorgvuldig op de rand genoteerd.

Vermicelli, dat werd met zijn tressen besteld. Ze nam zo een greep en legde dat dan op den baskuul, en moest er meer zijn, dan deed ze er maar een tres bij, want ze schond niet graag haar marchandise. (Vermicelli werd nog niet in rechte stokjes verkocht, maar macaroni wel.)

Als mama zelf ging en er kinderen bij waren dan kregen die na het afrekenen een kleurbol of een karamel.