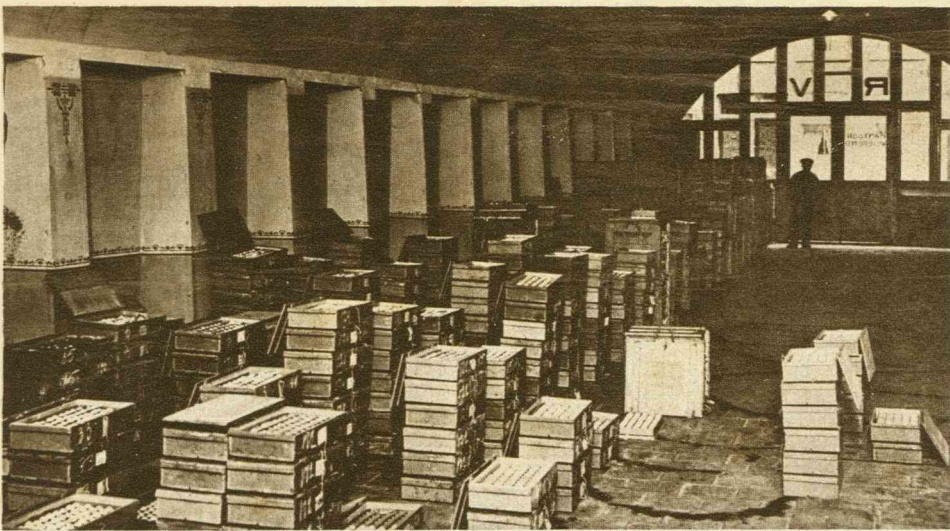




Op de eierenveiling staan honderden kisten gereed om electrisch geveild te worden.



Tegen Paschen in het magazijn van een eierenhandelaar. De voorraad (1000 per mand of kist) gaat binnen een week van de hand. En dit is slechts één handelaar.

kelijke decoratie. In de luxueuse 18e eeuw bereikte dit wel zijn hoogtepunt. Toen ook was het de gewoonte in hooger kringen, zelfs aan het hof, dat er fraai versierde paascheieren werden uitgedeeld. Zooals op elk gebied was er toen ook hier overdaad. De eieren werden met goudversiersel overladen of met kostbare kleuren afwisselend getint. Zelfs kunstenaars van naam als Watteau wijdden er hun talent aan. Ondanks veel nasporingen mocht het ons echter niet gelukken een afbeelding hiervan machtig te worden. Wat overigens de uitdeeling van paascheieren betreft in de hogere kringen, zoo wordt beweerd dat nu nog de Czaar deze gewoonte volgt. Trouwens in Rusland is dit gebruik van 't geheel enorm verbreid. Millioenen eieren worden daar verhandeld tegen Paschen, meest versierd of minstens gekleurd. Zelfs de gevangenen krijgen ze ten geschenke! In Polen worden de eieren door geestelijken gezegend.

De versieringskunst wordt tegenwoordig nog beoefend in enkele streken in het O. van Europa. In Ruthenië wijden de vrouwen in den Paaschtijd zich geheel aan deze kunst en zij bereiken daarin een merkwaardige hoogte. Het kruis en de ichtus zijn de meest voorkomende motieven. De techniek komt veel overeen met het batikken.

De voorliefde voor Paascheieren heeft zich nog op andere wijze geuit en wel in allerlei Paaschspelen. In ons land is het „eiertikken” het meest in zwang geweest. In 't begin van de 19e eeuw was dat in Gelderland nog een geliefkoosd Paaschspel. Het doel was, de eieren tegen elkaar tikkende, ze zoo lang mogelijk heel te houden. In Friesland had het „eiertrappen” plaats, dat hierin bestond, dat de mededingers over een rij eieren heen moesten stappen zonder ze stuk te trappen. In Duitschland had bijna ieder stadje zijn eigen Paaschviering, maar altijd waren daarmee eieren gemoeid. Ook de haas speelt in Duitschland een rol met Paschen. Men zegt daar dat de haas de eieren legt. Een steekhoudende verklaring is voor die legende nog niet gegeven. Het vermoeden bestaat, dat men den haas met het ei combineert als symbool van vruchtbaarheid, omdat hij als het meest vruchtbare dier geldt.

In onzen tijd zijn nóg de eieren verbonden met het Paascheest. Meer dan een materieel verbond is dit echter niet, doch de populariteit is er daardoor niet minder op geworden. Integendeel, elk jaar schijnt zij toe te nemen. We hebben ons de moeite getroost om eens na te gaan wat er wel omgaat in Paascheieren. Dat wil zeggen in kippeneieren en in „snoep-eieren”, want het scheelt niet veel of deze laatste steken de eerste naar de kroon.

Om met de „echte” eieren te beginnen: in geen enkele maand van het jaar is de productiviteit zoo enorm als in den tijd tegen Paschen. Op boerderijen en in hoenderparken



„Daaschmorgen”.

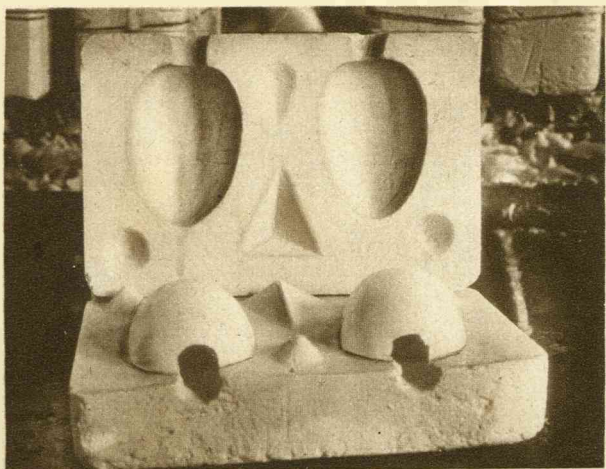
(Foto Underwood & U.).

wordt dan ook alles erop gezet om aan de nimmer verflauwende vraag te voldoen. Op de boerderijen wordt elk gaatje nagezocht, want de loslopende kippen hebben soms een eigen nest op de meest verborgen plaats waaruit dan op 'n gegeven moment 'n aantal eieren te voorschijn komt. In de hoenderparken zeult de jongen elken dag 'n volle mand naar de schuren en daar worden dan onmiddellijk de eitjes schoongeveegd en gestempeld. Onze foto's, genomen op het hoenderpark „Kralingen” en bij de groote eierenfirma van Zwet, geven van die drukte een goed beeld. En dan gaan ze naar de winkels van de stad of naar de veiling of eens in de week naar de markt. Van wat daar omgaat geven cijfers eenig begrip. De grootste markt is te Roermond. Daar worden in dezen tijd van het jaar per

week ongeveer zevenhonderdduizend eieren verkocht. En . . . geen enkel eitje daarvan blijft in Holland. 't Is allemaal bestemd voor onze Deutsche bureu. Maastricht volgt dan met ± 350.000 per week. Daarna Barneveld met 300.000, terwijl het aantal, dat Friesland produceert op circa 500.000 geschat wordt. Een paar jaar terug bevatte de N.R.Ct. een statistiekje van het aantal eieren destijds in R'dam tegen Paschen ingevoerd. Door gro-siers $\pm 1\frac{1}{2}$ miljoen; door boeren ± 400.000 ; op diverse verkoopplaatsen ± 200.000 zoodat rond 2 miljoen paascheieren in R'dam zouden zijn verorberd!

En dan zijn er nog, zooals we reeds zeiden, de suikeren chocoladeeieren. Wat daarin omgaat is niet te becijferen. Daarvan krijgt men alleen een idee als men, zooals wij, bij de firma Jamin de fabricage gezien heeft. Dat is eenvoudig verbluffend. In een tiental ketels staat de gesmolten suiker- of chocoladebrei te koken. In groote tobben met koud water liggen honderden vormen. Op het aangewezen moment wordt uit de ketels een trechter met gesloten tuit volgegooten, vliegensvlug giet de werkmans de vormen vol, wacht even en giet ze dan snel weer leeg nadat in dien tijd de buitenkant van het ei in den vorm gestold is. Zoo worden uit één stuk de holle eieren gegoten; de kleine opening wordt later gedicht.

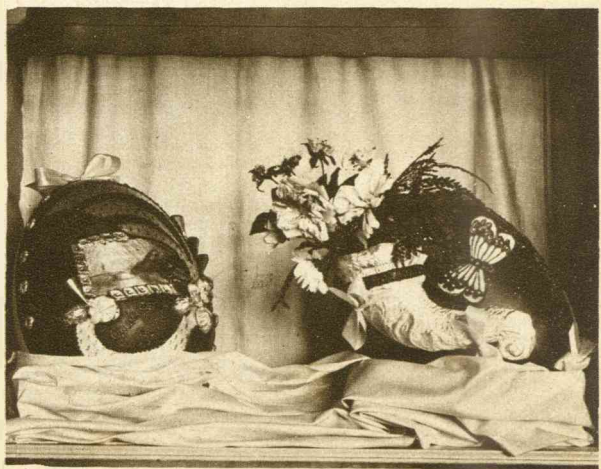
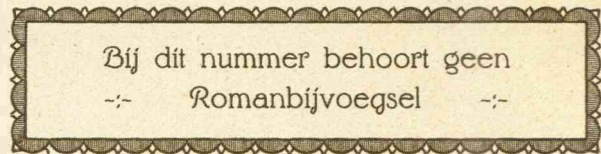
Dat is de massa-productie. Daarnaast bestaat ook de fijnere bewerking voor de luxe eieren. Door de welwillendheid van de firma Ringers waren we in de gelegenheid een keurige collectie bijeen te zien. We zagen er reuzeneieren van meer dan 40 cM. hoogte; we zagen er eieren met een fijne witte suikerversiering, uitgevoerd tot in de fijnste details; keurige mandjes met gevulde eieren enz. We zagen er ook het Deutsche paasch-overleverings-motief: den haas. En ons werd verzekerd, dat dit ook in Holland reeds ingang vond. Trouwens, de vraag naar sierlijke en fijn bewerkte Paaschstukken neemt meer en meer toe. Eigenaardig verschijnsel in onzen nivelleerenden tijd, waarin tal van gewoonten worden afgeschaft of verdwijnen, maar dat er tevens op wijst dat de mensch hecht aan viering. Want is au fond de Paaschvreugde uit mijn joggietijd iets anders dan dit laatste geschenken-geven? En is dit weer iets anders dan de talloze uitingen op Paschen waarbij dan steeds weer Paascheieren een rol speelden? 't Is alles hetzelfde, slechts de karakteristiek verschilt. C. V.



De suikereieren in wording



Hoe de „snoep-eieren” gemaakt worden. In vormen gegoten worden er duizenden per dag gereed gemaakt.



En stelletje fraaie paascheieren.