

## DE EERSTE KOFFIEHUIZEN

Daniël Van Ryssel, Luc Devriese

Koffiehuizen bestonden al in het begin van de jaren 1500 in het Midden-Oosten. Ze doken in de daarop volgende eeuw ook in Europa op. Het oudste, met zekerheid gekende Europese café opende zijn deuren in Oxford in 1650. In de tweede helft van de jaren 1600 verspreidden de koffiehuizen zich over heel Europa, aanvankelijk vooral in haven-, handels-en universiteitssteden.

### **Caffé huyskens en kelders: slecht befaamde illegale gelegenheden**

De eerste koffiehuishouders waren vooral Armeniërs, Turken, Libanezen, Egyptenaren en Syriërs, die vertrouwd waren met koffie en daarmee ook in staat waren die drank goed te ‘zetten’. Hun zaken waren heel dikwijls krakemikkig ingericht en bevielen niet erg. Wie in Gent de eerste uitbaters waren weten we niet, maar zeker is dat hun zaken in ‘huyskens, kelders’ en zelfs ‘byvancks’ (afgesloten hofjes en achtererven in openlucht) slecht befaamd waren. Dat vinden we met verve beschreven in een ‘ordonnantie politieque van de Heer ende Wet der Stadt Gendt’ (politieverordening van het Gentse stadsbestuur) uitgevaardigd op 3 februari 1768 (Stadsarchief Gent, reeks 108, Voorgeboden, nr. 5, f. 52v en 53r) en nog dezelfde dag afgekondigd ‘met trompette ende geaffixeert ter plaetse gecostumeert’ (aangeplakt op de gewone plaats: aan het Schepenhuis).

Wat was het probleem? De ‘Wet’ van de stad Gent was geïnformeerd geworden ‘vande abuysen, ongeregeltheden ende debauchen’ voortkomend uit het feit dat verschillende inwoners bijeenkomsten toelaten in hun ‘huyskens ofte

kelders aldaer vercoopende théé ende caffèé'. En dat tegen behoorlijk wat geld: 'een, twee ende meerdere oorden' Een diender in het bouwvak verdiende toen ongeveer 48 oorden (24 groot) per dag. Dat gaf gelegenheid aan 'jonghe ende aerme kinderen alsoo(wel) jonghers als meyskens aldaer te vergaeden, hun gelt te verteeren ende met caerte en teerlinck spel den tydt te verdrijven somwijlen halfve daeghen ende nachten tot groote verhinderijnghe vande goede zeden alsoo verre dat de kinderen door dien sijn aengheleyt geweest om te begaen verscheyde dieften om gelt te becommen om in diergelycke huyskens ende kelders te verteeren'.

Verschrikkelijk toch, die jeugd van toen, hoe die zich over gaf aan dat nieuw genotmiddel! Alhoewel ... het 'gevaar' school niet zozeer in de drankjes als wel in het gedrag van de jonge gebruikers, zo meenden de stadsbestuurders. Dat kan je gemakkelijk lezen tussen de regels. Dergelijke klachten over samenhookende jongeren waren er wel meer in die tijd. En zo zie je meteen ook hoe onze cafeetjes en cafés niet alleen hun naam ontleenden aan de onschuldige koffiedrank, maar ook hun vanaf het begin toch niet al te zuivere, of potentieel niet al te zuivere reputatie. Dat gold zeker voor de door de Gentse schepenen geviseerde illegale uitbatingen werkend 'zonder consent van der Weth ende (zonder het) betaalen het recht van het soo genaemde ticketack bert'. Met dat rare woord, ontleend aan het triktrakspeel, bedoelde men de belasting op het open houden ven drankhuizen. Controle en belastingen: zo werkte het en zo werkt het nog altijd.

## **Koffiehuizen: rol in de burgercultuur**

In diezelfde tijd vestigden zich ook meer welgestelde burgers als legale koffiehuishouders. Hun zaken floreerden. Sommige koffiehuizen waren zondermeer weelderig ingericht. Koffiehuizen speelden een belangrijke rol in onze geschiedenis. Ze droegen bij tot de ontwikkeling van de burgercultuur. Kunstenaars en letterkundigen, en niet van de minsten zoals Shakespeare, Swift, Pope, Samuel Johnson, Voltaire, Diderot en Beaumarchais waren er regelmatige gasten. Daar werden kranten opgericht, verburgerlijkten kunst en literatuur, ontwikkelde zich het individuele politieke denken en vestigden zich allerlei clubs en verenigingen. Belangrijk was ook dat van bij het ontstaan van de koffiehuizen er in gans Europa geen enkel café was waar men alleen maar koffie schonk. Bovendien kon men er ook kaarten, dobbelen, bordspelen en biljarten. De klant kon er dikwijls van acrobatiek- en goochelvoorstellingen genieten, luisteren en kijken naar zangers en muzikanten. Dat was het variété (letterlijk 'gevarieerde' voorstellingen). Hij kon er ook de krant, drukwerken en pamfletten lezen. Sommige koffiehuizen (cafés!) hadden zelfs een

aparte leeskamer.

Montesquieu schreef in 1721 dat men in het koffiehuis mensen uit alle klassen kon aantreffen. Dat betekent dat aristocraten en burgers op dezelfde plaats en op hetzelfde tijdstip samenkwamen en met elkaar in discussie konden komen. Alhoewel! In Londen had omstreeks 1700 iedere beroepsklasse of partij zijn eigen lievelingscafé. Bovendien lag de prijs van een kop koffie vier keer hoger dan de prijs van een pot bier, wat doet vermoeden dat het koffiehuis alleen door welstellenden werd bezocht.

## **Koffie zetten en presenteren**

Aanvankelijk voegde men de koffie in losse vorm aan kokend water toe. Pas vanaf omstreeks 1800 gebruikte men een filter die op de kan werd geplaatst. Vóór de komst van koffie, thee en chocolade dronk men in Europa uit glazen en metalen bекers. Die zijn echter niet geschikt voor hete dranken. Een oplossing werd aangereikt door de uit het Oosten afkomstige porseleinen kopjes. Aanvankelijk hadden die geen oortje. Vanaf de 18de eeuw maakte men echter wel kopjes met oortjes. In tegenstelling tot het kopje, was het schoteltje een Europese uitvinding. Een kraantjeskan werd ontworpen om het uitschenken te vergemakkelijken. Vóór de komst van de exotische dranken gebruikte men in Europa alleen eetlepels. Die waren niet geschikt om in de koffie of de thee te roeren. In de late 17<sup>de</sup> eeuw fabriceerde men de kleinere thee- of koffielepel. Suikerpot en suikertang dateren uit de 18<sup>de</sup> eeuw.

## **In Gent**

De vroegste vermelding van een koffiehuis in Gent, treffen we aan op de Korenmarkt in 1689: ‘In ‘t wit Cruys daer men coffy en thé verkoopt’. In de 18de eeuw varieerde het aantal koffiehuisen in deze stad tussen minimum 4 en maximum 16, al moet bij deze cijfers onmiddellijk een voorbehoud gemaakt worden, omdat er zeker en vast ook niet registreerde koffiehuisen moeten zijn geweest. Een Gents voorgebod (verordening) van de schepenen van de Keure uit 1702 (afb. 1) legt strenge regels op, maar maakt meteen ook duidelijk dat het soms wel eens anders verliep. Hierboven lazen we daarvan al een proefje.

De Gentse officiële koffiehuisen waren meestal gevestigd in belangrijke stenen gebouwen waarin slechts een deel werd gehuurd. In het andere deel kon er herberg worden gehouden, dit wil zeggen: logies gegeven. De koffiehuisen bevonden zich in het centrum van de stad, de meeste in de zone tussen de



Schepenen vander Keure der Stadt Ghendt Ordonneren aen alle Persoonen de welke hun sullen willen ghenciren met het verkoopen ende debiteren Caffé, Thé, Chocolat, ofte andere Liqueurs, binnen den tydt van acht daeghen naer de Publicatie deser ter Greffie van de voornoemde Schepenen te komen overbrenghen hunne Naemen ende Toenaemen, den Wyck en Straete van hunne Woonplaetle, het Teecken ofte Uytsteek van diere, midtgeders den Proprietaris van elckx bewoont Huys, ofte Appartement, met voordere declaratie onder behoorelycke expurgatie van Eede, hoe veel elck daer vooren in Huere Jaerlyckx is betaelende op pynce van (by de ghone in ghebreke blyvende) te verbeuren elck eene boete van vyf ponden grooten.

Soo sy in ghelyckx sullen ghehouden ende verobligeert zyn te komen declareren ter voorseyde Greffie ende binnen ghelycke acht daeghen de plaetle ende Wooninghe t'elcker reyle, als sy van Domicilie sulen willen ende komen te veranderen ende delogeren, met declaratie ende expresse als vooren, alles op pynce van te incurreren de voorseyde boete van vyf ponden grooten.

Ende inghevalle iemandt der voorseyde Verkoopers van Caffé, Thé, Chocolat, ofte van andere Liqueuren, de selve syn Fonctie quaeme te verlaeten, sal in ghelyckx ghehouden ende gheobligeert zyn ter voorseyde Greffie danof behooryck inkennen ende annotatie te doen doen, op pynce daer van in ghebreke blyvende, ghehouden ende ghereputeert te worden voor actuelen verkooper ende debiteerder der voorseyde specien, totter tydt toe van de ghedaen behoorelycke notificatie.

Afb. 1 Verordening van de Schepenen van de Keure uit 1702

Groentemarkt en de Kouter. Zo was De Wapens van Zeelant in 1709 een van de zeven Gentse caféhuizen. Het Hof van Brussel was in dat jaar het grootste caféhuis in deze stad. De Korenmarkt die een belangrijke handelsfunctie had, speelde een centrale rol in dat vroege 'caféleven' met tot vijf koffiehuisen (afb. 2). Aan het einde van de eeuw was het zwaartepunt van de cafécultuur naar de Kouter verschoven, waar, met onder andere de opera, het ontspanningsleven overheerste (afb. 3). Beide pleinen en ook de koffiehuisen werden vooral bezocht door een welstellend tot zeer welstellend publiek dat er niet enkel iets dronk. Onder het lijstje van 'Caffé-huyzen' opgenomen in de Nieuwen Almanach van Gent voor het jaar 1772 met het 'Caffé-Huys van de Comedie op den Kauter' (uitbater Busso) en drie cafés op de Korenmarkt staat als NB: 'In de boven gemelde Caffé-huyzen leest men verscheyde gazetten gratis' (afb. 4).

In de eerste helft van de 19de eeuw varieerde het aantal koffiehuisen te Gent tussen drie en acht: Café des Arcades op de hoek van de Vogelmarkt en de Kouter, Het Italiaensch Kafféhuys aan de noordzijde van dat plein, Café d'Anvers en Le Grand Café aan de zuidkant. Dat laatste werd veel bezocht door aanzienlijke dames in gezelschap. Het Café Gantois was in de Veldstraat gevestigd. In de Voldersstraat had je het Café Suisse en een koffiehuis voor studenten.

*De Caffé-huysen.*  
**Van Geele ( Joanne )** koore-  
**merkt**  
**Van Veurne , veldstraete**  
**Verbist , kooremerkt**  
**Busso , au Caffé de la Comé-**  
**die , op den kauter**

Afb. 2

**KAFÉ-HUYZEN TE GEND.**  
 † Het Kafé-huys der Arcaden , by J. Voncke , kauter 1  
 Het Kafé-huys der Bellevue , by Ch. van Coppenolle , ibid 9  
 Het Kafé-huys by de wed. D'Anvers , ibid 26bis  
 Het Gendsch Kafé-huys , by D. van Crombrugghe , voldersstraat 8  
 Het Kafé-huys der Universiteyt , by de wed. Froment en zoon ,  
 paddenhoek 4  
 † Het Kafé-huys van Commerce , by C. Delmotte , recollectenpleyn 5  
 Het Kafé-huys van Parys , by C. Lotin , catalognestraet 10

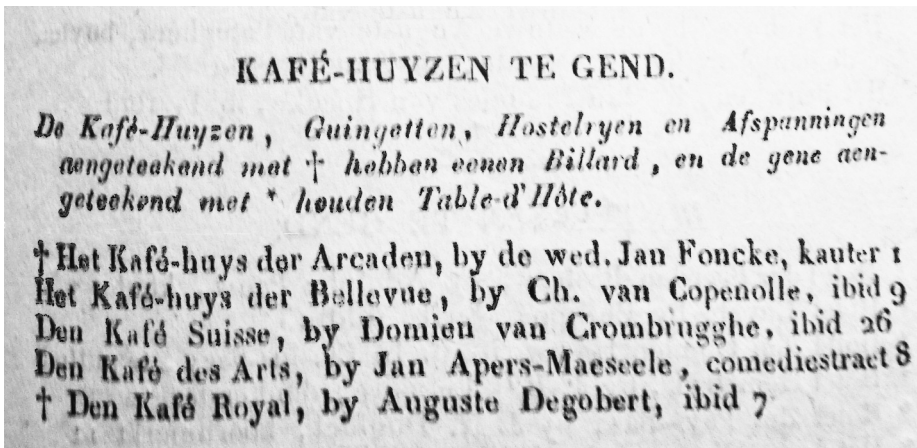
Afb. 3

*Caffé-huizen.*  
**Bus , in het Caffé - huys van**  
**de Comedie , op den kauter.**  
**Van Braeckel , in het Hof van**  
**Bruffel , kooremerkt.**  
**Verbist , ibid.**  
**Wiccaert , ibid.**  
**N. B. In de boven gemelde**  
**Caffé-huizen leest men ver-**  
**scheyde Gazetten gratis.**

Afb. 4

## Café Théâtre (1842): het oudste ‘echte’ café in Gent

Kort na de bouw in 1840 van ‘den Franschen Theater’ (de opera) door Louis Roelandt en de bijhorende aanleg van de Schouwburgstraat (rue de la Comédie) opende daar het Café du Grand Théâtre met als uitbater Auguste Dagobert. Het volgende jaar al veranderde de naam in Café Royal (afb. 5, 6, 7), een benaming die tot aan het einde van de vorige eeuw bleef bestaan. De geschiedenis van dit oudste café is altijd nauw verbonden geweest met het muziek- en sociëteitsleven. Men kon er ook biljarten, zoals te zien is bij Café Royal vermeld in de Wegwijzer van Gent. Na de renovatie van het operagebouw (1989 – 1998) opende de vernieuwde zaak samen met het muziektheater en dat nog wel onder de eerste naam Café Théâtre (afb. 5 en 6). Het is daarmee het oudste nog bestaande Gentse koffiehuis en strikt genomen het oudste café, want in een café schonk men koffie ... verstond men de kunst van het koffie maken, koffie ‘zetten’. Niet evident!



Afb. 5

De benaming café breidde in de 19<sup>de</sup> eeuw uit tot zeer uiteenlopende zaken: van het Grand Café in dure straten tot het armtierigste buurtcafeetje, van estaminets, herbergen (auberges), wijnschenkerijen, logieshuizen tot en met guinguetten op den buiten. Sommige daarvan waren en zijn veel ouder dan de hierboven beschreven koffiehuisen. In de huidige tijd wordt trouwens in ieder café koffie of thee geschonken. Wel bleven er in Gent nog enkele specifieke oude koffiehuisen of tea rooms bestaan, waarvan de twee meest bekende Fritz en Mokabon zijn, beide in de Donkersteeg. Bekende en onbekende koffiehuisen

KAFÉ-HUYZEN TE GEND.

† Het Kafé-huys der Arcaden, by de wed. Jan Foncke, kauter 1  
Het Kafé-huys der Bellevue, by Ch. van Copenolle, ibid 9  
Den Kafé Suisse, by Domien van Crombrugghe, ibid 26  
Den Kafé des Arts, by Jan Apers-Maesele, comediestraet 8  
Den Kafé du Grand Théâtre, by Auguste Degobert, ibid 7  
† Het Kafé-huys van Commercie, by Auguste Houthoofd,  
recollectenpleyn 5

Afb. 6

zie je geïllustreerd in de afb. 7 tot 9.

Koffie werd uiteindelijk toch vooral in de huiskring gedronken. Daar kon men ook op koffieviseite. Met een kennis, een familielid of een buur er bij werd het altijd net iets feestelijker. Een heel vroeg voorbeeld van zo'n koffieviseite (1811) presenteren we afzonderlijk in een fragmentje uit het bekende verhaal van Jellen en Mietje.

De lijstjes met koffiehuisen zijn te vinden in de vanaf 1770 jaarlijks uitgegeven Almanachs of Wegwijzers van Gent (Stadsarchief Gent). De overige illustraties zijn afkomstig uit de rijke collectie Vliegende Bladen (Ephemera, trefwoord Café) van de UGent bibliotheek. De niet gedateerde exemplaren kunnen enkel bij benadering gesitueerd worden in de periode vóór 1911, de meeste eind 19de- begin 20ste eeuw. Commentaar overbodig. Droom even weg...

#### Literatuur

De Potter, F. Gent, van den oudsten tijd tot heden, deel 4.

Bouwen door de eeuwen heen. Inventaris van het cultuurbezit in België. Architectuur. Stad Gent. Deel 4 na, 1976.

G. Debleecker, Koffiehuisen te Gent in de 18<sup>de</sup> eeuw, onuitgegeven licentiaatsverhandeling, Nieuwste geschiedenis, RUG, 1994.

1901

*Avis aux Boursiers · BERICHT AAN DE HANDELAARS.*

**Café Royal.**

Coin de la Rue du Théâtre 7. · Liqueurs.

Gent. 7.

Maison recommandée pour ses bonnes consommations.  
On y débite le meilleur Café et cognac.

Beste Koffy en Cognac.

VINS DE MOSELLE, Inlandsche en Vreemde bieren.

MARJALA, OPORTO, Wijnen en fyne Likeuren.

VERMOUTH DE TURIN.

Bières de la BRASSERIE Dieteren.

BAELELEM. AUDENAERDE. LOUVAIN.

Bières étrangères.

Nabij de Nieuwe Handelsbeurs.

et de la GRANDE POSTE.

142

1 (56)

Afb. 7

**CONCERT DU GRAND CAFÉ**  
Direction C. BYL

RUE COURTE DU MARAIS  
GAND.

---

JEUDI 13 DÉCEMBRE 1894

**SOIRÉE DE GALA**

AU BÉNÉFICE ET POUR LES ADIEUX DE  
**M<sup>LE</sup> CÉLINE DUMONT**

La bénéficiaire offrira gratuitement une tombola  
DONT LE PREMIER PRIX SERA UN

**COCHON !!!!!**

Gand, imprimerie F. Meyer-Van Lee, Rue de Flandre, 66.

Afb. 8



Ville de Gand.

**GRAND CAFE**  
PRES DE LA PLACE D'ARMES VIS A VIS DU THEATRE

Hermann Wolff d'Anvers.

Adolph Kretz de Gand.

*W. P. F. VAN DEN HEYDT*

PROPRIÉTAIRS.

419

IC 4 (76)

Afb. 9

## OP DE KOFFIE BIJ TANTE

### Uit *Jellen en Mietje*, door Karel Broeckaert, 1811)

*Tegen het einde van de jaren 1700 was koffiedrinken ook bij de kleinburgers gemeengoed geworden. We zien dit mooi geïllustreerd in het unieke verhaal van Jellen en Mietje, arbeiderskinderen. De wees Jellen had de stiel van potbakker geleerd en de vader van Mietje was kooldrager, haar moeder Anne – Mie ‘geernaert-wyf, die ook appels, kriecken, noten en moerbeziën verkocht, en ’s zondags schurren, mastellekens en andere snoeperijen’. De inhoud is bekend. Jellen (Guillaume, Willem) en Mietje denken aan trouwen. Tante (‘moeie’) Baerbera neemt de zaken van Jellen ter harte en ze nodigt de moeder van Mietje uit ‘om ’s achternoen een taske café te komen drinken, waer deze gaerne in bewilligde om verder, in de afwezigheid van de kinderen, de huwelyks-zaken te beschikken’.*

*De scène speelt zich klaarblijkelijk in de Oostenrijkse tijd af, want onder de schamele versiersels van tantes huizeke vallen op: ‘twee vergulden schilden van geknabbeld papier, verbeeldende de eene de wyze en deugdzame Keizerin Maria - Theresia en de andere prins Karel van Lorreinen’. Tante had het door het houden van een winkeltje (onder andere in koffie en suikerspekken) en zuinig te leven iets verder gebracht en ze hield van netheid en wat decorum.*

‘Alles was in haar huizeken met d’uyterste zorg opgeschikt, en te deser gelegenheid liet zy genoegzaam blyken dat zy haer wereld kende, en haer volk zeer wel ontvangen kon: de vloer was gedweild en met schoon zand bestroeid, het spiesschen kaske met den kapucienenlap opgewreven, de beste taskens aen den haek gehangen, het stof afgevaegd en op tafel gezet. Een schaelke met klontjes kandys stond in het midden. De café lang tevoren opgegoten, stond op het komfoorken stillekens te trekken. (...)

“Verwachte gy nog iemand? ’T es da’k de café van over een half ure rieke, en dat hy niet en zal beteren mê daer te blyven staen, as ook waer”.

“Zou ‘k wel” antwoordde moeitje, en nu werd den lang verwachten café met zeker decorum, waeraen moeder Anne - Mie niet gewend was, opgediend in eene kopere kan met drie kraentjens.

“G’heêt complementen gemaekt, Baerbera!”

“Tes toens nog maer, gelyk het zyn moet, moeder Anne - Mie.”

“Het es toch een aerdige zaake”, hernam deze laetste, ziende de twee kraentjes tegelyk loopen, “ik kan mynen café niet missen; ‘k loope gelyk verloren, âs ‘k hem geen twee keeren daegs en drynke”.

“Ik wel” zei de tante, “ ik kan alles doen en laeten, en daer passeert al meenige weeke, âs er niemand en komt, da ‘k op geenen café en peinze, al es’t da ‘k hem zelve verkoope”.

“Hoe es ’t meugelyk, gebeurvrouw! Da’k nen dag zonder mynen café moest zyn, ik verging van de hoofdpynen en van de stekingen aen myne maeg.”

*En zo gaat de koffieklets verder. De spaarzame tante vindt dat twee oncen café daags een schone rente op een jaar uitmaken en ‘terweelent da’ me aen de cafétaefel zitten en wordt er nie’ gebreyd, noch genaeyd, maer wel gecomeerd.*

*Moeder Anne-Mie is van een ander gedacht. “Al da’ ge spaert uyt den mond es veur de katten of veur den hond. En eens weelde by my en es niet altyd aermoê. Zou een aerme vrouwe, die van den morgend tot den avond heur vente moet oppassen, moeten gebrek lyên en krebbyten, terweelent het zwyn van heuren man alles in ’t genuyver en bier verzuyp?”*

*Koffie was toch nog een luxe artikel in die tijd, zo blijkt. Koffiebonen moesten ingevoerd worden en de drank was daardoor relatief duur; nog net te doen voor eenvoudige luitjes die zich al eens iets meer durfden permitteren. In de jaren 1800 begon men de plaatselijk geproduceerde goedkope, gedroogde, gebrande en gemalen chicoreiwortel (suikerij, frut) aan de koffie toe te voegen. Wie niet wou toegeven dat het eigenlijk omwille van de prijs was, beriep zich op de veronderstelde heilzame effecten van dit product. Maar zover was men in de tijd van Jellen en Mietje nog niet (L.D.).*

Citaten uit *Jellen en Mietje* uitgegeven in 1932 (Antwerpen) naar een herdruk van het origineel gepubliceerd in 1842. De reclames van koffiebrandijen zijn afkomstig uit de verzameling *Vliegende Bladen* van de UGent bibliotheek (Ephemera, trefwoord café). Drie exemplaren zonder jaartal zijn te dateren vóór 1911, vermoedelijk eind 19<sup>de</sup> -, begin 20<sup>ste</sup> eeuw.

**Koffies ! Koffies ! Koffies !**  
**AFSLAG ! AFSLAG !**  
**Koffiebranderij DE GOUDEN STER**  
**GENT, DONKERSTEEG, 6**

GOEDE, GOEDKOOPE KRUIDENIERSWAREN

**Overzicht van eenige prijzen :**

Echte oude Moka . . . . .	de Kilo fr.	3.20
Geele Preanger . . . . .	" "	2.80
Geraapte Domingo Jacmel . . . . .	" "	2.20
Zeer oude Santos . . . . .	" "	1.80
<i>Gebrande</i> Moka . . . . .	" "	4.35
" beste Cheribon . . . . .	" "	3.20
" Domingo . . . . .	" "	3.00
" zeer fijne Java . . . . .	" "	2.40
" triage Koffie groot van boonen en goed van smaak . . . . .	" "	1.40
Engelsche Bougiën ( <i>'t Scheepje</i> ) . . . . .	de doos*	0.32
Blauwsel te beginnen van . . . . .	de kilo	0.35
Schoone witte Rijst . . . . .	" "	0.20
Kanariezaad . . . . .	" "	0.25
Echte Amerikaansche Olie . . . . .	de liter	0.12
Souda . . . . .	de kilø	0.07
Engelsche Souda . . . . .	" "	0.10
Marseilsche Zeep . . . . .	" "	0.75
Vermicelles en pâte . . . . .	" "	0.32

*Allerlei Konserven van beste merken*

**6 % Deel op alle waren**

Vermindering voor Voortverkoopers

*Ieder kooper van 1 kilo koffie ontvangt gratis eene premie*

Let wel op 't Adres :

**6, DONKERSTEEG, 6**  
**IN DE GOUDEN STER**

Gent, drukk. Em. Adriaensens, opv. der gebr. Michiels, Koormarkt.

*Au Cheval d'Or*  
**J. Provoyeur**  
**GAND**

Coin de la rue Basse des Champs et de  
 la rue des Baguettes.

Maison renommée pour la supériorité et les  
 prix avantageux de ses produits.

*A partir de ce jour,*  
**les délicieux cafés Provoyeur**  
*seront vendus en détail aux prix du gros.*

La diminution est de 0,20 par kilogr. sur toutes les  
 marques. Les qualités seront maintenues.

**TARIF ACTUEL**

La 1/2 kilogr.

<i>Royal Moka</i>	<b>2.40</b>	<i>torréfiés</i>
<i>Café de dessert</i>	<b>2.10</b>	<i>sur commande.</i>
<i>Café des Gourmets</i>	<b>1.80</b>	<i>Toujours frais.</i>
<i>Café des Familles</i>	<b>1.50</b>	<i>Toujours frais.</i>
<i>Café du Progrès</i>	<b>1.30</b>	<i>Toujours frais.</i>
<i>Café de Ménage</i>	<b>1.15</b>	<i>Toujours frais.</i>
<i>Café Economique n° 1</i>	<b>0.90</b>	<i>Toujours frais.</i>
<i>Café Economique n° 2</i>	<b>0.80</b>	<i>Toujours frais.</i>

Grande nouvelle marque :

**Moka des Gantois**

toujours frais. 1.40 le 1/2 kilogr.

*Les cafés sont torréfiés à la perfec-  
 tion et au naturel. Ils ne sont pas enduits  
 de couleurs, d'huile, de vernis ou de  
 toute autre matière répugnante.*

La maison ne donne ni des remises ni des  
 timbres de rabais. Elle abandonne à la bonne  
 ménagère le soin de veiller à la santé et aux  
 intérêts de sa famille.

Expéditions franco dans toute la Belgique par colis postal de 4 k<sup>05</sup>. (Poids net.)

Spécialité de Cafés Hollandais



3, QUAI DE LA GRUE, GAND, 3

1 FR. 90 DEMI KILO 1 FR. 90

Les boîtes sont reprises à

30 CENTIMES

La Maison n'a pas de dépositaires

*Granddamme*

Les excellentes qualités de ce Café sont dues en grande partie aux  
 soins minutieux apportés à sa préparation.  
 Mis en boîte immédiatement après la torréfaction, ce Café conserve  
 tout son arôme, et n'absorbe aucune des impuretés dont l'air est toujours  
 plus ou moins chargé.  
 En effet, après un séjour plus ou moins long à l'air libre, le Café  
 augmente de 2 % de son poids, augmentation due uniquement à l'ab-  
 sorption de gaz contenus dans l'air.

Par les relations qu'elle a établies avec les centres les plus impor-  
 tants de production du Café, la Maison est à même de ne torréfier que  
 des fèves de toute première qualité.

La torréfaction se fait au moyen d'un système breveté de la Maison.

Aussi ce Café est-il recommandé spécialement pour sa pureté, son  
 excellent goût et son arôme exquis.

Ce Café constitue une boisson délicieuse, qui répond à toutes les  
 exigences de l'hygiène.

Dépôt de Cafés



Orn et lorréfic.

*Zaterdag 13 Maart 1886.*

## OPENING DER KOFFIJBRANDERIJ

DOOR

G. VAN DAMME-VANDERSTRAETEN,

GEBREVETEERD

22, Hoek der Veerleplaats en der Geldmunt, 22,

**GENT.**

**ALLERBESTE KOFFIJ** aan 2 Franken per Kilo.

Gent. Th. Hemelsot en Zoon, St.-Jacobnieuwstr. 22.

v2

164(11)