

# LEKKERS IN DE BOEKENTOREN

Luc Devriese, Adrien Brysse

Ferdinand Vanderhaeghen (1830-1913), de onvermoeibare bibliothecaris van de Gentse Universiteit, achtte niets te min, als het maar op papier stond. Hij verzamelde zelf allerlei etiketten, vlugschriften, reclames, etc. en hij spoorde vrienden en kennissen aan hetzelfde te doen. Daaraan dankt de Gentse universiteitsbibliotheek zijn unieke collectie ‘Vliegende Bladen’ (toen Feuilles volantes genoemd, nu Ephemera). Voor GT konden we al enkele keren daaruit putten. Hier volgt er nog een piepklein onderwerpje gefotografeerd in die schatkamer. Deze keer is het werkelijk zoet ... zoetkoek.



Afb. 1. Een type van etiket voor peperkoeken dat decennialang bleef bestaan. Wel zou men nu STOOMPEPERKOEKFABRIEK niet meer met overgrote letters in de aandacht brengen. Of het Huis Jérôme Roelant effectief in 1700 gesticht werd in de Jan Breydelstraat, mag betwijfeld worden. Waarom de Hollandse koningin (of prinses) Wilhelmina hier moest komen opdraven is ons een raadsel. Een late opstoot van Gents orangisme?

**DE GROOTE PEPERKOEKFABRIEK**  
 NAAMLooZE MAATSCHAPPIJ VOLKSBELANG  
 gebruikt enkel rogge bloem van beste kwaliteit. Alle bestanddeelen schadelijk aan de gezondheid, zooals :  
**ALUIN, POTAS, AMMONIAK, ZIJN UITGESLOTEN.**  
**De bereiding is volkomen gelijkvormig aan de Wet.**  
**Alle verzendingen geschieden franco van emballering en vervoerkosten.**

Afb. 2. Vanzelfsprekend konden ook de coöperaties niet achterwege blijven. Volksbelang, van liberale snit, waarvan de imposante magazijnen aan de Leie achter de Vrijdagmarkt en de Waaistraat grotendeels bewaard bleven, maakte zelfs reclame met gezondheidsargumenten: geen toevoeging van aluin (kalium aluminium sulfaat: vroeger gebruikt als deodorant en om scheerwondjes te stelpen), potas (kalium) en ammoniak. Roggebloem was het basisbestanddeel.

**A l'occasion de la St Nicolas et le  
 Nouvel An**

**GRANDE DIMINUTION DE PRIX**

Couques Brevets 1 <sup>re</sup> qualité . . .	fr. 1.00 le kilogr.
Klippels » . . . »	0.90 »
Pain d'épices aux Melons . . . »	1.50 »
Mokes 1 <sup>re</sup> qualité . . . . . »	1.00 »
» de Gand . . . . . :	1.00 »
Patiences . . . . . »	3.50 »
Boules d'Oranges . . . . . »	1.00 »
Massepain . . . . . »	3.50 »
Pain d'amandes . . . . . »	2.00 »
Spéculatation . . . . . »	1.50 »
Dessert d'amandes garni . . . »	3.50 »

**Toutes sortes d'autres desserts à des prix défiant toute concurrence**

Afb. 3. Een zoete prijslijst van een ons onbekende, vermoedelijk Gentse koekenbakker. Voor sommige specialiteiten bestonden er, net als voor speculoos en mokke (moke), geen goede Franse equivalenten. Een 'klippel' was volgens het Gents Woordenboek van Lievewrouw-Coopman een stuk lekkerkoeke ter grootte van een baksteen. Maar je had ook kanjers van vier klippels. Wij kopen en eten nu meest klippels...



Afb. 4. Factuurtje gericht aan Monsieur Vanderhaeghen himself voor twee 'Hommes en speculation', geëmballeerd en gepresenteerd in een korf.

De mooie factuurhoofding in afb. 4 geeft ons de gelegenheid om enkele 'zoe-te' oude termen te belichten. Spéculation? Hedendaagse fabrikanten wagen zich niet meer aan dergelijke 'Franse' interpretaties van dat Nederlandse woord. De in Nederland gebruikte woordvorm speculaas leunt dichter bij de oudere term speculatie, nog bewaard in Vlaamse dialecten. De etymologie van het woord is duister. De twee 'speculatieven' die Vanderhaeghen moest betalen, waren duur en vermoedelijk imposant. In 1887 vertegenwoordigde het hem aangerekende bedrag ongeveer het netto weekloon van een poetsvrouw in de textielnijverheid. De firma Dubois verkocht op de Brabantdam ook 'mokkes', pain à la Grecque en heiligmakers. Dat Grieks is pseudo: het was een specialiteit van een Brusselse bakker aan de Wolfgracht. Die Wolfgracht was voor de Brusselaars simpelweg de 'grecht' (spreek uit: grekt). Dat transformeerde pseudodeftig en exotisch in 'à la Grecque'. Het woord heiligmaker nam Lievevrouw-Coopman niet op in zijn Gents Woordenboek. Daniel Lievois belichtte in *Van Mensen en Dingen* (jrg10, 2012, nr 1) een aantal Gentse keukenrecepten. Daar lezen we bij heiligmaker: "Heylig maeker - soo veel gewigt van suyker als van oninck met weynig pottas gemaekt met tarwen blomme van boven op de hoeken een schelleken sieckaede en hier en daer een gesuykerd oranie schelle ook moet den deeg hel vast syn gebakken in een flouwen hoven' Ingrediënten: tarwebloem - suiker - evenveel honing - bakpoeder. Bereiding: Men maakt een zeer vast deeg. Op de hoeken legt men een sukadeschil en hier en daar een gesuikerde oranjeschil. Bakken in een licht verwarmde oven. Opmerking: De naam van dit gebak werd verbasterd van "hijlikmaker", huwelijksmaker, in het Frans "gateau d'entremetteur". Het werd vooral gebruikt in samenhang met verloving en huwelijk (in De Vries, J., *Nederlands Etymologisch Woordenboek*, Leiden, 1971.)