

MASSALE HOEVEELHEDEN BOTER EN SNUIFTABAK IN HEEL VERSCHILLENDE ACHTTIENDE-EEUWSE KRUIDENIERSZAKEN (GENT, 1710 - 1768)

Luc Devriese

Samenvatting

Aan de hand van lijsten van winkelvoorraden en van leveringen wordt getracht een beeld te schetsen van vier achttiende-eeuwse Gentse kruidenierszaken. Voedingsmiddelen domineerden het aanbod. Dranken en snoep die in hedendaagse grote en kleine kruidenierszaken een aanzienlijk deel van de rekken vullen, ontbraken, evenals schoonmaakmiddelen (op zeep na). Andere voedselproducten zoals ingemaakte boter en kazen, diverse soorten olie en suikerwaren waren steevast aanwezig. Ingevoerde bewaarbare voedingsmiddelen en smaakversterkers vormden een groot gedeelte van de assortimenten.

De handelszaken verschilden echter aanzienlijk onderling. Van de vier bleken er drie enkel lokale klanten te bedienen. Eén was erg kleinschalig, twee leken meer op gespecialiseerde groothandels. De ene leverde vooral boter en kazen in Gent en in de wijde omgeving en beschikte over een enorme voorraad ingevoerde ingemaakte boter. Een andere handelde in 1768 hoofdzakelijk in 'tabakskarotten' bestemd voor snuif. Naast dit relatief nieuwe product, waarvan massale hoeveelheden in huis lagen, verschenen ook koffie en thee in het gamma.

Het geringe aantal onderzochte zaken laat niet toe algemene conclusies te trekken, behalve dat 18de-eeuwse kruideniershandels onderling aanzienlijk konden verschillen en dat het assortiment winkelwaren behoorlijk ruim kon zijn.

Aan de hand van huismeubilering en familiebezit wordt een beeld geschetst van de blijkbaar vrij sobere leefsituatie van de kruideniersgezinnen.

Inleiding

In de Gentse Waterwijk, een kleine woonbuurt dicht bij de Vrijdagmarkt tussen de Ottogracht en de Minnemeers, was het grootste deel van de bevolking, zoals ook de meeste grote en kleine zelfstandige neringwerkers - handelaars, vooral actief in de textielsector. Dit kon voor wat de jaren 1700 betreft in detail gedocumenteerd worden aan de hand van in het Stadsarchief Gent bewaard gebleven lijsten van bezittingen van families uit die buurt: de zogenaamde 'staten van goed' (1).

Heel wat minder informatie bleef er bewaard over andere beroepen en handelszaken. Toch blijkt het mogelijk met behulp van vier dergelijke 'staten' een beeld te schetsen van wat er in kruidenierswinkels aan voorraad kon aanwezig zijn. Aan de hand van de voorraadlijsten en notities omtrent leveringen proberen we inzicht te krijgen in het kruideniersbedrijf in (vooral) de eerste helft van de 18de eeuw. Via de gedetailleerde beschrijvingen van huisinboedels nemen we ook een kijkje in de leefomstandigheden van de kruideniers en hun families.



Afb. 1. Laat-18de-eeuwse register met inschrijvingen van de nering van de kruideniers (Stadsarchief Gent, reeks 172 nr. 10).

Bron en methodiek

Vooraleer de beschrijving aan te vatten, een woordje over het gebruikte bronnenmateriaal. Net als voor de textielstudie in dezelfde wijk werden de gegevens verzameld aan de hand van de zeer precieze lijsten van bezittingen in sterfhuzen waarin het erfdeel van minderjarige wezen en halfwezen moest veilig gesteld worden. Dat was uiterst belangrijk in tijden zonder sociale zekerheid en hoge sterfte (2). Veel ouders stierven immers voordat de kinderen meerderjarig werden (toen op 25 jaar). De controle daarop was in Gent de bevoegdheid van de administratie van Gedele, waarvan de schepenen fungeerden als 'oppervoogden' van de wezen.

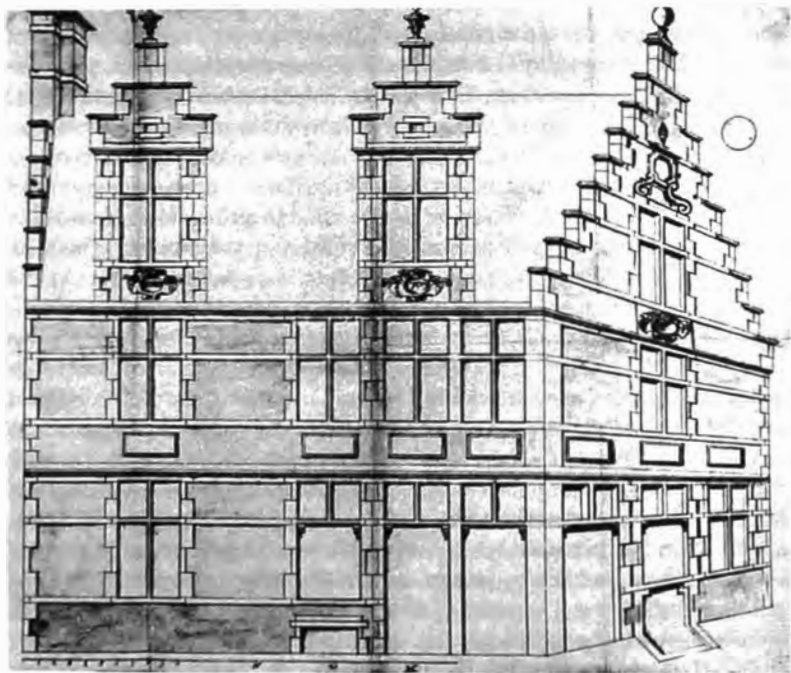
Een eerste erg belangrijk onderdeel van de bemoeienissen van de schepenen bestond in de zorg voor de zogenaamde 'pramingen'. In ieder sterfhuis waar enig bezit was, werd een 'deelvoogd' aangesteld, meestal een verwante van de overledene, die de verdeling van het bezit moest in gang zetten door te 'pramen' (aan te dringen). De waarde van huisinboedels werd geschat door leden van de nering van de 'oude kleerkopers', de brocanteurs van die tijd. Voor het beschrijven en schatten, het 'prijzen', van de waarde van werkhuis- en winkelboedels deed men meestal beroep op leden van de eigen nering die de nodige vakgebonden kennis over de goederen bezaten. De door de schatters ('prysers') vastgestelde bedragen staan in dit artikel afgerond uitgedrukt in ponden Vlaams.

Van het hele bezit, van zowel roerend als onroerend, van zowel de 'schulden van baete' (tegoeden voor leveringen, te innen huurgelden, enz.) als de schulden van 'commeren' (onbetaalde renten, schulden, lasten, enz.) werden nauwkeurige en systematische lijsten ('staten van goed') opgesteld (3). De huisinboedel waarvan een boedelstaat kan opgemaakt worden, was (en is) slechts een onderdeel van het familiebezit. Vandaar de in Gent gebruikelijke bredere term voor de inventaris van het gehele familiebezit: de 'staat van goed(e)' (4).



Afb. 2. Een fragment uit het register (zie afb. 1). Onder de 'coopers' die het beroep mochten uitoefenen meerdere vrouwen.

De lijsten of 'staten' moesten in origineel of in kopie aan de Schepensbank van Gedele bezorgd worden. Als garantie voor de betrokkenen bleven ze bewaard in het schepenhuis van Gedele, de veilige huisvesting van een officieel en onpartijdig organisme. Vandaar uit werden ze in het latere stadsarchief opgenomen in de omvangrijke en uiterst interessante collectie 'Minuten van de staten van goed' (reeks 332 van het Oud Archief). Daarvan werden samenvattingen ingeschreven in de zogenaamde 'Wezenboeken' (reeks 330). Deze laatste zijn echter voor onderzoeken zoals het hier gepresenteerde, zeker voor wat de 18de eeuw betreft, veel minder interessant, precies omwille van het ontbreken van de details.



Afb. 3. 'Modelle' uit 1707 bij de bouwvraag van Pieter Moreou, kruidenier – kooshonde-
loor, in Stadsarchief Gent, reeks 535,

Zeep, olie, suiker, boter en kaas in 't klein bij Martinus Vercauteren in de Gelukstraat (1710)

Toen Livyne Dhauwe in 1710 stierf, bleef haar man, de kruidenier Marten Vercauteren, alleen achter in het sterfhuys aan de Gelukstraat met een enig dochtertje dat nog minderjarig was. Volgens de voorschriften waaraan de schepenen van Gedele streng de hand hielden, moesten de bezittingen opgelijst en in waarde geschat worden om er voor te zorgen dat niet alles 'opgesoupeerd' zou zijn tegen de tijd dat het kind meerderjarig werd. Dus werd een staat van goed opgemaakt in het huls Gelukstraat, heden huisnummer

42 en 44. Hoe de woning er in die tijd uit zag, en hoe ze ingericht was als winkel, valt niet te achterhalen (5).

De handel was kleinschalig en verliep blijkbaar moeilijk. Dat kunnen we afleiden uit de geldwaarde van de waren. Vooreerst waren er de in die tijd, zoals in vrijwel alle handelszaken, een hele reeks onbetaalde leveringen, allen in Gent, die hier alles samen slechts 3 pond Vlaams in totaal waard bleken. Dat was verdeeld over 12 kleine sommetjes. Details worden niet gegeven. Daar tegenover stond dat de winkel van Vercauterer zelf nog moest betalen voor leveringen gedaan van 'seepe ende olie' (bijna 9 pond Vlaamse munt), van 'suijker ende andersints' (7 pond), voor 'caes': anderhalve pond) en van 'botere' (iets meer dan 1 pond).

Financieel zag het er niet rooskleurig uit. Er was slechts 5 pond 'ghereede penningen' (contant geld) in huis, terwijl de begrafeniskosten tot 13 pond opliepen, waarvan de helft van het erfdeel van de wees werd afgetrokken. De huisinboedel moest bijgevolg openbaar verkocht worden 'met den stocke', met uitzondering van de kleren en juwelen die de weduwnaar 'ten halse en lichaeme' had en hem volgens het huwelijkscontract toekwamen. Voor het kind bleef er tenslotte nog iets meer dan 31 pond over, ongeveer een weversjaarloon in die tijd. Gelukkig woonden de Vercauterens in hun eigen huis en wogen er geen lasten op. De wees was daarin voor de helft gerecht.

De gegevens omtrent de winkelvoorraad zijn erg beperkt, maar ze zetten meteen de toon voor wat volgt.

De 'boterberg' van Frans Verschaffelt (1713)

Het beeld dat we krijgen van de kruideniershandel van Frans Verschaffelt die stierf in 1712 is dat van een waarlijk grootschalige handelszaak. De Verschaffelts waren bij het opmaken van de staat van goed geen huiseigenaar en waar ze precies woonden kon niet achterhaald worden (6). De weduwe werd aangeduid als 'coopvrouw'. Hierbij mag wel even vermeld worden dat in de tweede helft van de 18de eeuw een aanzienlijk aantal vrouwen zich konden inschrijven bij de nering van de kruideniers-kaarsgieters. Ze 'kochten de vrijheid van die nering' zoals de standaarduitdrukking toen luidde (afb. 1 en 2) (7). Of dat allen weduwen van kruideniers waren, valt te betwijfelen.

We krijgen een idee van de uitgebreidheid van de handelsactiviteiten van het echtpaar Verschaffelt-Patnot door een kijkje te nemen in de imposante lijst van 237 schuldenaren die samen voor zo maar eventjes 2253 pond Vlaams (zowat 90 weversjaarlonen!) in het krijt stonden voor 'leverijnghe van cruidenierswaeren ende anderssints'. De meeste klanten woonden in Gent, maar ook in 31 andere lokaliteiten, van Sas van Gent en Kaprijke in het noorden tot Menen en Ath in het zuiden. De brede handelscontacten blijken ook uit de wisselbrieven voor levering van 'coopmansgoed' aan de Gentse zaak. Van de 15 schuldbrieven waren er vier uit Brugge afkomstig en een uit Rotterdam.

Dat die schulden in Brugge aan de rand van de polders en in Holland gemaakt werden, was geen toeval. Het allergrootste deel van de handel bestond immers uit boter en kaas. Veel meer dan nu was de rundveehouderij in die tijd

een zaak van polderboeren. Samen met de veehouders in de brede riviervaleien met vruchtbare vochtbehoudende alluviale bodems waren zij vrijwel de enigen die een merkkelijk surplus aan melk konden realiseren (8). Wel moet hier aan toegevoegd dat ook in Vlaamse Zandstreek rond Gent door de verspreiding van de kweek van raaploof en klaver vanaf de 17de eeuw veel zuivel geproduceerd werd.

In de winter en tijdens droge zomerperioden was er weinig melkproductie. Daarom werd melk verwerkt in de beter bewaarbare producten boter en kaas. Veel boter werd gezouten op de boerderijen en in boterpotten ingemaakt voor bewaring. Vrijwel de hele boterproductie werd in de steden verkocht op markten en aan particulieren, vaste afnemers. Boeren aten geen boter, wel pap en smout (sterk gezouten varkensvet). Boter was een hoogwaardig, maar moeilijk product. Vrij duur ook (9). Denk aan de 'Vier weverkens die zouden ter botermarkt gaan'. Niet toevallig werd de Gentse botermarkt gehouden op de meest prestigieuze locatie in de stad: voor de gevel van de schepenhuisen. Die plek is nu nog alom gekend als de Botermarkt.

Naast de eigen productie deed men beroep op invoer. Dat zien we bij Verschaffelt. Veruit het duurste in diens voorraad waren 52 tonnen, 2 'quaertens en 1 cuijpe lersche boter' wegende 8646 pond 'Brugsch ghewichte'. Gezien een pond Brugs zuivelgewicht vrijwel gelijk was aan een halve kg, zat er dus ruim 4300 kg boter opgepot, een bijna onvoorstelbaar grote hoeveelheid. Daarnaast was er nog 30 'steen eet boter' (ca. 90 kg) en werd er een niet gespecificeerde hoeveelheid 'dubleijn' (dublin?) genoteerd (10). Kazen mochten niet ontbreken. Daarvan lagen er 61 grote, 94 kleine en 9 stuks 'comeijn caes'. Dat er in Brugs gewicht gerekend werd - beslist uitzonderlijk voor een Gentse zaak - had eveneens te maken met de zuivelnatuur van het goedje. Wellicht was de importeur een Bruggeling.

De 'boterberg' van Verschaffelt verdient een commentaar. In een beschrijving van het dagelijkse leven in Rijsel *Vivre à Lille* heet het dat de bewoners van die stad 'un goût invétéré (verstokte smaak) pour le beurre' hadden (11). Een Franse intendant (bevoorradingsofficier) schreef in 1697 kort na de inlijving van Frans Vlaanderen bij Frankrijk: 'On a peine à concevoir combien il se consomme de beurre dans le pays conquis dont il est la nourriture la plus ordinaire. Il s'en employe presque autant dans les manufactures de laine, de draps et d'étoffes'. Ook in Rijsel was de meeste boter gezouten. Best mogelijk ook dat een gedeelte van de boterberg bij Verschaffelt niet voor menselijke consumptie was, maar voor de textielproductie bestemd. De aparte vermelding van 'eet boter' wijst daar op.

Andere voedingsproducten waren rijst, waaronder 'croiael (?) rijst', ruim 400 kg, gerst en verschillende soorten suiker: 'bruijn suycker, kandijs' naast 'pour suiijker bruyn', 'broodt suiijker ende wit(te) meelsuiijker' (12). Een verdere reeks betrof typische kruidenierswaren. We lijsten ze op met hier en daar een woordverklaring tussen haakjes. Enkele opvallend grote hoeveelheden worden eveneens tussen haakjes aangegeven: 'callissie haudt'(zoethout), 'foeillie', 'notten ende groffel naeghelen (kruidnagels: noix de girofle), zwar-

te peper, Spaense peper (150 pond), fijne canelle en 'brockelijnghe caneele', anijs (150 pond), een vaatje vijgen en een ander met rozijnen, naast 60 pond 'courenten', 'wat sofferaen', 'een fustaigie (vat) ende weijnige sirope', 'een stande' (vaste houten of gemetselde kuip) 'met weijnighe bom olie' (een bodempje, veronderstellen we).

Nog andere producten lijken bestemd voor de textielververijen in de buurt: 'blausel', '54 swarsel tonneken(s)' en 'slecht leckmoes' (de zuur-base indicator lakmoes?). Verder nog 12 dozijn wicken. Dat lijkt allemaal normaal, alleen de hoeveelheden lijken vrijwel steeds ongewoon groot. Nogal verrassend is een partij duur 'brandt haut' (8 pond Vlaams) en een ton met 216 kg 'waeghe smear'. En wat te denken van '9 laen (laden) ende ses bussen (met) daarin (een) weynig pour' (buskruit, nemen we aan)? Voorwaar een gevarieerde winkelinhoud, al spreken we hier beter van magazijnvoorraad.

Daarnaast was er de winkeluitrusting: 'den toogh ende voete bert, keers la(d) en, tien boorden twee keersrecken, 2 latoenen (laiton: geelkoper) kannen, 22 wynckel vaetjens', drie mortieren (vijzels) waaronder een grote (36 pond waard) en vanzelfsprekend ook het nodige weegmateriaal: 'diferente schalen ende ghewichten ende effeneers ende anders'. Verder nog 14 'riemen greijs pampier voor broodt suiiker ende caes inde wynckel'.

De Verschaffelts leefden bescheiden. De huisinboedel lijkt wel in contradictie met de uitgebreide handel. De meubels waren niet veel waard, met - onvermijdelijk - het 'leijdikant met behanssel (bedhemel) ende toebehoren' als duurste item (8 pond). Het huis was, zoals gebruikelijk in die tijd, goed voorzien van allerhande linnen. In de kelder stonden stellingen met voor 20 pond aan bier, vermoedelijk een aanzienlijke hoeveelheid. Pure luxe (of geldbelegging) waren de voor 37 pond Vlaams aan zilver, een 'toer brieseletten (bracelets) om aend' hals met eenighe valsche pendants ende eene arlooge (2 pond), twee gaende pendants' (pendules) ter waarde van 5 pond, met een 'kerte' (ketting) en tenslotte nog iets beters: 'een diamant crujsse met twee ooringhe' (13 pond). Alles samen kwam de huisinboedel op 363 pond, hetzij ongeveer de helft van de 754 pond Vlaams aan winkelinhoud.

De totale 'baete' bedroeg 4084 pond Vlaams, maar tegenover stond 3483 pond aan schulden. Aan kontanten lag er 572 pond in huis. Dat geld zal goed van pas gekomen zijn om de schulden te helpen delgen. Uiteindelijk bleef er slechts 601 pond (min de begrafeniskosten) over. De helft kwam toe aan de weduwe, de andere aan de vier weesjes. Elk kind moest het stellen met een schamele 73 pond: schamel in vergelijking met de omvang van vaders zaak. De afwikkeling van de erfenis met de delging van de schulden nam vijf jaar in beslag.

Was Frans Verschaffelt te hard van stapel gelopen? Had hij te veel voorraad ingedaan en daardoor te grote schulden gemaakt? Het land had net een oorlog achter de rug: de Spaanse Successie oorlog was geëindigd in 1709. In 1712 was in Utrecht een duurzaam vredespact gesloten. Het lot was erg wisselvallig in die tijd. Vooral op het platteland werden vele families het slachtoffer van opeisingen, niet zelden onder de griezelige vorm van brandschatting.

Sommige Gentenaars echter verdienden in die oorlogsjaren schatten met het herbergen en bevoorraden van de troepen, zoals we zullen zien bij de bespreking van de winkel die hierna volgt.

Bij oorlogsprofiteur(?) Pieter Moreau aan de hoek van Goudstraat (1720)

Pieter Moreau had het blijkbaar beter aan boord gelegd. Bij de dood in 1720 van zijn vrouw Livyne de Waele bleek hij samen met zijn vier kinderen eigenaar van een volkomen nieuw huis (13) aan de hoek van de Goudstraat met de Sint-Katelijnestraat (afb. 3 en 4). Dat had hij in 1707 laten optrekken ter vervanging van twee kleine oude woninkjes (14). Het was lang niet zijn enige huizenbezit. Hij bleek ook eigenaar van meerdere huizen (eigenlijk huisjes) in de buurt: het naast gelegen huisje in de Sint-Katelijnestraat, een huis in de Gelukstraat, twee aan de Krommewal en twee huizen onderverdeeld in vier woninkjes aan de Oudevest. Die brachten samen jaarlijks de aardige som van 56 pond aan huurgelden op, gelijk aan zowat twee jaarlonen van de best betaalde textielarbeiders in die tijd (15). Al die huizen waren aangekocht in een periode van amper drie jaar (1709-1712), kort nadat Pieter zijn vermoedelijk niet goedkope nieuwbouw gerealiseerd had.

Helemaal zeker weten we het niet, maar alles wijst er op dat Moreau in die tijd heel goeie zaken gedaan had. Het was oorlogstijd, de Spaanse Successieoorlog woedde, maar dat betekende zeker niet dat het voor iedereen slecht ging. Enkele Gentenaars verdienden goed met het bezorgen van faciliteiten en leveringen aan overwinterende troepen. Heel de stad, schreef Victor Fris in zijn (politieke) *Histoire de Gand* werd één groot legerkamp toen de Anglo-Bataafse coalitie in het eerste decennium van de 18de eeuw de druk tegen het Frankrijk van Louis XIV opvoerde (16). Vlakbij, op de Minnemeers, aan het einde van de Goudstraat, waren enkele jaren voordien militaire 'barakken' ingericht waarin of waarrond honderden soldaten logeerden. Eigenaar, koopman en bouwpromotor avant la lettre Anthone Soetaert werd er vorstelijk voor vergoed (17). Meer dan waarschijnlijk was Moreau betrokken bij de voedselbevoorrading. Best mogelijk dat hij het meeste geld samenraapte als tussenpersoon, goed op de hoogte van mogelijkheden en moeilijkheden bij de bevoorrading van voedingswaren. De aankopen gebeurden door de vreemde militaire intendanten bij plaatselijke handelaars, maar de kosten moesten vergoed worden uit de stadskas. Zo wilde nu eenmaal het gebruik (en het recht van de sterkste). Pieter profiteerde er goed van, nemen we aan. Was dat oorlogswoeiker? In elk geval, toen de oorlog in 1709 beslecht werd door de finale overwinning van Marlborough, bleek hij in staat grote aanwinsten in vastgoed te realiseren.

Wat Moreau aan de troepen kon slijten weten we niet. Misschien geeft zijn voorraad in 1720 daarvan enig idee. De winkelinhoud lijkt nog het best te beantwoorden aan wat we ons bij een kruidenier voorstellen. Hieronder de winkelwaren in dalende volgorde van geschatte waarde in ponden Vlaams (afgerond): suikers (ca. 47 pond), olie (42, wellicht vooral raapzaadolie), boter (11), kaarsen (11), blauwsel (9), rijst (7), rozijnen (5), muskaatnoot (3), saf-

fraan (2), kruidnagels (2), kaneel (2), pruimen (2), 'ameldonck' (zetmeel: 2), krenten (2). Dit voor wat betreft de items waarvan voor twee pond of meer in de winkel lag.



Afb. 4. Goudstraat 12 (foto 2010 van gerestaureerde toestand te vergelijken met afb. 1). Met twee deuren naast de forse hoekkolom met een typisch winkelvenster (drielichtvenster) in de Goudstraat en een identiek in de Sint-Katelijnestraat. Verderop in deze laatste straat een derde deur die toegang geeft tot het eigenlijke huis (actueel de enige functionele deur). De deur-vensterconfiguratie op de tekening ingediend door Moreau is niet helemaal gelijk aan de toen werkelijk gerealiseerde. Bemerkt in het bijzonder de drie kelder-gaten, waarvan een met toegangsdeurtje tot keldertrap. Oorspronkelijk liep die trap door op het voetpad en werd er afgesloten met een valluik. Samen met nog een vierde opening, toegang gevend tot een binnentrap, zorgden die gaten voor een uitstekende kelder-ventilatie voor de snuifkroten en de kruidenierswaren.

Het lijstje moet verder aangevuld worden met de minder belangrijke producten. De opsomming daarvan geeft een idee van het gevarieerde gamma in de winkel. Er lag aluin, anijs, azijn, foelie, hertshoorn, kaas, 'calissehaut' (zoethout), koriander, lijn, 'lam swart' (lampzwart?), mosterdzaad, 'orego (oregano)', 'sinneblaederen' en 'senesaet'(zenegroen) (18), siroop, vijgen, zout, kalk, bakmeel, gerst (gepelde) en bier. Om de zaken in te pakken was er een voorraadje voorhanden van 'grauw' en 'wit pampier', naast 'bint gaeren' en (dure) 'boter papiere(n)'.

Samen vertegenwoordigde dat 174 pond aan 'winkel waeren'. Daarnaast

was de handelszaak voorzien van het nodige materiaal: een 'toogh', diverse 'seefden', een pepermolen, 'bouteillen', diverse 'tonnekens (voor) aluyn', een koperen en een ijzeren mortier (vijzel), 'schaelen ende effenaers' (weegtoestellen), koperen gewichten en tinnen 'maeten' naast een 'cuype' en 'diversche vaeten, pypen (langwerpige vaatjes), tonnen e.a.'

Zoals gebruikelijk in die tijd waren er heel wat geleverde waren nog niet betaald bij het opmaken van de staat. Niet minder dan 143 items 'ghesproten over de vercoop ende leverynghe van crudeniers winkelwaeren' worden opgelijst. Ze vertegenwoordigden allen kleine sommetjes (meestal minder dan één pond) die samen toch goed waren voor ruim 47 pond, plus nog eens 42 pond aan leveringen van 'difficil recouvre' bij wanbetalers of in moeilijkheden gekomen afnemers. Niettegenstaande dat beschikte de familie over een vrij aanzienlijke hoeveelheid 'ghereede penningen' (ruim 238 pond). We mogen aannemen dat ze comfortabel leefden in hun nieuwe huis waarin de inboedel op 254 pond geschat werd. Nochtans was er niet zoveel pure luxe in huis. Het duurste juweel, een 'bagghe' (ring) werd op 5 pond geschat, een 'diamant rynck' op 4 pond, een andere op slechts 1 pond. Een 'diamant cruysken' was 4 pond waard en een tweede 2 pond, een kan met zilveren deksel anderhalve pond. Relatief duurder waren de luxe weefsels: een 'hent spellewerck' (een 'eind' kant) werd samen met wat ander kant 3 pond waard geacht. Een zijden 'faillie' (voile, hoofdoek) en een zijden voorschoot werden samen op ruim 3 pond geschat. Typisch voor de leefcultuur van die tijd waren de grote hoeveelheden lijnwaad in huis (ca. 240 ellen, zowat 170m) en de talrijke - niet minder dan 19 - 'schilderyen', meest van geringe waarde, samen op nog geen 10 pond geschat. Dergelijke goedkope kunstwerkjes waren in die tijd in zowat alle Gentse interieurs, zelfs in de minder rijke, te vinden (19). Waren dat niet eerder prenten en gravures of schilderijtjes op papier dan werken van olie op doek?

Kruidenier Verstraete gespecialiseerd in tabakkarotten (1768)

In 1768, bijna een halve eeuw na Pieter Moreau, stierf Joannes Verstraete in hetzelfde huis aan de hoek van de Goudstraat dat nog steeds een kruideniershandel herbergde en eigendom was van procureur Joseph Moreeuw (of Moreau), nakomeling van Pieter. Wel was er een opvallende nieuwigheid opgedoken in de handelswaar, tabak met name, en dat was veruit de hoofdmoot van de handel (20). Niet enkel handel: de tabak werd er ook verwerkt, zoals we hieronder zullen zien. Verstraete was toen minstens al 15 jaar actief in de tabakssector (21).

Om de waarde van dat goedje te prijzen moest men beroep doen op een specialist. In de aanhef van de beschrijving van het familiebezit (de staat van goed) lezen we dat een zekere Pieter de Coninck de schatters (gezworen prijzers) bijstond 'voor soo vele 's overledene fabrique van toeback ende cruydeniers neeringhe regardeert'. 'Fabrique' betekent hier eerder fabricaat dan werkhuis. De prijzers trokken van kamer naar kamer en ze troffen (bijna van zelfsprekend) in de voorkamer, in de achterkamer en ook in de keuken, een

bed aan, een 'tombeau' (tombevormig bed) of een 'ledicant', telkens met 'b(eh)angsel' met bijhorend beddengoed. Even vanzelfsprekend was er geen sprake van een aparte slaapkamer, wel was er een 'meyskens kamer' (kamer voor de dienstmeid) met een tombeau voorzien van een strozak. De indeling van de woonruimten vertoonde een gedifferentieerd beeld. Zo was er naast de keuken een 'schottelhuys'.



Afb. 5. Kinderen strippen tabaksbladeren (Léonard De France: 'Bezoek aan de tabaksmanufaktur - Museum voor Schone Kunsten, Luik, detail). Vermoedelijk laatste kwart 18de eeuw. De France leefde van 1735 tot 1805.

We beginnen onze beschrijving in de belangrijkste ruimte, de kelder en we zitten er meteen volop in de tabak. Er is vooral sprake van tabakkarotten (zie kaderstuk). In het Gents Woordenboek van Lievevrouw-Coopman vinden we tekst en uitleg: 'een karot is een spilvormige rol gesponnen tabak waarvan snuif wordt gemaakt' of 'een rol pruimtabak'. Om te beginnen lagen er bij Verstraete drie grote partijen van resp. 3550, 3250 en 6900 pond tabakkarotten. Omgerekend uit Gentse gewichtponden (0,433 kg) maakt dat 5932 kg. De waarde werd uniform op 24 pond Vlaams per 100 pond gewicht geschat. Een tabakpartij 'vincentsche blaeren' was iets goedkoper (22). Daarvan lag er 2000 pond in huis. Daarnaast trof de schatter 1500 pond 'toeback stelen' aan. Die waren heel wat minder waard: 2 pond Vlaams per 100 pond gewicht. Een gedeelte was verwerkt in drie tonnen 'steel snuif'. Er lag dus een massale hoeveelheid (ongeveer 7500 kg!) half verwerkte tabak opgestapeld bij de familie Verstraete. Alle tabak wordt opgesomd onder 'kelder'. Die mat toen en meet nog steeds ongeveer 35 m3. Kon die een dergelijke hoeveelheid bevatten? Het kan niet uitgesloten worden dat het gelijkvloers of zelfs ruimten in andere huizen die Verstraete bezat in de buurt gebruikt werden als werk- en/of stapelruimte. De jarenlange rijpingstijd, tot drie à vier jaar nodig om de snuifkarotten 'op smaak' te brengen, verklaart wellicht de zeer grote voorraden. De techniek wordt kort samengevat in het kaderstuk.

F. IV.



Afb. 6. Snuifkarot (uit: Adriaen, M. J en L, 2010, *Tabaksnijverheid in de Westhoek*, p. 34).

daarnaast was er nog ruimte voor gewone kruidenierswaren die - zo vrezen we - wel een stevig geurtje zullen opgepikt hebben van de overvloedige voorraad 'toeback' in huis. Ook hier treffen we een nieuwigheid aan: twee balen met 'caffé boonen' en zowaar een 'caffé meulen'. Die koffie stak met 20 pond Vlaams ver boven de andere eetbare waren uit qua prijs. Daarbij was er nog een 'busse met gebranden caffé' en 'twee bussen met groenen thé'. Het verdere assortiment omvatte producten met voedingswaarde zoals parelgerst (gepelde of 'gepolijste' gerst), 'rijs', meel- en broodsuiker, 'bonket (banket?) suycker', 'korenten', drie 'kassen met suycker' (vrij duur: 8 pond), 'ameldonck' (amidon, zetmeel), drie kulpen met 'clutsen' boter, 'siroppe', voor vrlj grote bedragen plantaardige olie: 21 pond Vlaams raep olie met daarnaast

nog 'dicke raep olie' en 18 pond lijnolie (uit vlaszaad) en tenslotte ook een importproduct: olijfolie ('olie van lijve').

Andere producten die we kunnen beschouwen als smaakstoffen, omvatten azijn, een 'bouteilde met sene blaeren' (zenegroen), foelie, een 'saut back met saut', een tonneke met 'naghel bollen'(?), een 'cluts naegelen' (kruidnagel?), een doos met peper en een andere met 'anij's saet', een 'laey' (lade) met 'kaneele' en een 'lokarisken' (kastje) met peper. Dit werd aangevuld met het onvermijdelijke 'calessie broodt en calesie haudt' (zoethout) en een 'cluts notten (noten) met de doose'. De inhoud van een 'tonneken met wijnsteen' was misschien bestemd voor het bakken. Niet evident is de bestemming in de voedingssector van een 'tonneken met hertshoorn' en van een 'tonneken' en 'laetjens' met blausel' (voor de textielververij?), terwijl de toepassing van 'zeepe' voor de hand ligt. Dat product was overigens behoorlijk duur: 2 pond voor een 'tonneken'. De daarbij vermelde 'zeepschaele' werd wellicht gebruikt om klonters of stukken zeep af te meten en te snijden. Vermelden we tenslotte nog 'drij clutsen keirssen'.



Afb. 7. In de vorige eeuw was de term 'karotsnuif' nog in gebruik
(verzameling Huis van Alijn).

Dit brengt ons bij het instrumentarium van kruidenier - tabakshandelaar Verstraete. Voor de bewerking van tabak stond het nodige in de kelder ter beschikking: een 'snuyf meulen' met toebehoren ter waarde van 5 pond Vlaams en een 'balance' geschat op 2 pond. Belangrijke benodigdheden voor de aanmaak van de karotten waren koorden (1125 stuks) en doeken, samen goed voor de aanzienlijke som van 26 pond. Naast de al vermelde koffiemolen beschikte de zaak nog over een snuifmolen en een mosterdmolen en mortieren (vijzels). Een pepermolen was verbannen naar 't opperste' (de zolder). Uiter-

aard was er een 'effenaere' voorhanden, 'botterschaelen' en gewichten. Veel duurder was een voorraad papier (wellicht boterpapier: geschat op 3 pond Vlaams tegenover 16 schelling of 4/5 pond voor een 'effenaere'). Er was ook 'post papier' (inpakpapier?) en garen beschikbaar, tinnen maatbekers, trechters en koperen schalen.

Al dat werk en de handel stelde de (kleine) familie in staat behoorlijk comfortabel te leven, al was er weinig luxe in huis. Enkele nieuwigheden zijn de moeite waard om afzonderlijk te vermelden, in het bijzonder een 'caffé kanne' met twee handvaten en 18 tassen en schaelen'. In de 'schauwe' stond een 'caffé trommel en toebehoorten' opgesteld. Daarbij wordt ook een 'coperen bluspot' vermeld. Koffie en thee waren halverwege de 18de eeuw algemeen verspreid, zelfs op het platteland (23). Ze vervingen in belangrijke mate bier en melk of karnemelk (vooral op de buiten). Net als bier hadden ze het belangrijke voordeel dat het water bij de bereiding gekookt werd, waardoor het meestal bacterieel (fecaal) verontreinigde water in de overwegend laag gelegen stadsdelen onschadelijk werd.

Enige opsmuk mocht ook ten huize Verstraete. De schouwmantel was versierd met twee 'printen', een 'schauwcleet', 'camer gherief' (?) en 'porselij'n'. Het geheel werd vervolledigd met een 'hespe' en een 'vogel muyte', met daarnaast ook allerhande glazen voor bier en wijn, 'cleen thin' en het 'daeghelijckx porselij'n' (eigenlijk gleiswerk). En nog iets nieuw: een 'cleer kasse' naast een 'lijnwaet kasken', 16 'biesen' stoelen en twee tafels, duidend op een differentiatie in het meubilair, zoals ook in het gebruik van de verschillende ruimten (24). Het duurste meubel (afgezien van het ledikant uiteraard) stond in de keuken opgesteld: een 'glaese kasse' (8 pond). Vergelijk dat met de 3 pond die een 'sack orlogie' waard was. Enkel de kleren van de overledene werden opgesomd en in waarde geschat: niet minder dan 31 manshemden, 2 tabbaarden, 3 broeken, 2 ensembles van vest, broek en 'lijfrock', een 'juste à corps' met vest en broek, enkele afzonderlijke kledingstukken en een 'moffel', naast een 'kapotte' (kap of kapmantel). Bedenk daarbij dat al dat fraais zonder enige twijfel doordrongen was met tabaksgeur. Allicht niet erg voor een iemand die met dat goedje zijn brood (ruim) verdiende.

Verder vermelden we vijftig flessen wijn in de kelder, net een pond minder waard dan vier vaten en een 'cluts' bier. Wijn werd samen met zout en eventueel nog andere producten gebruikt om tabak te 'sausen' (zie kaderstukje). Zilveren lepels en 'forchetten' werden zoals gebruikelijk per gewicht geprijsd. Ze waren wellicht vooral bedoeld als belegging. Dat zilverwerk kwam op iets meer dan 10 pond. En ook hier mocht iets nieuws niet ontbreken en dat was, zoals het hoort bij een tabakshandelaar, een zilveren snuifdoos. Ook bij de prijsbepaling van dit vermoedelijk kunstig vervaardigd voorwerp werd niet gekeken op artistieke waarde, maar op gewicht, al werd dat iets hoger geprijsd dan bij het eetgerei. Dat gewicht was overigens niet mis: '3 oncen - 11 inghelsche', hetzij ongeveer een kwart kg (25). Zonderling is wel dat het zilverwerk bewaard (verborgen?) werd in de kelder.

Alles samen werden meubels en winkelwaar op 952 pond geschat. Er zat een aanzienlijke som aan kontanten in huis: 448 pond. Naast de 2162 pond nog te innen voor geleverde goederen, vertegenwoordigt dat een redelijk fortuintje. Er waren zo goed als geen schulden en de Verstraetes waren wel geen eigenaar van hun woonhuis, maar ze bezaten drie huizen in de buurt met daarbij nog op de boerenbuiten, in Wingene, verschillende 'partijen' meers en akkerland en een hofstede. De enige dochter kon rekenen op 869 pond, samen met haar deel in enkele nog te innen betalingen die gemeen gelaten waren.



Afb. 8. De karot was 'het' kenmerk en symbool van de tabakshandelaar: tabakskarot als uithangteken (afb. uit de verzameling Adriaen).



Afb. 9. Snuifrasp (uit: Blondel, S., 1891, *Le Tabac. Le livre des fumeurs et des priseurs*, Parijs).



*Quoy qu'en dise Aristote, & sa digne Cabale,
L' Tabac est divin, il n'est rien qui l'egale.
C'est dans la Medecine un remède nouveau,
Il purge, réjouit, conforte le cerveau,
D's toute noire humeur promptement le délivre,
Et qui vit sans Tabac n'est pas digne de vivre.*

Afb. 10. Voor wie er mocht oon twijfelen geven we hier de essentie van het onderschrift in vertaling. Tabak is goddelijk. Niets kon dat evenaren. Voor de geneeskunde is de tabak een nieuw geneesmiddel: zuivert, vergenoegt en versterkt de hersenen, verlost ze snel van alle zwarte humeuren. Wie zonder tabak door het leven gaat is dat leven niet waard (kopergravure, halverwege de 18de eeuw, gereproduceerd in Schronko, E.M., 1914, Tobakanekdoten. Ein historisches Braunschweig, Keulen 1914).

TABAK, KAROTTEN EN SNIJF

De in de hoofdstuktekst vermelde gegevens laten ons toe enkele conclusies te trekken over het tabaksbedrijf van Joannes Verstraete. Er werd aan de Goudstraat geen rook (kerf) tabak als eindproduct geproduceerd. Dat kon ook moeilijk. Om opgerolde tabak te versnijden was er een tabaksmolen (meestal een rosmolen) nodig, maar daarvoor was er geen ruimte in het betrekkelijk kleine huls (ca. 65 m² bruikbare grondoppervlakte). We mogen aannemen dat de activiteit vooral bestond in het aanmaken en verhandelen van snuifkarotten. Halverwege de 18de eeuw, in de periode waaruit de hier beschreven gegevens stammen, werd er vooral tabak gesnoven, veel meer dan gerookt. Zowel mannen als vrouwen gebruikten dit genotmiddel.

Om een (min of meer) goede kwaliteit aan snuiftabak te bekomen, moet de tabak een reeks bewerkingen ondergaan (26). De gedroogde tabaksbladeren worden gestript: ontdaan van hun stelen en grote nerven (ribben). Dat was meestal kinderarbeid (afb. 5). Met hun fijne vingertjes konden kinderen dat beter dan grote mensen, schrijft Paul Van Heesvelde, die een Gents verzoekschrift uit 1749 citeert waarin gesteld wordt dat 'de arme kinders die maer 5 jaer haut (oud) en sijn daer in connen wercken ende, sulcx wel aenemende, daeghelijckx connen winnen tot drij, vier ende ses stuyvers (6 tot 12 groten Vlaams, 240 groten maakt 1 pond) volghens hun habilitteyt, jae soo wel meyskens als jonghens' (27). Of dat bij Verstraete zelf gebeurde weten we niet.

De bladstrips worden bevochtigd, 'gesaust' met zout en geur- en smaakstoffen, daarna zeer stevig opgerold in spoel- of wortelvormige pakketten, in doeken gewikkeld en verbonden (28). Dat dit bij onze handelaar zelf gebeurde, bewijzen de (dure) doeken en meer dan 1000 koorden vermeld in de huisinboedel. De grote of kleine, ca. 30 of 15 cm lange pakketten kunnen lijken op wortels, in de Vlaamse dialecten, ook in het Gents karot genoemd, wat meteen het woord verklaart (29). Dat 'in karotten trekken' gebeurt om de tabak een zekere gisting te laten ondergaan, te 'laten zweten', om smaak, geur en vooral de prikkelende werking op het gewenste niveau te brengen. Persing, temperatuur en vochtigheid moeten goed geregeld en in de hand gehouden worden. In de eindfase gaan de doeken er af en worden de karotten stevig met koorden omwonden en samen in kasten nog eens 'te zweten gelegd'. Het hele proces kan tot meer dan drie jaar duren (30). Tal van varianten van de snuifbereiding werden later ontwikkeld, gaande van met doeken omwikkeld laten rijpen in kisten tot stampen of malen in wind- of rosmolens. De karotten waren dus bestemd om tot snuif geraspt of vermalen te worden (afb. 6, 7 en 8). Hoewel dat bij Verstraete in 1768 allicht ook gebeurde - getuige de 'snuyf meulen' - was dat vermoedelijk bijzaak. Er is enkel sprake van een voorraadje 'steel snuyf'. In doosjes of pakjes voorverpakte snuif bestond nog maar amper. Klanten kochten een of meer karotten en ze vermaalden die zelf thuis met een eigen rasp (Frans râpe, afb.9) naargelang hun behoefte. Desgewenst lieten ze dat werkje over aan de winkelier die met zijn handraspmolentje meer mogelijkheden had om verschillende kwaliteiten, van grof tot fijn, te produceren.

Het goede droegen de gebruikers bij zich in een niet zelden kunstig bewerkte snuifdoos, een statussymbool in die tijd. Waar hij of zij ook wou (maar niet in de kerk en zeker tijdens de preek) kon dan met een snuifje tabakpoeder luidruchtig of ingehouden niezen opgewekt worden. Zijn of haar min of meer fraaie neus (afb. 10) en de ermee in verbinding staande sinusholten konden daardoor 'verlucht' of uitgespoeld worden. Vandaar dat snuif in teksten van geleerde medici wel eens neusklisteer (clisterium nasi) genoemd werd. We mogen niet vergeten dat ook dit gebruik een medische oorsprong had.

Tabaksnuif werd, net als darmlavementen en zweetkuren gebruikt om te 'ontgiften', om zlekteverwekkende stoffen uit het lichaam te verwijderen. In Oost-Vlaamse Zanten 1974 (31) lezen we 'In ons land werd het snuiven een

volksgeneugte en weldaad. De volksmening kent aan snuiftabak de eigenschap toe, de geest op te klaren, de hersenen te ontlasten en de opgedrongen vochten uit het hoofd te verdrijven. Uitdrukkingen bewijzen hoe de snuif onder het volk in aanzien stond. Wij lezen 'het voedsel der neuzen', 'neusbanket' en "edelst kruydt'. Tot het volkse jargon behoorde het gezegde dat snuif de 'harsenen' reinigt en de dokter van het bed daagt. Omstreeks 1620 was het tabak snuiven zeer in trek om bij 'neuskater' de met zinking beladen holten droog te krijgen (...). Men had er geen benul van dat men bij tabak snuiven meer toxines in brengt dan men er ooit kan uitjagen.

Slotbeschouwing

Het beeld dat uit deze (slechts) vier beschrijvingen naar voor komt, verschilt aanzienlijk van wat we ons bij een oude winkel in kruidenierswaren zouden durven voorstellen als we een verband leggen met de Franse termen *épicier* en *épicerie*. Typische specerijen bleken slechts een klein onderdeel uit te maken van het aanbod. Hierbij moet wel opgemerkt worden dat de term 'specerijen' en 'kruiden', net als 'kruidenier' en 'apotheker', oorspronkelijk een veel ruimere betekenis hadden. Ze betroffen naast de in de keuken gebruikte kruiden ook allerhande stoffen, dikwijls van exotische oorsprong, die we nu niet meer met die benamingen in verband brengen: suiker, alcohol, verfstoffen, zuidvruchten, siropen, wijn en confituren (32). De in dit artikel beschreven 18de-eeuwse winkelassortimenten lijken daar nog opvallend op. Het aanbod was verrassend groot en kan vergeleken worden met wat gebruikt werd in de zeer gevarieerde burgerkeuken zoals die beschreven staat in de recent in dit tijdschrift gepubliceerde Gentse 'Kok-Almanach' uit 1775 (33). Opvallende afwezige: chocolade.

In de 18de eeuw waren veel Gentse kruideniers ook lid van de nering van de kaarsenmakers – kaarsenverkopers, maar kaarsen bleken echter niet erg belangrijk in hun handel. Twee kruidenierszaken bleken gespecialiseerd in een bepaald product, de ene in boter en kaas, de andere in tabakskarotten. Ook die 'specialisten' bleven echter een meer algemeen gamma aanbieden. Enkele producten leken in de eerste plaats bestemd voor de textielnijverheid. Met uitzondering van genotmiddelen zoals tabak en koffie, beiden nieuwigheden van uitheemse origine, primeerden voedingswaren, waaronder heel wat ingevoerde producten zoals Ierse boter, olijfolie, vijgen, krenten en rijst, naast de klassieke specerijen. De indruk bestaat dat deze nieuwigheden vooral voorkwamen in de ene latere winkelinventaris uit 1768 in deze studie.

Het hier beschreven onderzoek is echter te kleinschalig om meer algemeen geldende conclusies toe te laten. Vergelijkingen met wat beschreven staat in de literatuur zouden kunnen helpen (34). Het zoeken naar en uitpluizen van dergelijke winkelinventarissen is echter zeer arbeidsintensief. Vandaar wellicht dat er heel weinig over dit onderwerp te vinden is.

Met dank aan Mark Adriaen, Gentbrugge
en Ellen Ryckx, Huls van Alljn, Gent

Noten

- 1 Devriese, L. (2006), Textiel in de Gentse Waterwijk 1688-1769. In *Tijdschrift voor Industriële Cultuur*, deel 94, p. 1 - 80.
- 2 Danneel, M. (1995), *Weduwen en wezen in het laatmiddeleeuwse Gent*, Leuven, pp. 438.
- 3 Charles, L., Everaert, G., Laleman, M.C., Lievois, D. (2001), *Erf, huis en mens. Huizenonderzoek in Gent*, Gent, p. 125-129.
- 4 'Staat van goed': in het Frans 'état des biens'. De Engelse term 'probate inventory' stemt slechts gedeeltelijk overeen: vastgoed is daarin niet opgenomen. In de Vlaamse staten van goed werden grondbezit (het enige vastgoed) en huizen (tot het roerend goed gerekend) gedetailleerd opgelijst, maar hun geldwaarde niet bepaald. Eventuele rentelasten en huuropbrengsten (enkel van huizen) werden wel vermeld.
- 5 Staat van goed in Stadsarchief Gent (SAG) reeks 332 nr. 379 bundel 7. Voortgaande op de afmetingen op het kadasterplan Gent sectie B nr. 262 (ca. 1830) mat het huis Vercauteren-Dhauwe ca. 60m². Het huis was toen pas recent gesplitst in twee woningen.
- 6 SAG, reeks 332 nr. 410 bundel 8. De weduwe van Frans Verschaffelt wordt vanaf 1712 vermeld als huurster in de Sleepstraat in SAG reeks 153/2, 'Oude boeken van het huisgeld O' nrs. 102 en 103, f. 35. Huiseigenaar was niemand minder dan de bouwspeculant Anthone Soetaert (zie hoofdstekst). De omschrijving van het sterfhuis in het 'Boek van de pramingen' 'bij de aerme claren' (klooster in de Goudstraat tussen de Ottogracht en de Minnemeers) werd veel gebruikt en is vaag. Wellicht was Frans Verschaffelt verwant aan van de aan de voet van de vroegere Minnemeersbrug geboren barokbeeldhouwer Pieter Antoon Verschaffelt (Gent 1710 - Mannheim 1793), zoon van Steven en schepper van o.a. de wereldberoemde aartsengel Michaël op de Engelenburcht in Rome. Het kruideniersechtpaar Verschaffelt - Paternot telde onder hun vier kinderen ook een Pieter, maar deze werd geboren in 1702. Over de beeldhouwer; Roelandts, O. (1939), *Beeldhouwer Pieter Antoon Verschaffelt 1710 - 1793*, Brussel, 1939; Van Werveke, A. (1927), *Pieter Antoon Verschaffelts werken te Gent*. In: *Bijdragen tot de geschiedenis en Oudheidkunde van Vlaanderen*, Gent, p. 155-156.
- 7 SAG reeks 172.
- 8 Lindemans, P. ((1952), *Geschiedenis van de landbouw in België*, Antwerpen. Deel 2, p. 342-393.
- 9 De waarde van de lersche potboter bij Verschaffelt werd op ca. 16 groot geschat. Maar dat was geen 'eetboter'. Een diender in het bouwvak verdiende toen ca. 24 groot per dag (Van Ryssel, D. (1967).
- 10 Er is sprake van '36 dubleyen ende 4 andere' geschat op 652 gulden, te vergelijken met de 1742 gulden aan 'lersche' boter. Indien ook dit boter was, moet de in de tekst aangegeven hoeveelheid met een ongeveer derde vermeerderd worden.
- 11 Guignet, G. (1999), *Vivre à Lille sous l'Ancien Régime*, Perrin, Lille, p. 252.
- 12 Naast 'crojael' rijst, ook onbekend of niet met zekerheid bekend: de betekenis van de termen 'cassalina' (cassia: cinnamon?), 'nagel haut', 'serruyse' en 'bansel'.
- 13 In de staat van goed (SAG, reeks 332 nr. 557 bundel 10) Morjue geschreven.
- 14 Pieter Moreau bouwde zijn nieuw huis op de straathoek waar al sinds de 14de eeuw een veel kleiner en een heel klein huisje stonden (Kad perceel Sectie B nr. 76. Zie: Devriese, L. (1999), *De Waterwijk in Gent. Een 14de-eeuws stadsdeel komt tot stand*. In: *Stadsarcheologie. Bodem en monument in Gent*, jg. 23 nr. 1, p. 24). Die huisjes had Moreau tien jaar eerder gekocht. Bij de restauratie van

zijn intussen sterk verbouwde en weer vervallen huis in de periode 1989-1992 werden enkel van het kleinste huisje ondergrondse resten aangetroffen. Het andere was totaal verdwenen bij de aanleg door Moreau van een ruime nieuwe kelder voor stockage van de kruidenierswaren.

- 15 Zie 'Loon naar werken' in Devriese, L. (2006), p. 5.
- 16 Fris, V. (1930) *Histoire de Gand*, tweede druk, p. 259. De overwinning van de 'Grote Alliantie' werd in 1712 bezegeld met de Vrede van Utrecht die voor onze gewesten de overgang van 'Spaans' naar 'Oostenrijks' betekende.
- 17 In een vroeger verschenen studie werd aangetoond dat de koopman Anthone Soetaert precies in die jaren gouden zaken deed op de zeer dichtbij gelegen Minnemeers. Hij liet er tegen aanzienlijke betaling de troepen van Marlborough of (naargelang de wisselende oorlogskansen) ook van Louis XIV logeren in een vroegere kopergieterij waar hij in 1705 op het grote achterliggende terrein 'ghe-metste baraecten' liet bouwen. Deze werden later woninkjes voor heel arme mensen in een groot pleinbeluik, voorloper van de vele Gentse arbeidersbeluikjes. Hieraan ontleende de site in de 18de eeuw haar naam de Braecke (Devriese, L., 2001, De Barakken aan de Gentse Minnemeers: van militair logement tot arbeidersbeluik. 1705 – 1803. In: *Tijdschrift voor Industriële Cultuur*, deel 75, p. 3-13).
- 18 Eveneens volgens Lievevrouw - Coopman.
- 19 Bourgeois, I. (1988), Decoratieve voorwerpen en binnenhuisversiering in de 18de eeuw te Gent. In: *Oostvlaamse Zanten*, jg. 63, nr. 2, p. 81-97 (tijdschrift-nummer met een reeks studies over 18de-eeuwse leefcultuur, gemaakt aan de hand van boedelbeschrijvingen geput uit de dezelfde bron als de in dit kruideniersartikel gebruikte).
- 20 SAG, reeks 332, nr. 715, bundel 31.
- 21 Van Heesvelde, P. (1996), Pruimen, roken en snuiven. Tabak en tabaksverwerking te Gent in de tweede helft van de achttiende eeuw. In: *Jaarboek Oost-Oudburg*, jg. 33, p. 46. In die tijd waren er doorlopend 20 à 30 bekende 'tabakspatroons' actief in de stad. Het werkelijke aantal lag vermoedelijk hoger.
- 22 Duidt het woord 'vincentsche blaeren' op een van de beroemde Franse snuiftabakken uit die tijd 'de St. Vincent'? Of is het een vervorming van 'Virginia', de latere Amerikaanse staat van waaruit grote tabaksbladeren ingevoerd werden om aangewend te worden als omhulsel (Van Heesvelde, P., 1996, p. 36)? De broers Adriaen vonden 'Svicent tabak' als een variëteit rooktabak in een 18de-eeuwse Duitse tekst (Adriaen, M, J. en L., 2010, *Tabaksnijverheid in de Westhoek*, Brugge, p. 31-32).
- 23 Voskuil, J.J. (1988), De verspreiding van koffie en thee in Nederland. In: *Volkskundig Bulletin*, jg. 15, p. 68-91.
- 24 Tijdens de 18de-eeuw werd de differentiatie van woonruimten en meubilair, zoals we die nu nog kennen, stilaan algemeen, althans bij de beter gegoeden, zelfs op het platteland (Schelstraete, C., Kintaert, H., De Ruyck, D., 1986, *Het einde van de onveranderlijkheid. Arbeid, bezit en woonomstandigheden in het Land van Nevele in de 17de en 18de eeuw*, Nevele, pp. 282).
- 25 Over Gentse snuifdozen: van de Weijer, P. (2016), Norbert Heylbrouck sr. heron-dekt. In: *Ghendtsche Tydinghen*, jg. 45, p. 16-26. Het gewicht werd berekend aan 1 ons, zijnde een twaalfde van een zilversmidspond (0,486kg) en 20 'inghel-schen' In een ons, naar Lievevrouw - Coopman, L. (1946), Oude Gentse maten en gewichten. In: *Oost-Vlaamse Zanten*, jg. 21 nr. 1-2, p. 81.
- 26 Adriaen, M, J. en L. (2010), *Tabaksnijverheid in de Westhoek*, Brugge. p. 34. Volgens Paul van Heesvelde die zich verdiepte in de Gentse tabaksfabricage in de Oostenrijkse en Franse tijd, kon een karot ook tabak bevatten bestemd om te

- versnijden als rooktabak (Van Heesvelde, P., 1996, p. 31-54).
- 27 Stadsarchief Gent, Diverse rekwesten, reeks 114/5 (1749). Geciteerd bij Van Heesvelde (1996), p. 47-48.
- 28 Over het fermenteren en het sausen, met o.a. een recept: Van Nieuwenhuysse, A. (1993), Mens en tabak. In: *Tijdschrift voor Industriële Cultuur*, deel 42, p. 2-16.
- 29 De welbekende afgeleide betekenis van 'karotten trekker' of 'karottier' als fopper, bedrieger, stoelt waarschijnlijk op het bij Lieverrouw-Coopman (Gents Woordenboek) vermelde gezegde 'iemand karotten voor tabak verkopen': bedriegen. Een karottier was oorspronkelijk een fabrikant van karotten. Nu kennen we het woord in de Vlaamse dialecten enkel als 'bedrieger, 'plantrekker'.
- 30 Adriaen, M, J. en L. (2010), vooral p. 83-84; Van Cauteren, Ph. (1885), *Over tabak, Gent*, p. 83-87.
- 31 Homblé, A.G. (1974), Snuif. 'Clisterium nasi ofte edelst cruyt'. In: *Oost-Vlaamse Zanten*, jg. 49 nr. 4, p. 145-155.
- 32 Over de geschiedenis van het woordgebruik zie Jansen – Sieben, R. (1992), Van drogen, kruiden en specerijen. In: N.N. (verschillende auteurs), *Specerijkelijk*, (1992), Brussel, p. 33-41. In dat werk ruime en mooi geïllustreerde achtergrondinformatie over specerijen in de wereld en speciaal in onze streken (echter zonder gegevens over winkelvoorraden).
- 33 Lievois, D. (2014), Becommentarieerde heruitgave van een Gents kookboek uit 1775. In: *Van Mensen en Dingen*, jg. 12 nr. 2, p. 1-79.
- 34 Zoals bij Stobart, J. (2012), *Sugar and spices: groces and groceries in provincial Engeland, 1650 -1830*, Oxford, pp. 320.