

BABELUTTEN

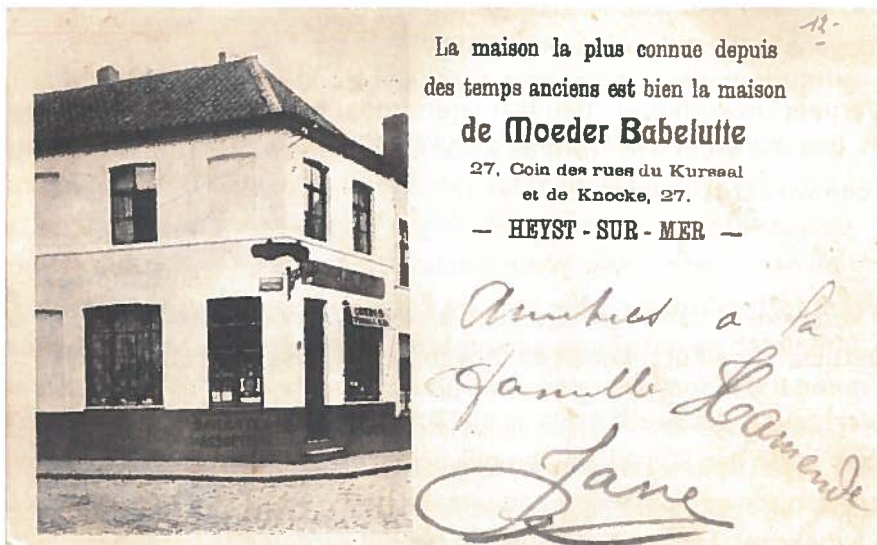
Georges De Vent

Een streekproduct zo innig met Heist verbonden waarvan we de ontstaansgeschiedenis spijtig genoeg niet juist kennen.

Er is hier en daar (en ook in het tijdschrift van Heyst Leeft) wel reeds iets geschreven, maar alles is niet even correct.

Ik had ook Chantal en André Verheecke beloofd een foutje in ons boek 'Heist aan zee en ons Verleden' recht te zetten. Ik had er geschreven dat ik vroeger Herman aan het werk zag aan de machines om aan de lopende band babeluttetjes te maken, maar heb me vergist van naam en het moest André zijn, vandaar dit artikel en meteen de rechtzetting.

Eerst wat we weten over het begin van Babeluttetjes in Heist :



We gaan er van uit dat Rosalie Desmedt de grondlegster van de babelutte-fabricage is.

Rosalie was in 1841 in Heist geboren en huwde met Jacobus Demeulenaere, een timmerman uit Sint Andries. Ze zouden zich in 1885 vestigen in een winkeltje dat meer dan honderd jaar lang als 'Bij Moeder Babelutte' zou gekend zijn. Maar het blijft een open vraag van wanneer het die naam droeg en hoe het noemde als Rosalie er babeluttetjes verkocht?

Wat we zeker weten is dat het winkeltje rond de eeuwwisseling werd uitgbaat door Frans 'Bulte' De Bode en het bekend stond als 'bij Bakkertje Bode' en de gevel het opschrift droeg 'Maison De Bode'. Hij verkocht er een assortiment van babeluttetjes. Op een kaart uit begin 1900 zien we een 16-tal soorten babeluttetjes met : Babelutte Hollandaise waarschijnlijk het meest gelijkend op de huidige babelutte. Maar er waren ook Babeluttetjes aux Rhum, aux Vanille, aux Poires en zelfs aux Ananas!! Wel maakte hij publiciteit als : 'La maison Moeder Babelutte, la plus connue depuis des temps anciens'. Een beetje vreemd, het was pas 15-jaar nadat Rosalie er gestart was en dat zou reeds de 'oude tijd' zijn?

Even vreemd is dat Joseph Verheecke en echtgenote Ulalie Baes in 1912 de zaak van De Bode overnamen en dat dit juist het jaar is dat Rosalie Desmedt 'alias Moeder Babelutte' komt te overlijden. Had Rosalie er nog iets in de pap te brokken of maakte zij de babeluttetjes voor Bakkertje De Bode?



Joseph was vanuit Knesselare (zijn ouders hadden er een suikerbakkerij) in 1910 naar Heist afgezakt om er de stiel verder te leren bij bakker Everaert in de Kardinaal Mercierstraat.

In de zomers van 1911 en 1912 verkocht hij op het strand van Knokke : 'Boules de Berlin'.

Er heerst wat verwarring in dat verband, want sommige beweren dat ook Jacobus, de man van Rosalie Desmedt, dat gedaan zou hebben. Heeft Joseph hem opgevolgd en heeft hij zo zijn intrek genomen in het vroegere huis van Jacobus en Rosalie???

In ieder geval, de Verheeckes verhuizen tien jaar later omdat het pand niet te koop was en er geen uitbreiding mogelijk was. De broer van Frans de Bode hield er in het gedeelte van het pand, aan de Knokkestraat, nog een winkel in juwelen.

Het verder verhaal kon ik meer dan 30 jaar geleden uit de mond van Gilbert Verheecke (eigenlijk heette hij Marcellin Gilbert) zelf optekenen en mogen we dus als correct beschouwen.

De familie Joseph Verheecke verhuisden dus in 1922 van de hoek naar een pand aan de Kursaalstraat, waar ze meer dan 80 jaar zouden blijven. Het was de vroegere bakkerij van De Wilde waar De Bleecker tot dan toe een patisserie had uitgebaat. Verheecke zette de patisserie voort, maar.. wat met de babeluttes ? Ik heb het Gilbert in die tijd vergeten te vragen.

Verheecke had echter als buur Rosalie Savels, in Heist gekend als 'Tutte Machiels', en die had er rond WO-I een winkeltje geopend met klakker-poppetjes (dus jaren vóór de stichting van de Klakkertjes) en met een specialiteit : 'La vraie spécialité de bonbon Babeluttes'!

Joseph, later beter gekend als 'de Roste Spekkebakker' nam midden de jaren dertig de zaak van Rosalie Savels over. Hij behield zijn patisserie maar bouwde de babeluttenhandel verder uit tot een echte babeluttenfabriek met gedeponeerd merknaam 'Rosales Babelutten' en zijn winkel doopte hij om naar 'Huis Rosalie Babelutte' gesticht in 1842 (door wie ?).

In 1930 werd het visserscafeetje van Mayton (die toen nog dwars op de Mengéstraat stond) afgebroken en alle achterliggende gronden werden door de Staat openbaar verkocht.

Joseph kocht de volledige blok achter zijn 2 winkels. Spoedig daarop transformeerde hij beide winkels tot één grote moderne winkel en liet een achterliggend pand, in de Knokkestraat, optrekken als babeluttefabriek. De babelutten werden er voor het venster gefabriceerd en samen met ijsjes en andere lekkernijen verkocht. De babelutten werden ook doorverkocht o.a. aan de zusters Ida en Lidy uit Knokke. De ene 'Mademoiselle Babelutte' verkocht ze verder op de dijk, de andere aan het Station van Knokke. De prentkaart uit de jaren midden 1920 die we afgebeeld zagen in het tijdschrift van Heyst Leeft van het 2e kwartaal 2013 stelt waarschijnlijk één van de zussen voor op de dijk van Knokke. De hoek had Verheecke dus in 1922 overgelaten aan Charles Friederichs. Die baatte er samen met zijn vrouw de winkel uit onder de naam 'Chez Moeder Babelutte' en Patisserie Marie-José. Hij verkocht zijn babeluttes als 'les Seules Véritables'.

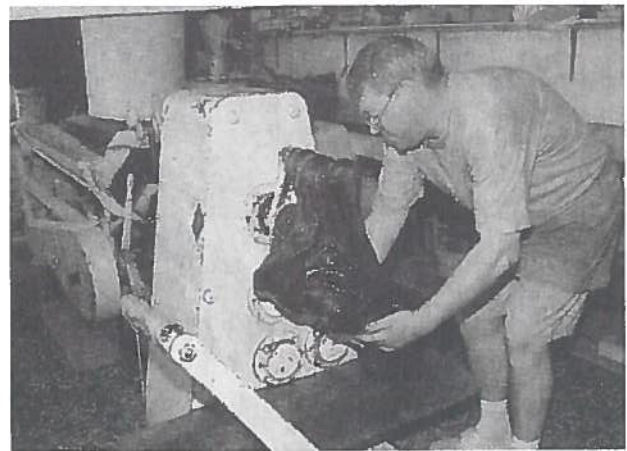
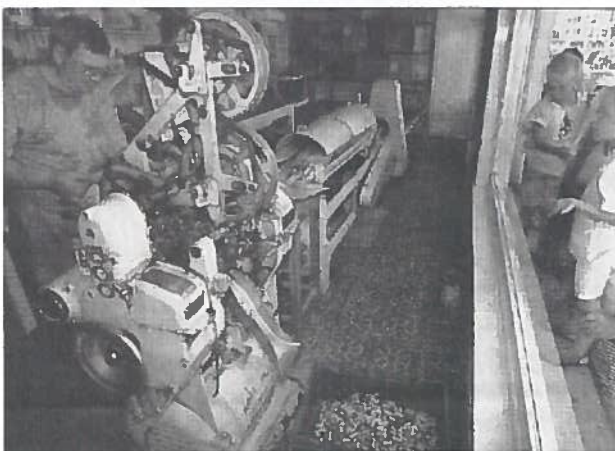


Maar reeds in de jaren dertig lieten ze de zaak over aan Maurice Van Gaever en Betha Geselle, die er gedurende 30 jaar 'Moeder Babelutte' open hielden.

We vertellen dan verder over Moeder Babelutte maar gaan eerst verder met Verheecke's.

Joseph liet de zaak in 1947 over aan zoon Gilbert en echtgenote Rachel Schoutteet en die in op hun beurt, in 1972, aan hun zonen Herman en André met echtgenotes Simonne Saron en Chantal Timmerman. In 1997 haalden de Verheeckes nog de pers, met een volle bladzijde in Het Laatste Nieuws. Er worden in het artikel 2 foto's getoond van André aan het werk aan de machines om babeluttes te maken. Hij vertelt dat ze toen nog 2 à 3 keer per week babeluttes maakten op de machines van vóór WO II met niets anders dan natuurlijke producten en dat er 500 à 600 babeluttes per minuut uit de oude inpakmachines kwamen. Hij wees erop dat voor WO II het draaien en kneedden van de stroop en het inpakken nog manueel gebeurde door een zevental meisjes aan een lange toonbank. De vergelijking werd gelegd met de productie van snoepfabriek Kathy uit Brugge van Georges (neef van Gilbert) Verheecke. Daar werden er 1000 babeluttes per minuut gesneden en verpakt!

Georges verklaart wel hoe babeluttes gemaakt worden : witte en bruine suiker, glucose en vetstoffen worden gekookt aan 123 °C tot een pâte. Na het afkoelen gebeurt het trekken tot een lange darm die naar de verpakkingsmachine gaat. André Verheecke zou tot 2002 babeluttes blijven fabriceren. Twee jaar later stopten de Verheeckes ook met hun patisserie en tot spijt van velen ook met hun ijs, dat als 'beste ijscrème' van Heist beschouwd werd.



André Verheecke aan het werk bij de grote machine voor het uitstalraam

Maurice Van Gaever en Bertha Geselle hielden dus Moeder Babelutte tot na midden de jaren 1960 open. Na enkele jaren van leegstand kocht beenhouwer Maenhout het pand op, en in 1970 werd Moeder Babelutte heropgestart door dochter Mireille Maenhout en haar man Gino Roelens (een bakkerszoon).

Naast babeluttes verkochten ze er zeevruchten, nougat en cuberdons (neuzen).

In 1983 werd een bijhuis geopend in Sluis (uitgebaat door broer Eddy Roelens) en later volgden verschillende winkels 'Moeder Babelutte' langs de kust en zelfs in Brussel.

In 2012 werd Christophe Roelens zaakvoerder en houdt hij verder de naam 'Moeder Babelutte' in ere. Na het sluiten van het pand aan de hoek Kursaalstraat en Knokkestraat kwam er een nieuwe winkel langs de Graaf d' Ursellaan.



Hoek Knokkestraat – Kursaalstraat juist voor de afbaak van het pand

GEZOCHT



We zijn al in volle voorbereiding voor de tentoonstelling over de handelszaken in Heist die loopt van 1 december 2016 tot en met 19 februari 2017. Voor de aankleding van de muren zoeken we metalen uithangborden met reclame voor een bepaald product. Ook affiches met dergelijke publiciteit zijn welkom. We zoeken ook gele affiches van openbare verkopen van handelspanden. Uiteraard gaat het hier om tijdelijk bruikleen en wordt alles door Sincfala na de tentoonstelling terugbezorgd.