

SPRITS

Al 400 jaar vers.

Dit smakelijke boekje wordt u aangeboden door Nobo



1990-18^a

SPRITS

Al 400 jaar vers.

Dit smakelijke boekje wordt u aangeboden door Nobo



Historisch Museum Ede
Museumplein 7
6711 NA EDE

Het gouden baksel

Sprits is de koek waarvan elke Nederlander de smaak kent. Dit puur Hollandse koekje heeft een lange historie achter zich. Ruim 400 jaar wordt er al sprits gebakken. Eerst in de olie, later op het vuur en nu eigenlijk alleen nog maar in de oven.



Gezellig koffie drinken met een koekje is een typisch Hollands tafereel.

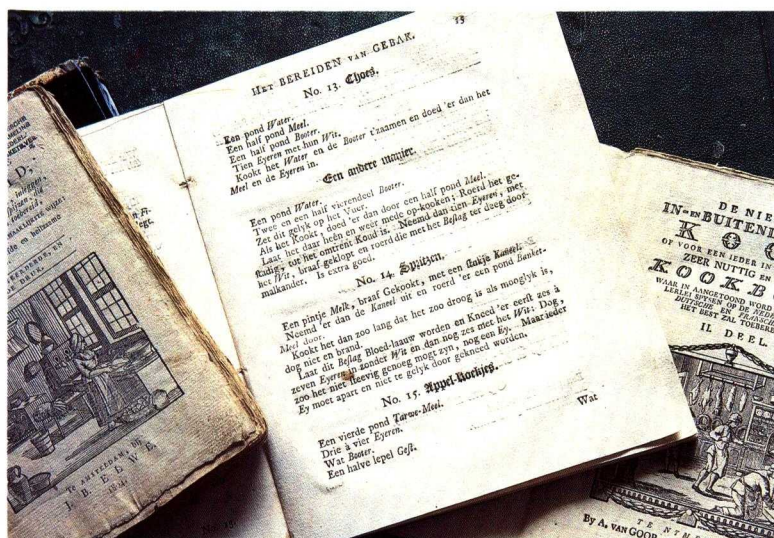
Koekjes zijn de meest populaire tussendoortjes in Nederland. Wij zijn gewoon gek op koek. Eet een Duitser nog geen 8 kilo koek per persoon per jaar, en een Amerikaan "slechts" 7 kilo, elke Nederlander verorbert maar liefst 16 kilo koek per jaar. En daarmee staan we op een ruime eerste plaats in Europa en waarschijnlijk in de wereld. België en Luxemburg staan op 2 met een consumptie van 10 kilo koek per jaar per persoon. We kunnen dus gerust stellen dat we niet gauw van die eerste plaats zullen worden verdreven!

Voor alle Nederlandse koek-liefhebbers geeft Nobo dit boekje uit. Wij hopen dat u er veel plezier aan beleeft.

"Mama, waar komt de sprits vandaan?"

Begin er maar aan... Het antwoord op deze vraag is niet eenvoudig. Maar laten we het toch eens proberen. Allereerst het recept. Sprits bestaat in principe uit meel, suiker, boter en eieren. Deze grondstoffen komen we in de hele sprits-geschiedenis tegen.

Dat is tegelijk de reden dat sprits heel vroeger een puur luxe artikel was. Welke mensen hadden in 1590 de ruime beschikking over eieren, laat staan over boter? En suiker was toen alleen nog te koop bij de apotheker. Die verstrekten het aan zieken als versterkend medicijn... Nee, niet veel mensen aten toen sprits. Ze konden de grondstoffen niet betalen.



Sprits-recept uit 18e eeuws kookboek.

Maar sprits werd al wel gebakken.

Het was een geliefd nagerecht in de betere kringen. En dát had weer als oorzaak dat koffie en thee hier nog niet bekend waren. Maar daar komen we straks nog op terug.

De waarheid

Natuurlijk staan er in dit boekje alleen maar feiten en waarheden over koek, sprits en Nobo. Maar over één belangrijk ding moeten we u in het ongewisse laten: de oorsprong van de sprits. Er zijn twee mogelijkheden. De eerste heeft een kerkelijke achtergrond en de tweede een koninklijke.

De kerk



Het opspuiten van deeg met de spuitzak.

Nederland was ook vroeger al een tolerant volk. Het protestantse geloof mocht hier in het begin van de 16e eeuw al vrij worden beleden. Van heinde en verre kwamen er dus mensen naar ons land die in hun eigen geboortestreek niet mochten geloven wat ze wilden. Protestantse Walen, Vlamingen en vooral Duitsers trokken de grens over en vestigden zich in de toenmalige Republiek der Nederlanden. Het is heel aannemelijk dat die Duitsers de sprits hebben meegenomen. Het woord sprits zou dan van het Duitse "Spritzkuchen" komen; een koek die wordt gespoten (Spritzen is Duits voor spuiten).

Koninklijk

Maar het kan ook andersom zijn gegaan. Spritsen betekent in sommige Nederlandse dialecten en in schildersjargon sprenkelen, fijnverdeeld spuiten of spatten. En dat is de manier waarop sprits ook toen al werd gemaakt; het deeg werd in de karakteristieke sprits-vorm gespoten uit een spuitzak.

Het is denkbaar dat Nederlandse banketbakkers deze sprits-techniek hebben geïntroduceerd aan het Duitse hof. Want ook toen stonden onze vaderlandse bakkers al wijd en zijd bekend als meesters in het bakken van lekkere dingen. Duitse vorsten waren er genoeg en verschillende van hen lieten beroemde buitenlandse koks voor zich bakken en braden.

In Duitsland zelf is Eberwalder Spritzenkuchen overigens nog steeds een heel oud en bekend gerecht.

De afkomst van sprits is dus niet helemaal duidelijk. Maar de smaak gelukkig wel.

In het museum



Sint Nicolaasfeest van Jan Steen (±1660).

Wie eens de moeite neemt om naar een museum te gaan waar de produkten van bekende Nederlandse schilders hangen, zal op menig schilderij uit de 16e of 17e eeuw mensen zien afgebeeld die koek eten, of gewoon eten. Altijd maar eten...

Wij staan al eeuwen bekend als een volk van flinke eters en heel grote snoepers.

Voor elke gelegenheid was er wel een snoepje of koekje. Ze werden overal met de hand gemaakt. Elke streek, elke stad en elk dorp had zijn eigen specialiteit. Een paar daarvan hebben de tijd overleefd. Denk maar aan de Haagse Hopjes, de Goudse en Utrechtse sprits en bijvoorbeeld de Leidse kletsoppen. Allemaal lekkernijen die lokaal zijn ontstaan en nu nog steeds verkrijgbaar zijn.

Koek, koek en nog eens koek

Bij elke belangrijke gebeurtenis of mijlpaal in iemands leven werden speciale koeken gebakken. Er werd een kindje



Bruiloftsmaal van Grietje Hermans van Hasselt en Jochum Berntsen van Haecken te Utrecht, van Jacob Gerritsz. van Hasselt (1636).

geboren? Koek met kaneel en anijs! Op kraamvisite. Er werden koeken gebakken en meegenomen in de vorm van kaas-soezen. Ook liefdes- en huwelijksgebruiken waren in koekvorm terug te vinden.

Er werd zelfs via koek geplaagd. In de 17e eeuw kreeg het toekomstige echtpaar in Groningen en omstreken een prachtig besuikerde pannekoek.

Hij zag er heerlijk uit maar als het bruidspaar er in hapte bleek er een overmaat van zout in de koek mee gebakken te zijn. Leuk of niet, het gebeurde met koek.

Koek bij de dood

En wie denkt er bij het eten van een lekker brosse krakeling aan de dood? In de 7e eeuw was de krakeling een dodenoffer. Misschien symboliseerde de cirkel van de krakeling het eeuwige leven of sloeg de brosheid van het koekje op de kwetsbaarheid van het menselijk leven.



Bakker Oostwaard en zijn vrouw van Jan Steen (±1659).

Ook kan het zijn dat de oude Germanen de krakeling hebben uitgevonden om geld te besparen bij de dood. Wat was het geval? Elke dode Germaan kreeg bij zijn begrafenis een ring om van edelmetaal. Wellicht werd dit gebruik te kostbaar en vervingen de Germanen de sieraden door ringvormige en zelfgebakken krakelingen...

Het lijkt nu allemaal raar, maar koek heeft echt zo'n levendige geschiedenis.

Sprits bij het bier..?

Zeker tot 1610 dronk de gemiddelde Nederlander bier, bier en nog eens bier. Het water was niet te vertrouwen en gezonde alternatieven waren er niet. Werden ook niet gezocht; er was immers bier en dat beviel iedereen prima.

Van 's morgens vroeg tot 's avonds laat werd er bij dorst bier gedronken. Zelfs bij het ontbijt nam men een kloeke kroes van het betrouwbare gerstenat. "Goedemorgen en proost!" moet in die dagen overal geklonken hebben...

Maar toen kwam ineens de eerste lading thee binnen op de kades van Amsterdam. De Verenigde Oostindische Compagnie bracht dit nieuwtje mee uit de Oost en al vlot werd dit een geduchte concurrent voor het bier. Dat vlot moet u natuurlijk



V.O.C.-schepen brachten de eerste ladingen thee uit de Oost.

wel in de geschiedenis zien. Er gingen jaren overheen voordat thee gemeengoed werd. Beginnend bij de rijken, sijpelde het langzaam door tot het de "gewone man" van weleer bereikte. En dat was eigenlijk de oorzaak dat sprits niet meer als nagerecht werd gebruikt. Het werd steeds meer een tussendoortje.

Ook koffie werd populair. En later chocolademelk. Maar die chocolademelk werd meer als luxe drankje gezien dat werd geserveerd in het weekend, voor de kerkgang of op een kinderfeestje. Koffie en thee werden langzamerhand volksdranken nummer 1. Ze verdrongen het bier en ze waren de basis voor het gezellige koek-met-thee en koek-met-koffie. Mischien daarom zijn de Nederlanders juist die koeketers bij uitstek geworden die ze nu nog zijn.

"Graag nog wat sprits bij de koffie, meisje."

De mensen die zich een dienstmeid en keukenpersoneel konden veroorloven, aten al sprits in het begin van de 17e eeuw. Het eenvoudige gepeupel niet. Boter en suiker, twee belangrijke sprits-ingrediënten, waren door hen niet te betalen. In die tijd was elke vorm van luxe te duur voor grote groepen mensen. Een nu ondenkbaar voorbeeld: kaneel was niet te betalen. Het bleef heel lang hoog geprijsd. Dat kwam doordat de Verenigde Oostindische Compagnie de opbrengst bepaalde, en deze handelsmaatschappij deinsde er niet voor terug om oogsten te verwoesten om de prijs hoog te houden... Zelfs in het geboortegebak zat dus maar een snufje kaneel.



In het begin van de 17e eeuw waren boter, suiker en kaneel bijna niet te betalen.

In de loop der tijd werd sprits beter bereikbaar. Boter werd hier en daar vervangen door reuzel, iets dat steeds meer mensen zich konden veroorloven. En ook de suiker werd betaalbaar. Maar pas veel later zou sprits populair worden. Samen met de thee, de chocolademelk en de koffie.

De betere tijden

Maar ook deze belemmeringen om sprits of andere koek te eten werden weggenomen.



Gezellige, ouderwetse banketbakkerij van Anton Pieck.

In 1749 werd boter betaalbaar. De overheid stelde een maximumprijs in voor dit voorheen zo dure bakmiddel en de boter kon haar opmars beginnen in steeds meer keukens. En vanaf ongeveer 1850 begint de koopkracht van de gehele bevolking toe te nemen. De industriële revolutie is in volle gang en ook het consumptiegedrag van de mensen die aan die revolutie meewerken verandert even snel als menig productieproces. De vooruitgang is niet meer te stuiten. Naast de uitgaven voor behuizing, voedsel en kleding blijft er voor het eerst geld over voor wat luxe. Kookboeken die, voor die tijd, alleen voor de rijkere waren weggelegd, konden nu in grotere oplagen worden gedrukt. En doordat een breder publiek ze kon kopen werd, dankzij deze gedrukte kooklessen, ook het eten luxer. Koek, waaronder sprits, waren daarbij favoriet.

Inmiddels waren er andere en snellere kookmethoden uitgevonden. Werden de wat simpel van receptuur zijnde spritsen altijd gebakken of gefrituurd in een pan, met de komst van de oven kon menige huisvrouw overstappen op een wat verfijnder sprits-recept. Zo werd er bijvoorbeeld meer boter in verwerkt en tot op de dag van vandaag is dat recept eigenlijk niet meer veranderd.

Onhandige Stinkpotten en Moffendozen

Dat steeds meer gerechten in de oven werden gebakken had alles te maken met de invoer van de "ijzeren kookmachine". Zo'n 300 jaar geleden kwamen de eerste gietijzeren ovens uit Duitsland naar ons land. Zij waren uitgevoerd in de krullerige stijl, die Roccoco werd genoemd. Hier werden ze wel stinkpotten of moffendozen genoemd.

Lastig te bedienen en niet zo praktisch als onze moderne fornuizen. De stinkpotten waren zo laag gebouwd dat de dienstboden diep gebogen moesten koken. De ovens konden gestookt worden met kolen; het toppunt van technologie in die dagen. Alleen: de warmte ging direkt door de pijp naar boven. Een niet zo effectieve manier van bakken dus.

De later ontwikkelde circulatiefornuizen verdeelden de warmte in de oven al een stuk beter. Maar met de komst van geëmailleerde gasovens in de loop van deze eeuw, kon er pas goed worden gebakken, gebraden en gekookt. Die hadden boven en onder een warmtebron zodat de hitte zo gelijkmatig mogelijk op het voedsel kon inwerken. Deze techniek kwam zeker ook de kwaliteit (en kleur) van sprits ten goede.

De bakkers rukken op

Koek-, beschuit- en pasteibakkers waren eeuwenlang in gilden verenigd. Maar een dergelijk beschermd systeem van rangen, standen en broederschappen paste niet meer in een tijd waarin het principe van ongebonden concurrentie de overhand kreeg. Als een bakker goedkoper zijn eetwaar kon maken, dan wilde hij dat ook goedkoper kunnen verkopen. Door het "Koninklijk Besluit van 26 juli 1820" werden de gilden definitief opgeheven. Vanaf dat moment konden bakkers en banketbakkers de markt gaan veroveren met lager geprijsde producten. Goedkoper zelfs dan dat je ze thuis kon maken. Dit zorgde ervoor dat bakkers meer omzet gingen halen.

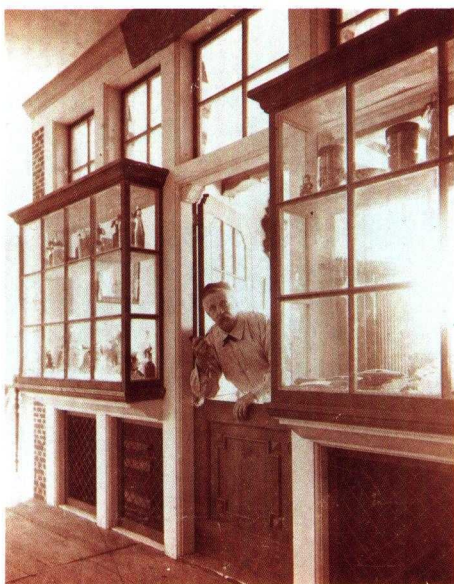


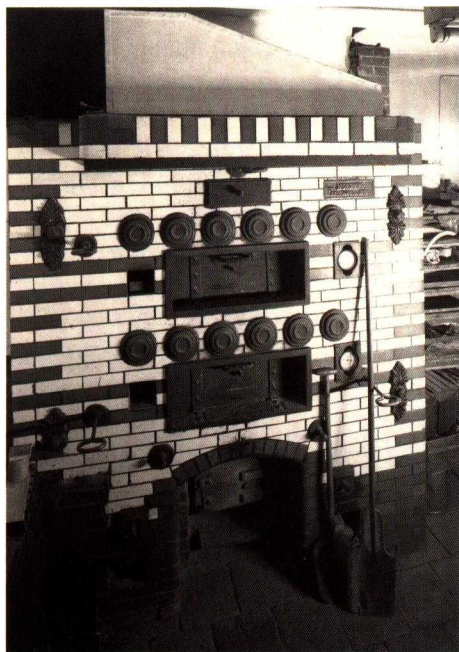
Foto-impressie van een 17e eeuwse koekbakker.

En dat was wel nodig ook. Tot die tijd was een bakker eigenlijk alleen bij feestdagen verzekerd van veel klandizie. Vaak zoveel dat hij het werk niet aankon. De rest van het jaar werd er eens iets bij hem gekocht bij een huwelijk, een doop of bijvoorbeeld een begrafenis. En daar kon hij niet van leven met zijn gezin. Tussen de feestdagen door stookte de bakker likeur, maakte jam en bonbons of ijs.

Zelfs voor het produceren van medicijnen draaide hij zijn hand niet om. Een reclametekst uit die tijd: "Even aangenaam voor het gezicht als voor den smaak!"... Nee, het was een zwaar beroep dat bakker-zijn. Maar dat werd vanaf nu dus beter.

Voor de bakker

We maken nu even een tijd-stap. Naar zo rond 1875. De industrie floreerde; er werden steeds meer en handiger apparaten uitgevonden en geproduceerd. De mensen trokken massaal naar de stad, de bevolking groeide fors en ieders inkomen steeg. Ondanks de komst van broodfabrieken verdubbelden de bakkers in aantal. Die broodfabrieken zorgden er met hun hevige concurrentie wel voor dat de bakker meer banketbakker werd. Hij bakte banket en de luxere broodsoorten.



Antieke, houtgestookte bakkersoven

Meer klanten en betere technieken zorgden er samen voor dat de banketbakker steeds efficiëntere ovens en machines tot zijn beschikking kreeg. Daardoor kon hij sneller beter en meer produceren. Er kwamen machines voor het kneden van deeg en voor het in gelijke stukken verdelen van dat deeg, voor het klutsen van eieren en voor het fijnmalen van amandelen voor het spijs.

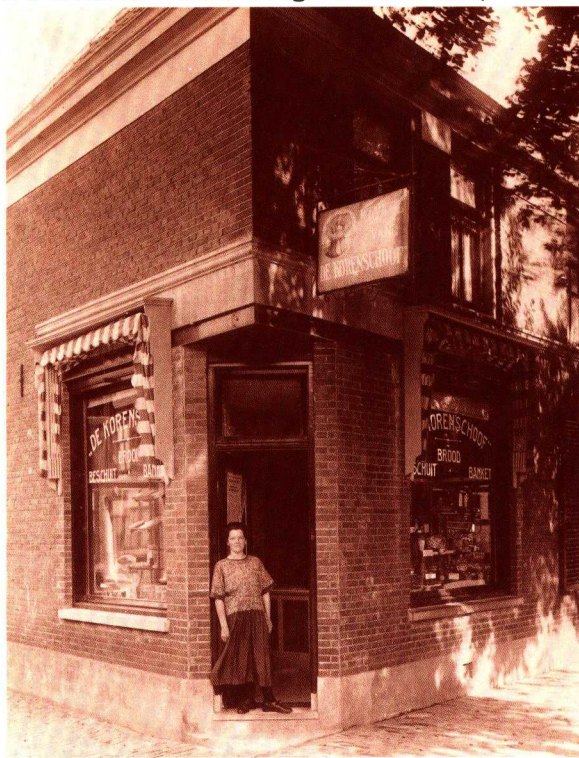
Dat gebeurde daarvoor allemaal met de hand. Ook werden er methoden ontwikkeld om het eiwit- en vochtgehalte van meel te bepalen en er werd steeds meer bekend over de uitwerking van rijsmiddelen. Het leven van de banketbakker werd niet alleen financieel beter maar ook comfortabeler.

Utrechtse sprits

In deze betere tijden, in 1886 om precies te zijn, ging de Utrechtse bakker Bergman naar Düsseldorf om een opleiding tot banketbakker te volgen.

Daar heeft hij zijn spuitkoekje of "Spritzenkuchen" ontwikkeld. Met zijn speciale versie van de al heel lang bestaande sprits won hij tot twee keer toe een medaille.

De mensen vonden Bergmans's botersprits zo lekker, dat



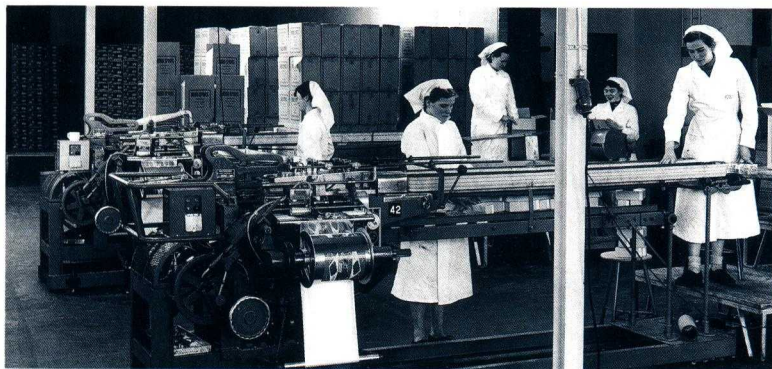
Bergman, eenmaal teruggekomen in Nederland, het aandurfde om zijn bakkerij volledig om te bouwen tot spritsbakkerij. De Utrechtse sprits was geboren. We vertellen u dit omdat het in die tijd uniek was dat een bakkerij van één produkt kon leven. En dát kon Bergman.

Brood- en banketwinkel in Utrecht uit het begin van deze eeuw.

Het was dus logisch dat steeds meer ambachtelijke bakkers overgingen naar de "massa"productie van hun specialiteit. De eerste fabriekjes verrezen. Eén van de eersten in de bakkerijwereld was die van Nobo.

Rats, Kuch en ... Koeken!

De firmanaam Nobo is een samenstelling van Nolen & Bochove, twee ondernemende mannen die in de jaren dertig de crisis trotseerden en samen een koekfabriek exploiteerden. In 1933 begon Nolen een bakkerij in Ederveen (bij Ede). Twee jaar later kwam zijn zwager Bochove in de zaak en zij begonnen onder gezamenlijke en afgekorte naam (Nobo) het bedrijf uit te bouwen.



Inpaksters in de oude Nobo fabriek (1953).

Vooralsnog bestond het assortiment uit beschuit, gevulde koeken (er waren veel legerplaatsen rond Ede), banketpunten en, rond Sinterklaas, speculaas.

Voor de oorlog waren de kazernes rond Ede overvol. De mobilisatie bracht veel militairen op de been en de koeken van Nobo waren voor hen een lekker en voedzaam alternatief voor de doorgaans niet al te beste "rats, kuch en bonen". Maar ook na de oorlog bleef Nobo favoriet bij het leger. In 1947 werden er maar liefst 30.000 bakwerkjes afgeleverd bij de vier kazernes in de directe omgeving van de fabriek. En hoewel het merendeel van de Nobo-producten door de gewone consumenten werd opgegeten, legde die militaire steun toch de basis voor de stormachtige groei die Nobo in de jaren vijftig en zestig doormaakte.

Van blik...

De Nobospritsen werden verpakt in grote blikken en verzonden aan de afnemers. Die verkochten de spritsen per stuk. Netjes afgewogen en verpakt in een papieren zakje gingen ze over de toonbank. De leegverkochte blikken gingen weer naar Nobo terug. Daar werden ze schoongemaakt en zonodig gerepareerd.

Dan werd elk blik weer gevuld met spritsen, van een nieuw wikkel voorzien en weer zo snel mogelijk naar de bakkers getransporteerd. Deze rompslomp was een groot nadeel.

Naar pak

De oplossing werd gevonden in kleinere verpakkingen die de consument direkt en ongeopend kon kopen. De verkoopprijs bedroeg 50 cent per pakje van 10 en ze werden met de hand ingepakt. Dat ging best, zo in het begin.



Maar op een gegeven moment kwam Nobo handen te kort. En de eerste inpakmachine werd ontwikkeld en in gebruik genomen. Nu kon de sprits luchtdicht in aluminiumfolie worden verpakt. Deze inpak-ontwikkeling had natuurlijk ook te maken met de opkomst van de zelfbedieningswinkels en de supermarkten.

Nobo verpakkingen uit de 50-er jaren.

Anno 1953

De Nobosprits werd zo populair, dat Nobo gedwongen was een nieuwe fabriek te bouwen. In korte tijd werd er met honderd werknemers sprits gebakken in de nieuwe fabriek in Ede. Dat was 1953, een tijd waarin er nog niet zoveel snacks en tussendoortjes te koop waren dan tegenwoordig. Wilde je



De eerste Nobo fabriek in Ede (1953).

in de kazernes, kantines of op het station iets bij de koffie dan was er eigenlijk maar één lekkere oplossing; je vroeg om sprits. Nobo kon dan ook steeds grotere hoeveelheden sprits produceren. Dit stelde eisen aan de produktiemethoden en de kwaliteit. Die moest even hoog blijven als hij altijd al was.

Aan alle kanten ingebakken

Kwaliteit komt niet vanzelf. Bij Nobo is de kwaliteit letterlijk "ingebakken". Deels gestoeld op het vakmanschap van de bakkers zelf, deels op de huidige stand van de geautomatiseerde produktieprocessen.

Allereerst wordt er bij de toeleveranciers van de diverse grondstoffen gecontroleerd of de produkten aan de hoge, door Nobo gestelde eisen voldoen. Vervolgens wordt er in elke

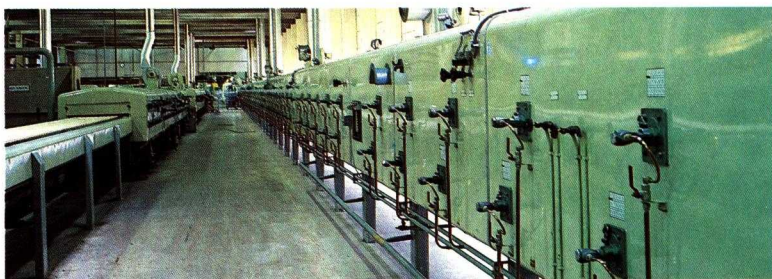
fase van het meng-, bak- en inpakproces nauwkeurig gecontroleerd of de spritsen die de fabriek verlaten wel stuk voor stuk voldoen aan de eisen. Met andere woorden: of elke Nobosprits wel een echte Nobospritsensmaak, -geur en -broosheid bezit. Die broosheid wordt trouwens gecontroleerd door een sprits vast te klemmen en er een bepaalde hoeveelheid druk op uit te oefenen. Als het koekje precies op het juiste moment knapt, is hij lekker Nobo-bros. Bovendien moet de sprits de typische golfvorm hebben en goudgeel van kleur zijn. Anders is het geen echte Nobosprits en verlaat hij de fabriek niet.



Het wegen en het meten van de sprits maakt deel uit van de uitgebreide kwaliteitscontrole die spritsen ondergaan.

Dat eet u niet op

Bij Nobo in Ede worden 25 soorten koekjes gebakken. Per week zo'n 200.000 kilo. Die enorme hoeveelheid bak je natuurlijk niet meer in gewone ovens. Het hele proces van grondstoffen tot spritsen verloopt vrijwel volledig automatisch.

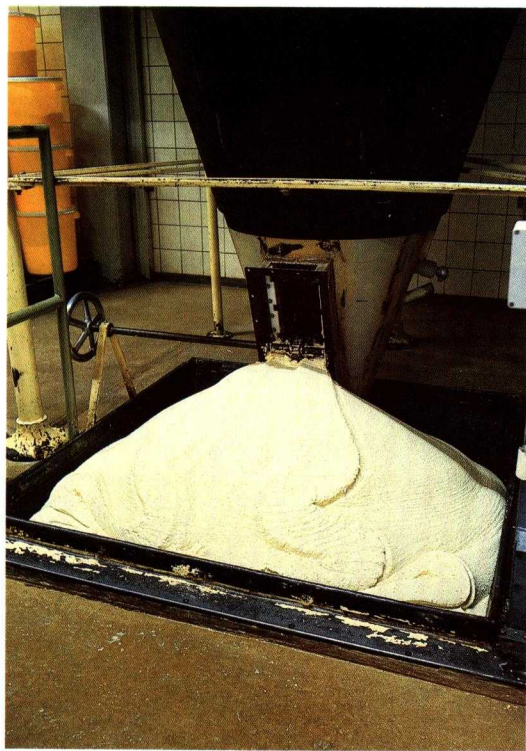


De enorme hoeveelheid koekjes wordt gebakken in speciale ovens van 70 meter lang.

Laten we eens een rondleiding maken door de fabriek. Dan krijgt u een indruk hoe uw pakje Nobosprits tot stand komt.

De rondleiding begint

De fabriek bestaat uit een lange hal. Op het begin daarvan staat een verdieping. Daarin is de deegmakerij gevestigd. De ingrediënten voor het deeg - bloem, suiker en olie - en de chocolade voor de chocosprijsen worden in tankauto's aangevoerd en via vulpunten in de buitenmuren in grote tanks opgeslagen. Deze "voorraadbussen" kunnen tot 25.000 kilo bevatten. De olie en de chocolade worden tijdens het vervoer en de opslag verwarmd. Daardoor blijven zij vloeibaar en



gemakkelijk te verwerken. De benodigde ingrediënten worden automatisch getransporteerd naar heel grote deegmengers. Daarvan staan er 7 in de deegmakerij. Computers in de regelkamer zorgen ervoor dat precies de juiste hoeveelheden naar de deegmengers worden gestuurd. Elke menger is goed voor 700 kilo sprits-deeg.

Een deegmenger uit de Nobo fabriek.

Record-sprits

Als het deeg klaar is, wordt het naar de voorkant van de eronder gelegen bakkerij-hal getransporteerd. Daar gaat het volledig automatisch de spuitmachines in. Per machine leggen 12 kleine, heen en weer zigzaggende spuitkopjes evenveel



Zigzaggende spuitkopjes spuiten het deeg op een lopende band.

ononderbroken rijen golvend deeg op een lopende band. De band transporteert deze rijen naast elkaar de 70(!) meter lange oven in. In 20 minuten worden deze heel lange spritsen goudgeel gebakken. Staan er 7 machines tegelijk te produceren dan wordt er in 20 minuten tijd dus bijna 6 kilometer sprits gebakken.

Onderweg wordt de sprits door ovenisten voortdurend in de gaten gehouden. Door de lengte van de oven doen zij dat af en aan rijdend op de fiets. Waar enige correctie nodig is, grijpen zij direct in want de temperatuur in de oven is op verschillende plaatsen in te stellen.

Als de lange stroken sprits uit de oven komen, dan worden zij automatisch op precies de juiste lengte afgesneden. De chocospritsen gaan nu onder een stroom warme chocolade door die er een mooie glimmende en smakelijke laag chocolade op achterlaat. Vervolgens gaan de spritsen de 40 meter



De ovenisten fietsen langs de ovens om het bakproces te controleren.

lange koeling in die direkt en in de lengte achter de ovens is geplaatst. (De produktielijn is dus in totaal zo lang als de Domtoren van Utrecht hoog is.) Tijdens de produktie worden de spritsen gecontroleerd door een bros-, een kleur- en een vochtmeter. Pas als ze goed zijn, worden ze automatisch verpakt. Vervolgens gaan ze in dozen naar het magazijn. Daar wachten ze op het transport naar consumenten in binnen- en buitenland.

Een groot deel van de 200.000 kilo koekjes die Nobo wekelijks bakt, bestaat uit sprits. Nobosprits is er inmiddels in verschillende soorten en maten.



Nadat de spritsen uit de oven komen, gaan de Chocospritsen onder de chocoladeval door.

Naast de vertrouwde Nobosprits zijn er ook chocosprits melk en puur met echte chocolade, hazelnootsprits en mini-Nobo sprits. Dankzij samenwerking met andere Europese koekfabrikanten en een actief exportbeleid is Nobosprits al een bekend produkt in België, Frankrijk, Duitsland, Scandinavië, Engeland en Italië. Bovendien wordt het produkt naar landen tot ver buiten Europa geëxporteerd.

Sprits; al 400 jaar vers!

U weet nu iets meer af van de geschiedenis van sprits. Wat zo'n 400 jaar geleden begonnen is als koekje voor na de maaltijd voor de rijken, breidt zich langzaam maar zeker uit over de hele wereld. Nobo is één van de drijvende krachten achter die wereldwijde sprits-expansie. Maar gelukkig is Nobo-sprits ook bij u "om de hoek" overal te koop. U kunt dus elke dag genieten van lekkere brosse goudgele sprits. Van Nobo.



Over de gehele wereld kan men genieten van de heerlijke brosse Nobosprits.

Hebt u nog vragen of wilt u meer informatie over Nobo of over de Nobo-produkten, schrijft u dan een briefje naar:
Nobo Klantenservice, Postbus 77, 6710 BB Ede.

COLOFON

Opdrachtgever	-	Nobo, Ede
Vormgeving en tekstbewerkingen	-	Kuiper & Company
Coördinatie	-	Forman & Partners
Drukwerk - productie	-	Grafisch adviesbureau L.A. Vos b.v.
Historisch onderzoek	-	H. Zoontjes

FOTO VERANTWOORDING

<i>Pagina 3</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Nobo, Ede</i>
<i>Pagina 4</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Banketbakkers Museum, Wageningen</i>
<i>Pagina 5</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Nobo, Ede</i>
<i>Pagina 6</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Rijksmuseum, Amsterdam</i>
<i>Pagina 7</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Centraal Museum, Utrecht</i>
<i>Pagina 8</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Rijksmuseum, Amsterdam</i>
<i>Pagina 9</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Scheepvaartmuseum, Amsterdam</i>
<i>Pagina 10</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Nobo, Ede</i>
<i>Pagina 11</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Bakkerol B.V. Rotterdam</i>
<i>Pagina 13</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Banketbakkers Museum, Wageningen</i>
<i>Pagina 14</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Gemeentelijke Archiefdienst, Utrecht</i>
<i>Pagina 15</i>	-	<i>Foto:</i>	<i>Gemeentelijke Archiefdienst, Utrecht</i>
<i>Pagina 16 t/m 23</i>		<i>Foto's:</i>	<i>Nobo, Ede</i>

© NOBO- EDE 1990.

Nederlanders en koekjes eten. We kunnen er wat van!

Wist u dat elke Nederlander gemiddeld maar liefst 16 kilo koek per jaar eet.

Wij zijn dus echte koekjeskampioenen. En dat is echt niet alleen iets van de laatste jaren. Al eeuwenlang is koek ons meest favoriete tussendoortje.

400 Jaar geleden bakte men voor iedere gebeurtenis speciale koek. Bij geboorte, huwelijk en de dood bijvoorbeeld. Koek was toen nog een echt luxe-artikel. Later, veel later, werd alles beter betaalbaar en ging men nog meer koekjes eten. Sprits werd sindsdien één van de belangrijkste lekkernijen.

Ook vandaag de dag bakt Nobo maar liefst 200.000 kilo sprits en andere koekjes per week.

Dit boekje geeft u op lichtverteerbare wijze een indruk van 4 eeuwen koek en sprits eten in Nederland.

Wij wensen u veel leesplezier.

