



KREATOS

KAPPERSTEAM

KR

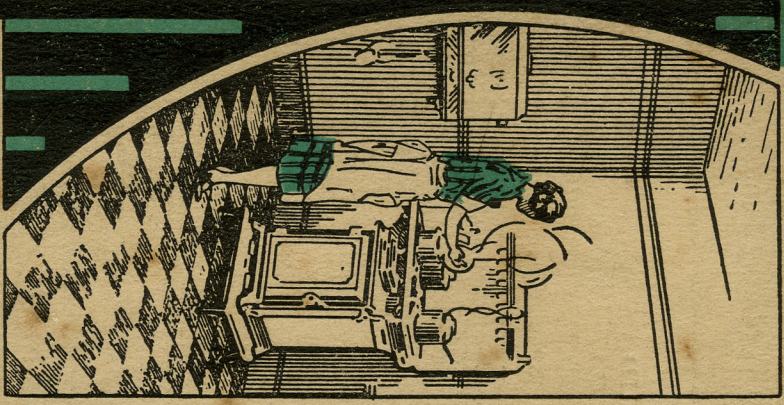
the docume .org

ZONDER AFSPRAAK

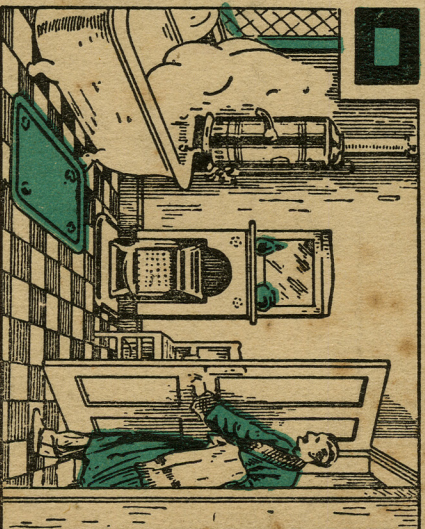
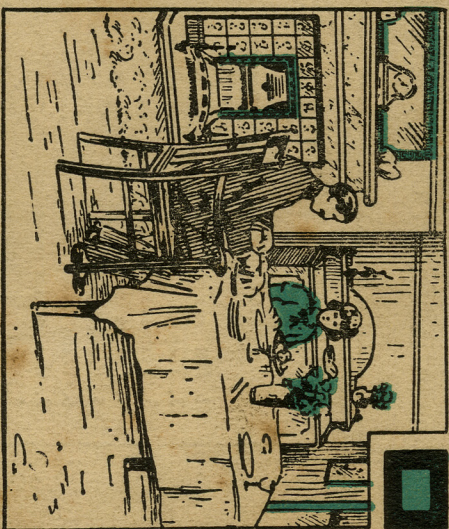
WAARING OPEN



Het Gas in het huishouden!...



Uitgegeven door de Vereniging
der Belgische Gasfabrikanten
Technische Maatschappij
der Gasnijverheid in België.



Mevrouw,
Mijnheer,

Dit boekje is geen reclame.

Leest het aandachtig. Gij zult aldus alles vernemen wat noodzakelijk is om van het gas het maximum nut te bekomen met een minimum kosten.

Bewaart het zorgvuldig. Gij zult er dikwijls de inlichtingen in vinden die gij zoekt, die u noodig zijn.

KORTE INHOUD

	Bladzijden
1. Nut van het gas...	1
2. Toepassing van het gas in onze woonst...	3
3. Verlichting met gas...	5
4. Gas in de keuken...	8
5. Gasverwarming ...	18
6. Warm water met gas...	24
7. Gas in het waschhuis...	28
8. Voor uw «garage», Mijnheer...	30
9. Voor de broeikas van Mevrouw...	31
10. Een goede instelling is noodzakelijk...	32
11. Nog eenige raadgevingen in zake gas...	32
12. Eerlijke keukerecepten in den tekst ingelasm.	34

Vergeet niet dat de gastenstenen zich **Kosteloos** ter uwer beschikking stellen om u **in te lichten, raad en voldoening** te geven.

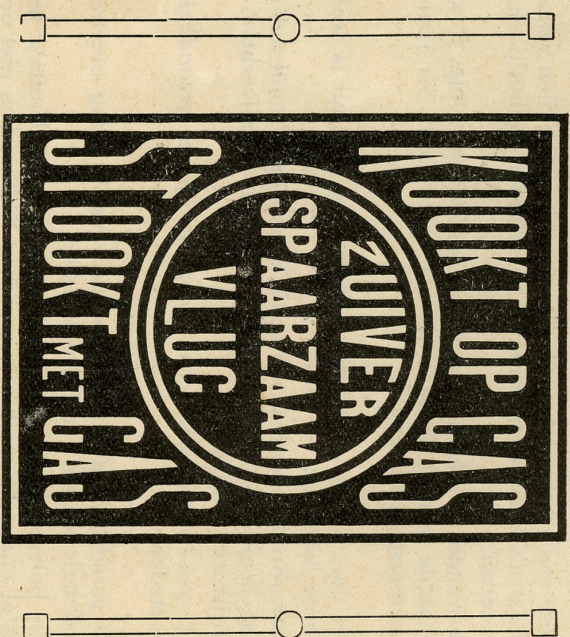
Wendt u tot :

Alle weldaden.

Zuiver en snel, gemakkelijk en goedkoop, wanneer men er zich verstandig van bedient, brengt gas *gemak en pret* in het huishouden.

Gas verlicht onze gewone bezigheden waarvan wij zonder hem *de slaaf* zijn.

De huishoudster ziet haar werk vergemakkelijken. Ze kan — niettegenstaande de dienstmeidenkrisis — haar dagelijks huishwerk met gemak volbrengen, zonder daarvoor hare geestelijke, wereldsche of sportieve bezigheden op te offeren.



Het gas is eenieder onontbeerlijk
Het past zich aan onze moderne noodwendigheden
aan
Zonder gas, geen gemak
Het gas is de brandstof der toekomst.

Toepassing van het gas in onze woonst

Maar al te dikwijls, is het gas als een *arme* in het huis toegeelaten. Maar al te dikwijls,

Toevallig vestigt het zich in de keuken. Misschien wordt het in het bureel toegeelaten voor het geval van onvoorzien bezoek. Men gebruikt het in de badkamer, omdat men niet anders kan: zijn voordeelen zijn er te klaar.

Het gas verdient nochtans meer achting. Meer achting.

Het wordt hem echter niet gejongd, omdat men niet weet hoe er zich van te bedienen.

Men stelt zich de talrijke toepassingen niet voor waarvoor het gas in de woonst dienstig kan zijn.

Wij zijn niet voldoende vertrouwd met het gas. In Amerika en Engeland, zijn de huizen meestal *volkomen op gas ingericht*. Elders troont gas als Vorst.

Men denke er aan dat de Amerikaan praktisch is, en de Engelschman het huiselijk leven bemint. Het is klaar dat hun keus voor gasverbruik in *allen ernst* is gedaan.

En nochtans is Amerika het land waar elektriciteit bijna kosteloos is, terwijl men in Engeland de steenkool vindt net als in België.

In de woonst vindt het gas verscheidene en belangwekkende toepassingen. In de keuken. We zullen nu kortweg de plaatsen aanduiden waar zijn gebruik voordeelig is.

Vooreerst in de keuken, waar het praktische en keurige gasfornuis het morsig en hinderlijk kolenfornuis vervangt.

In de keuken zal men insgelijks eene verwarmkast, een door gas verwarmd strijkijzer, een vuilverbrander vinden.

Met gas komt geluk in 't huishouden.

In de badzaal. In de badzaal waar men, dank zij den geyser, een warm bad kan bekomen in vijftien tot twintig minuten.

Het warm water. 't Zij de geyser als waterwarmer dient, of 't zij een kleine gasdampketel daartoe dient, ofwel een warmteaccumulator op gas, zal men warm water in het gansche huis *leveren* kunnen, voor keuken, slaapkamers, enz.

Verwarming. Dikwijls zegt men dat gasverwarming duur kost. Dat komt vooral omdat men het gas zonder overleg of defekt toepast.

Het gas zal *altijd* voordeelig gebruikt worden ter verwarming van keuken, badzaal, slaapkamer, bureel, wachzaal of receptiezaal. In een woord, in die plaatsen die slechts een gedeelte van den dag gebruikt worden.

Verwarming met gas *wordt belangwekkend* zelfs voor die plaatsen die den heelen dag bewoond zijn, indien de buitentemperatuur niet te laag is en de verwarming niet onophoudend moet doorgaan.

Dank zij het gas, zal de woonst, zacht en aangenaam verwarmd worden, met een *minimum* moeite en zorg.

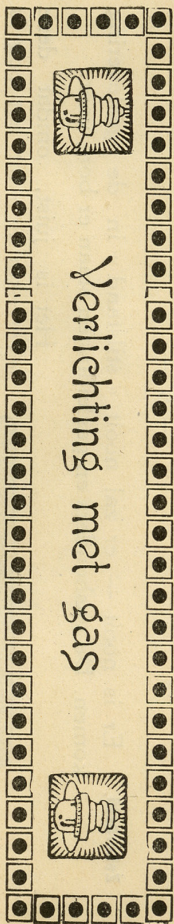
Verlichting. Voorzeker heeft de elektriciteit ons eenigzins bedorven. Verliezen wij echter niet uit het oog dat gas ons zicht beschermt. Gas kent geen plotse stilstand.

Het is *altijd raadzaam*, eenige gaslampen te voorzien zelfs als de geheele verlichting op elektriciteit is ingericht. Zoo kan men tenminste — geduldig — het herstellen van den stroom afwachten.

Moderne woonst. Alzoo op gas ingericht, zal de woonst degelijk en gemakkelijk van onderhoud zijn.

Zij zal praktisch en *modern* zijn.

Zou er wel een Asschepeetster geweest zijn indien het gas ten allen tijde had bestaan?



Verlichting met gas



In de laatste twintig jaren, zijn vele verlichtingsapparaten verbeterd geworden ! Bek en gloeikous werden met aandacht onderzocht.

Vele kwaliteiten

Het gloeilicht is altijd nog het goedkoopst, het meest gezonde en zekere verlichtingsmiddel.

Het kan zoo gemakkelijk ingericht worden als elektriciteit. Er bestaan inderdaad aanstekers op afstand, die werken door een enkelen druk op een knop, juist als bij elektriciteit.

De nieuwste apparaten (kleine inverterbranders met warmte recuperatie) verbruiken nauwelijks een liter per uur en per kaars.

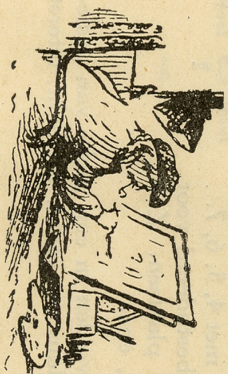
Een bek van 100 kaarsen, zal dus slechts in 10 uren, 1 kubieke meter verbruiken.

Er is niet alleen bezuiniging van gas, maar ook van onderhoud; inderdaad, deze kost enkele centiemmen per maand en per apparaat. Bek en gloeikous zijn heden goedkoop en zeer sterk.

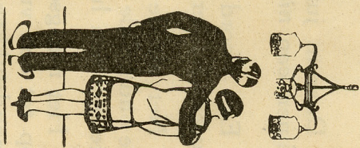
Dank zij de kwaliteit van het gaslicht, rijk aan gele stralen; vermoet het ons zicht niet. Kwaliteit die vooral herkend wordt door hen die met kunstlicht fijn werk moeten uitvoeren.

Dank zij ook de oppervlakte van de gloeikous, geeft het licht geen overdiven glans.

Het oog is niet verblind, niet vermoeid.



Gaslicht vermoet nooit ons zicht.

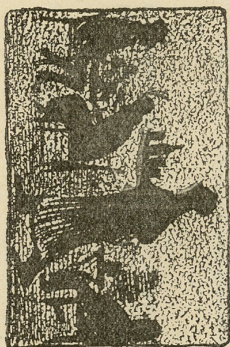


Spaarzaam, economisch.

Gezondheid.

Zekerheid.

Er is nooit — er zal nooit « stilstand » in de gaslevering komen. De gashouders en gasleidingen staan er borg voor.



Het is juist, omdat deze « verzekering » uit het oog is verloren geweest en de gasverlichting volkomen afgeschaft dat groote etablissementen (magazijnen, hotels, schouwburgen, hospitaal, enz.) meermalen maals zonder licht zijn, en dit gaat niet zonder gevaar en belemmering. Diefstal en paniek worden bevorderd.

Daarom juist, kent de gasverlichting der steden en magazijnen een nieuwen bloei.

Moderne bekken met recuperatie.

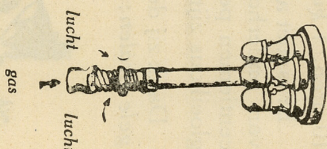
Een woord over het laatste stelsel dat weldra een groot succes zal verkrijgen.

Net als de rechtstaande bek, heeft deze aan de onderzijde den gas- en luchttoevoer, deze laatste met een luchtgeelaar.

Het mengsel, gas en lucht, stijgt in een buis op tot een vulkamer. Op die vulkamer zijn de mondstukken aangebracht die de gloeikousjes dragen.

Er bestaan modellen met twee gloeikousjes (100 kaarsen), met drie gloeikousjes (150 kaarsen) voor binnenverlichting, modellen met 4, 5, 6, 7... 15... gloeikousen, bijzonderlijk bestudeerd voor magazijnen, koeren, openbare plaatsen. Zoo heeft men den tweebek, driebeek, enz.

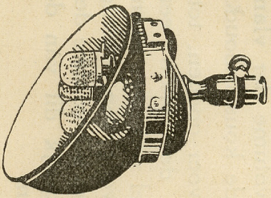
De gasbek kan aangebracht worden in een globe van geslepen of mat glas. Men bekommt aldus een zacht, wit licht, uiterst goed verdeeld.



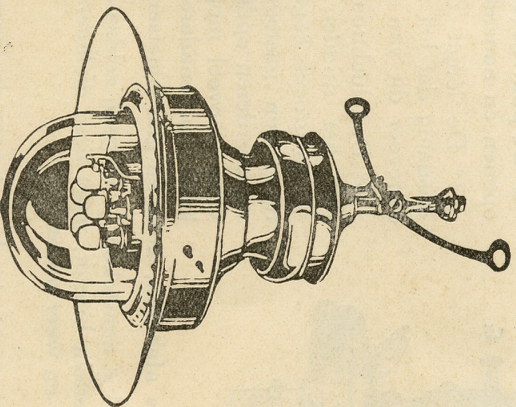
Gasverlichting faalt nooit.

Er bestaan verscheidene modellen : plafonniers, hang- en muurlampen. *Alle soorten van verlichtingen* kunnen door gas verwezenlijkt worden.

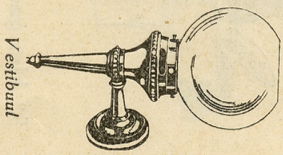
Het « aansteeklicht » dat steeds doorbrandt, spaart lucifers.



Kijkkanen



Magazijnen, Koffiehuizen, Koeren, enz.



Vestiboul

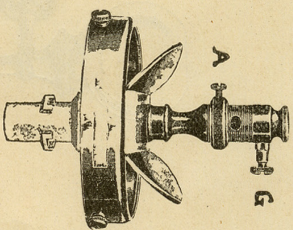
Men kan zien dat de bek goed geregeld is, aan de volgende punten : Regeling der bekken.

- a) De gloeikous moet volkomen gloeien, zonder een zwarte plek aan de basis te vertoonen.
- b) De vlam mag de kous niet overschrijden.
- c) De verbranding moet zonder gerucht gebeuren.

De regeling van het apparaat gebeurt, ofwel door den *gastoevoer* te wijzigen, ofwel door de lucht te regelen, 't zij door de puntvijs, 't zij door een handvat *sels ad hoc*. Na eenig tasten, komt men weldra tot een volkomen regeling.

De verlichting met gas is spaarzaam.

Het regelen moet gebeuren vóór het plaatsen der kous. Dit geschiedt als volgt :



1° Den luchttoevoer (A) gansch afsluiten.

2° De puntvijs (G) voor gas gansch openen en aansteken.

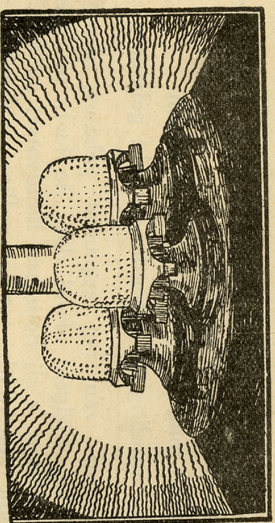
3° De lengte der vlam regelen dusdanig dat het volume der vlam ongeveer dit van de kous inhoudt.

4° Den luchttoevoer openen, tot dat het midden der vlam een blauw-groene kegel vertoont; even-tueel den gastoevoer een weinig vermeerderen opdat het volume der vlam zooveel mogelijk dit van de kous zou benaderen.

5° Het gas afsluiten, kous en glas plaatsen.

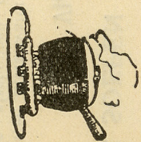
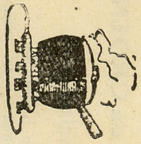
Terrugkeer der vlam. Indien bij het aansteken — hetgeen zeldzaam het geval is — het gas onderaan brandt, moet men *afsluiten*, de luchttoevoer verminderen en weer aansteken.

Met zorg. Het regelen moet steeds met zorg en langzaam gebeuren.



Behandel steeds voorzichtig de g oelkous
Doorboor ze niet met uw lucifer

Gas in de keuken



Het huishouden vermoelijk dagelijks door *gebrek aan Moelijk dienstmeiden.* *vraagstuk.*

En nochtans sedert den oorlog verlanget men meer en meer een *gemakkelijk en beter ingericht* leven.

Maar daarbij moet tijd en inspanning gespaard blijven.

Om dit *moelijk vraagstuk* op te lossen: alles zelf, beter, en nochtans gemakkelijker uit te voeren, is de huisvrouw er toe gebracht, de beste voorwaarden te bestuderen die bij haar veelvuldig werk passen.

Maar al te dikwijls is de keuken slecht ingericht voor wat *Verwaarloosde gemak en gezondheid* betreft. En nochtans is dit laatste vooral *inrichting.* vereischt, mits in de keuken onze spijzen bereid worden.

Het is daar ook dat de huisvrouw het grootste gedeelte van den dag doorbrengt.

Eene moderne, nette, gemakkelijke en aangename keuken *Gastkeuken.* is op gas ingericht.

Het kolenfornuis, vuil en hinderlijk, ongezond en lastig, is veroordeeld.

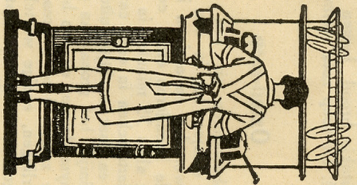
Er kan en er moet op gas gekookt worden het gansche jaar door.

Daartoe heeft men een apparaat te gebruiken, dat *verwarmen, koken, branden* en roosten kan.

Meestal is men van meening, dat gas zich niet tot alle spijstoebereidingen leent.

Dat is volkomen verkeerd.

Met gas kan « alles » gemakkelijk bereid worden. En dat is begrijpelijk, vermits het enkel verstellen van een kraan de warmtegraad wijzigt.



Alle bereiding.

Gasfornuis — Model dienstmeid.

DE SOEPEN

Vleeschsoep

Twee liters water met een ossenschinkel laten koken, afschijnen, dan bekomt men het noodige vleeschapp.

Snijdt in stukjes van 2 centimeter lengte: wortel, raap, prei, selder en een weinig groene kool (saavoie). Laat deze groenten koken met een weinig zout en suiker, gedurende 35 tot 40 minuten. De groene deelen der groenten moeten dienen om 't vleeschapp aan te dikken. Deze worden bij 't vleeschapp gevoegd met een halve grofingel, een weinig thym en wat laurier. Het vleeschapp gedurende 4 uren laten koken, doorsteken en ontvetten, en dan eerst maar de gekookte groenten bijvoegen. Wanneer het vleeschapp doorstoken is, water op stellen met de beenderen en laten koken tot 's anderendaags. Het kooksel kan dienen om erwtensoep of aardappelssoep te maken. De vleeschsoep niet meer laten koken, of ze verliest hare helderheid.

Ajinssoep "Lyoneesche Brij"

Laat zes dikke ajunen fijn gesneden, smelten in 500 gr. smout of in sterk warme margarine; met twee lepels bloem overstrooien en laten stoven in den oven; voeg daarbij 1 kg. 1/2 geschilde aardappelen met 5 liters water en laat alles zachtes stoven gedurende 3/4 uur. Zout en peper bijvoegen en laten koken al roerende. Op het oogmerk van opdienen in ieder telloop een geroot stukje brood leggen met getrapte kaas bestrooid. De soep zeer warm erover gieten.

Ortaal-soep

Hakt kalfsbeenderen en een ossenstaart in middelmatige stukjes, leg in een druippan (verzijp) eenige wortelen en ajunen in kleine stukjes gehakt; de beenderen stop, een weinig zout en peper, dat alles 35 minuten in den oven branden. Leg ondertusschen in eene casserol 1/4 liter tomaatmoes en laat zachtes uitdrogen op een klein vuur. Snijdt het groen van prei en selder, een weinig thym, laurier en een halve grofingel. Laat alles te zamen 4 of 5 uren koken. Snijdt in kleine teeltingen, eenige wortelen en laat ze koken in gezouten water met wat erwijer. Ciet alles samen en ontvet. Breckt een weinig bloem in wat Madera, om de soep emde te binden. Bij het opdienen geeft men aan elke persoon een stukje ossenstaart.

Is de soep te dik, voegt er wat water of wat vleeschsoep bij.

Enige recepten

DE BIJGERECHTEN en GROENTEN

Haringssalade

Goedkoop en voedzaam bijgerecht. Voor een tiental personen neemt men: twee half-gezouten pekelharingen, een roode beetwortel die men heeft laten koken in water, of droog laten gaar komen in den oven. Men neemt tevens een dozijn gekookte aardappelen met de pel en zes appelen « Belle-Flour ». Men snijdt alles in kleine teeltingen en voegt daarbij peper, olie, azijn, mosterd, om te knuden naar believe. Een tartarzaus mag er ook bijgevoegd worden. Alles goed mengen en koud opdienen.

Kaasboekjes "Fondues au fromage"

Na 100 gr. margarine gesmolten te hebben, er zooveel bloem bijvoegen als kan worden opgenomen, dit in een oven met zacht vuur laten bakken zonder te brunnen. Laten afkoelen en dan verdunnen in een liter kokende melk. Van zodra dit mengsel tering aan 't koken gaat, voegt men er vlg 100 gr. getrapte kaas bij. De deeg op een ingevette schotel uitgieten en laten afkoelen. Op een met bloem bestrooid tael de deeg in kleine vormen uitsnijden (tond, vierkant, driehoekig, enz.). In geslagen eiwit en getrapte brood draaien en gedurende 3 minuten in kokend vet laten braden. Onmiddellijk opdienen.

Bloemkool "Au gratin"

Een bloemkool laten koken in gezouten water. Laten verzijpen. In een vuurvaste schotel schikken, eenige stukken varkensausen op de kool leggen, bedekken met aardappelmoes met een weinig getrapte brood bestrooien en zachtes laten brunnen in den oven gedurende een half uur.

Preien als aspergen met eierschium

Het wit der preien schoonmaken, ze in pakjes binden; deze in gezouten, kokend water leggen, af het vuur nemen en water warm houden. Op het oogmerk van opdienen er de volgende saus bijvoegen: 100 gr. margarine laten smelten zonder brunnen met 25 gr. bloem bestrooien, mengen, en 1/4 liter kokende melk bijvoegen. Dit mengsel laten opkoken en de schotel ter zijde van het vuur stellen. Drie eiwidoeters met het sap van een citroen mengen en een weinig versche melkroom bijdoen. Het mengsel in den schotel gieten en beslaan tot wanneer het aandikt. Knuden en warm houden. De preien opdienen met gebraad kalfsvleesch en gekookte aardappelen.

De *voortreffelijkheid* van het gas toont zich vooral in het braden en roosteren van vleesch.

De groote warmte, door het gas ontwikkeld, vormt onmiddellijk aan de oppervlakte een glazuur die de jeugd van het vleesch ophoudt, en het bewaart alzoo al zijne sappigheid.

Het braden van vleesch, gevogelte, of gebak, gebeurt in een met waterdamp geladene dampkring, hetgeen het vormen van eene *schoone goudgele korst bevoordert*.

Vleesch in zulken dampkring bereid is rijk aan « osmazoon » voedstof die de basis vormt van de vleeschsoep en een lekkeren smaak geeft aan de spijzen.

Met gas verkrijgt men het aanbaksel, alsook boterkoek, taart, brood, en gebak, en dit zooveel te beter daar al deze produkten « gelijkmatig » in het gasfornuis opgewarmd worden.

Het is hoofdzakelijk een goed apparaat te bezitten. Het fornuis is het meubel waarvan men zich het meest bedient; kies met zorg, en laat u niet door de kleur verblinden.

Het apparaat moet van goede opvatting zijn. Een goed warm afgesloten oven bezitten, alsook drie of vier vuren van verschillende grootte, dit om te groote branders voor te kleine braadpannen te vermijden.

Het is van nut dat een of twee branders als warmplaten kunnen werken, dit om zekere spijzen zacht te laten aankomen (zoovals groenten b. v.).

Het is onontbeerlijk dat de branders gemakkelijk *uitgenomen* en *geregeld* kunnen worden.

De groote firma's verwezenlijken heden, voortreffelijke apparaten die door den band een der volgende verbeteringen aanbieden :

- aansteekvlam; (ontvlammer)
- branders met halve-vlam;
- oven van ter zijde opgesteld, om het gebruik ervan te vergemakkelijken.

De beste keuken is de gaskuken.

Eenige recepten (vervolg)

DE SAUCEN

Tomatensaus

Ziehier een lekkere saus die men met een menigte spijzen kan opdienen, zooals : wit vleesch, riviervisch, en zelfs zeevisch, pieteman, tong, pladijzen, enz. De tomaten een half uur laten koken met een half klauwie look; een half laurierblad, thym, Peterselle, ajun. Alles doorsteken in een teems. In een kasserol margarine mengen met 1/2 lepel bloem en er zachtjes het tomatenmoes overgieten. Op het vuur laten binden en warm gebruiken.

Bearnaise-saus

In een kleine kasserol 1/2 deciliter azijn met een gehakte sjalot, een snuifje kervel en gehakte straggen mengen, een weinig peper bijvoegen en het mengsel zacht laten koken tot het verminderd is op de helft. Doorsteken en het dan nog eens koken tot op een koffielepel. Het mengsel door een chineesche hoed in eene kasserol laten druipen waarin drie eierdooiers, een nootje margarine, en een snuifje zout gelegd worden. Deze kasserol in een bain-marie plaatsen en eindigen met er een soeplepel fijn gehakte kervel en straggen bij te voegen. Deze saus wordt vooral opgediend met ossengebraad maar ook met visch, eieren of wit vleesch.

Roomsaus

In een kasserol een noot boter leggen met drie fijn gehakte sjalotten, een kopje melk, peper en zout. Op stil vuur de sjalotten goed zacht laten koken. Op het oogmerk van opdienen, er een 1/8 liter versche melkroom bijvoegen. Eenige oogenblikken laten koken na er eerst een weinig opgeloste bloem bijgevoegd te hebben indien de saus te dun is.

Tartare-saus

In een aarden kom twee soeplepels olie gieten. Stilaan er zooveel bloem bijvoegen als er kan worden opgestropt. In kokend water oplossen, dat lichtjes gezouten en met azijn bezurd is. Aldus bekomt men een dikke saus. Met een eierdooier een klassieke mayonaisseus maken; dit is met een zweeple of een voik het eengeel met een snuifje zout bewerken, met een weinig water oplossen, daarna heel zachtjes twee deciliter olie erin mengen, steeds het mengsel bewerken zonder ophouden. De mayonaise mengen met de reeds bereide saus. Er fijn gehakt : een sjalot, een komkommertje en een weinig Peterselle bijvoegen, wat mosterd, zout, azijn volgens believe.

Ajunsaus

Een soeplepel versche boter in een kleine kasserol met twee fijn gehakte ajunen doen. De kasserol dekken en de ajunen laten genoeg komen zonder ze te laten brinnen. Deze saus wordt opgediend met gerostend vleesch.

Mosterdsaus

In een kasserol een groote lepel boter en twee lepels bloem doen, op een zacht vuur mengen en lichtjes laten brinnen, een halve liter warm vleeschsap of Liebig toevoegen, knuden met peper en zout, doen koken, af het vuur zetten en ze laten dikken. Wanneer de saus dik genoeg is, ze afschuimen, door de teems steken, licht beslaan en er een stuk versche boter en twee soeplepels goede mosterd bijvoegen.

Sjalottensaus (met fricadellen)

Vier sjalotten zeer fijn hakken en ze in wat boter laten genoeg koken, er drie soeplepels wijnazijn en twee decilithers water met Liebig aan toevoegen. Tot op 1/3 laten uitkoken. Bij de saus het sap der gekookte fricadellen mengen, laten opkomen, af het vuur nemen en er een soeplepel boter met fingselakte Peterselle bewerkt, aan toevoegen.

Vincent saus

In een kasserol kokend water legt men een handvol waterkers (resson), evenveel kervel, zuringbladeren en het dubbel spinazie met een weinig Peterselle en bieslook. Gedurende twee minuten laten koken, laten uitdruipen, verwijderen van water, door den teems doen en deze bij een gekruide mayonaise-saus voegen.

Italiaansche-saus

Een stuk boter of margarine van twee eiers grootte in eene kasserol leggen met twee lepels gehakte Peterselle, een lepel sjalotten, evenveel gehakte paddenstoelen (chamignons) twee klompjes Oxo of Liebig, peper, zout, een glas witte wijn, drie roomers water. Zacht laten stoven gedurende 1/4 uur. Op het oogmerk van opdienen met wat bloem de saus binden.

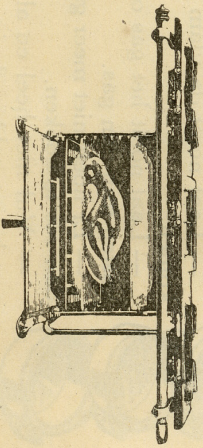
Remoulade (Mosterdsaus)

Eenige soeplepels mayonaise waarbij men een soeplepel mosterd, Peterselle, kervel, straggen, kappertje azijn, komkommertje, voegt. Alles fijn doorheen gehakt opprikelen met een weinig cayenne-peper.

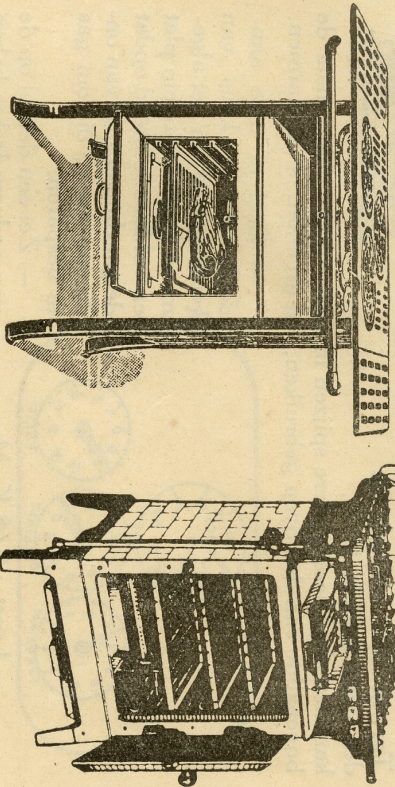
— thermostaat die den warmtegraad in den oven regelt op een bepaalde waarde die aan eene gestelde bereiding past. Het gebruik van de thermostaat laat toe, en dit zonder toezicht, een heel maal te bereiden, b. v., groentesoep, groente, aardappelen, een braadsuk en dessert.

Het gebraad hoeft niet met saus overgoten te worden in tegenstelling van hetgeen soms beweerd wordt.

De huisvrouw zal zich er toe besluiten, en dit volgens de som waarover zij beschikt, een apparaat aan te schaffen die de bovengemelde voorwaarden vereenigt.

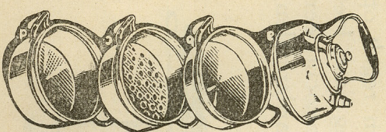


Twee soorten goed bestudeerde gasfornuizen



In het koolfornuis verliest het gebraad 40 %
In een gasfornuis... slechts 25 %

Er zich van kunnen bedienen.



Het is niet voldoende een goed apparaat te bezitten, men moet er zich ook *ekonomisch van bedienen* kunnen.

De goede huisvrouw die nauwkeurig op hare uitgaven let, zal zeker de volgende raadgevingen niet verwaarloozen.

— Laat nooit de vlam buiten aan den pot overkomen.

— Laat nooit het gas onnodig branden, lucifers kosten min dan gas.

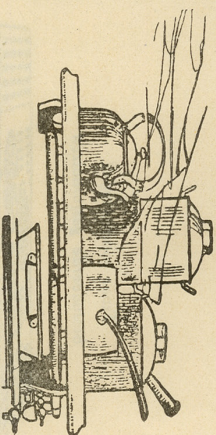
— Er hoeft niet meer gas om twaalf aardappelen dan zes te kookken.

— Val niet heel en al uw ketel als de helft, of een kwart voldoende is.

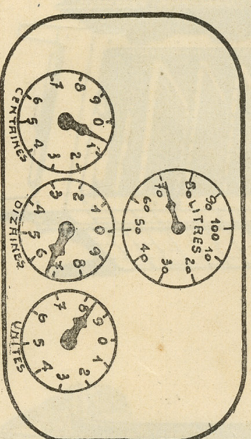
— Sluit het gas af, vooraleer iets van het vuur af te nemen, en niet daarna.

— De temperatuur van het water kan niet boven 100° vermeerderd worden 't zij het kookpunt. Dus wanneer het water kookt, verlaag de vlam.

— Tracht van op een vuur meer dan een pot of pan te gebruiken. Terwijl het vleesch in den oven braadt, b. v., kan men niet alleen andere spijzen in den oven bereiden maar de bovenzijde van den oven gebruiken, om groenten te verwarmen.



Keus van keukengerie.



Leest : 0.68 K. M.

— Geef al uwe aandacht aan de keus van *keukengerie*, in het algemeen kies de bodem plat en voldoende breed opdat de *gasvlam* er niet van onderaan komt, dit om gas te besparen.

— Zet een deksel op de pan gedurende het koken (behalve voor melk).

Regel zelf uw apparaten.

Indien zij deze raadgevingen volgt en met een weinig oplettendheid zal de huisvrouw gemakkelijk 25 % van haar verteer in gas besparen.

Ze kan immers zelf nagaan hoeveel het bereiden van een gerecht kost. Men kan altijd het gas meten, door een lezing van het telwerk des gasmeters. Maar het telwerk schijnt iets ingewikkeld en geheimzinnig te zijn. Dit apparaat schijnt slechts ten gebruike van den gasbediende te staan ! Men bekijkt het met wantrouwen in plaats van trachten te lezen hetgeen twee minuten werk vraagt.

En nochtans, een herhaalde controle beperkt gasoverspilling.

Met deze controle, en mits de bovengemelde regelen van spaarzaamheid hierboven aangehaald gevolgd worden, zal de uitgave van den gasverbruiker onder die komen van het kolenapparaat.

Men zegt dikwijls dat gaskoken duur is. Dat is onzin. Zij die dat beweren kennen er niets van, zij herhalen hetgeen ze gehoord hebben.

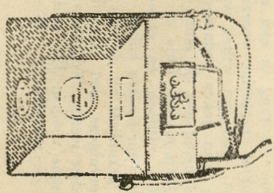
Proefnemingen verscheidene malen herhaald, en waar men volle vrouwen kan in hebben, hebben meermalen het tegenovergestelde bewezen. (Men heeft vastgesteld dat de gaskoken een halve kubieke meter ($\frac{1}{2}m^3$) verbruikt per dag en per persoon).

Indien men wel eens vertelt dat koken op gas te duur komt, dan is het omdat men mandelijks zijne rekening moet betalen, en dit twaalf maal per jaar.

De rekening van den kolenverkooper wordt ineens betaald, en alhoewel heel groot, is aanstonds vergeten.

Het koken op gas is buitengewoon zindelijk. Geen asch, geen roolbak meer, noch stof, noch roet, geen rook meer bij defekten trek des schoorsteens. Gas is bijgevolg gezond en hygiënisch.

Koken op gas gaat snel en is gerieflijk. Met gas verkrijgt men aanstonds de volle hitte der vlam, zonder daartoe meermalen gedwongen te zijn het vuur op te poken.



De gasmeter en de controle.

Onzin.

Besparing van gas.

Zindelijk en gezond.

Snel en gerieflijk.

**Koolen betaalt men vóór,
Gas betaalt men na verbruik**

Enige recepten (vervolg)

VISCH, MOSSELEN

Normandische Tongel.

Een dikke tong uitkiezen en van weerskanten het vel afdoen, de tong, in een schotel leggen van kleine stukjes margarine voorzien, peper en zout toevoegen, alles met witten wijn besproeien en dan in den oven steken gedurende 30 minuten en in tijd overgieten met de saus. Warm houden in waterbad (bain-marie). Drie of vier dozijnen rauwe mosselen uitdoen en evenveel garnalen welke op zacht vuur moeten koken. Eenige lepels water van dit gekooksel bij de saus der tong voegen welke vervolgens met bewerkte margarine en bloem verdikt wordt. Vooraleer op te dienen room bij de saus voegen. De saus op de visch gieten en er de mosselen en de garnalen over strooien.

Vischcroquetten met tartarsaus

De overblijfselen van gekookte visch van hun graten ontdaan kunnen dienen om een smakelijk en voedzaam bijgerecht te maken.

Twee kilos aardappelen koken, algielen en onmiddellijk door de teems steken en terug in de kasserol doen. Goed bewerken met een houten lepel en er 50 gr. margarine, zeer weinig peper en zout, een snuifje kruidnoot, $\frac{1}{8}$ liter kokende melk, de overblijfselen van den visch en ten slotte 50 gr. getaspte kaas bijvoegen. Alles op een bord leggen om koud te worden. Ondertusschen mengt men het wit van een ei met twee soeplepels bloem, wat peper en zout, en een weinig olie. Het mengsel oplossen in een deelliter koude melk. De koude deeg in stukjes snijden, in het mengsel draaien en daarna in geraapt brood, oplettend dat het goed aan de croquet vastkleeft, men mag het zelfs met het plat van een mes opstrijken, daarna in het kokende vet dompelen en opdienen met een taarsaus.

Waterzooi van visch

Neemt een snoek, een karpel, een tink, een paling, eenige grondels. Knuschen, rinnen en het hoofd en den staart afsnijden. In een weinig water een wortel en een ajun laten zacht komen, er de afval van de visch bijvoegen, een bosje peterselle, thymus laurier, zout, een peperbolleje. Twee deelliters water en evenveel witte wijn bedekken, tot op een derde laten vertoken en

door dekeems steken. De vischen in gelijke stukken snijden (de grondels uitgezonderd) ze in een kasserol rangschikken, ze met peper, zout en kruidnoot bestrooien en met het vischsap overdekken, de kasserol luchtdicht maken en op volle vuur laten stoven. De stukken visch op een warme schotel leggen en omringen met stukjes gerosterd brood, een stuk verse boter in de saus doen, op de spij gieten en opdienen.

Gerooste makreel

De visch in de lengte doorsnijden, t. t. z. hem in twee filets verdeelen, de grat aan de eene helft vastlatende. Wat peper en zout bestrooien, met gesmolten boter of olie bedekken, op het volle vuur roosteren daar de makreel vlog bakt. *Opmerking.* — De kant waar de grat aangehecht is langer laten bakken dan den anderen kant.

Rog met gebruide boter

De rog wasstchen in koud water verschildende malen verversecht, in een kasserol koud water dompelen, er azijn, peper, zout, peterselle, thymus en laurier bijvoegen. Laten opkomen en van zoodra het kookt de kasserol een weinig ter zijde stellen. De Rog uitnemen en het vel met den rug van het mes afdoen, laten uitdruipen en op een warme schotel leggen, met zout en peper bestrooien en met bruin gesmolten margarine opdienen.

Burger-mosselen

Twee liters oester-mosselen knuschen, wasstchen en in zout water leggen. Drie of vier maal versch water geven; laten uitdruipen in een teems. In een groote kasserol een groot stuk boter doen, twee groote ajunen, een strunke selder, een groote snuit zeer fijn gehakte peterselle en ker-vel. Goed laten opkomen maar niet brinnen. De mosselen bijvoegen. Kruiden en een geutje azijn. Goed afdekken en op volle vuur zetten; de mosselen van tijd tot tijd opschudden. Van zoodra ze open zijn ze afgieten; een weinig thymus en laurier bijdoen. Binden met een weinig bloem, een lepel boter, vlog laten opkomen, op de mosselen gieten, overstrooien met gehakte peterselle, en met fijn geboterd brood opdienen.

In een woord, beantwoordt het gas zoo volkomen aan de vereischen van het *modern leven*, dat in het meerendeel der woningen na den oorlog opgebouwd, de keuken *uitsluitend* op gas ingericht is, alle andere brandstof daarbij uitsgesloten.

Onderhoud.

Het gasapparaat vraagt regelmatig *onderhoud*. Te dien einde, neemt men het roosterwerk uiteen, en de verinde stukken, men dompelt ze in water met soda. Daarmede kan men insgelijks de wanden van het fornuis met een harden borstel afschrobben — natuurlijk wanneer het apparaat uit gegoten ijzer is. — Daarna wordt dit laatste gepoetlood. Voor hetgeen de gemajileerde gedeelten betreft, deze wrijven bij middel van een linnen met terpentijn, de vernikkelde gedeelten met krijt.

Men ontstopt de gaten der branders en ontdoet ze van vet en vuiligheid. Men bevrijdt voorzichtig de openingen der injectors.

Regeling.

De branders moeten *geregeld worden*, zooniet wordt onnodig gas verspild.

De vlam zal *blauw* zijn met *eene groene regel* in 't midden, en *geruchtloos branden*.

Er kunnen zich vier gevallen voordoen :

1° *De vlam is te kort*, bijna heelemaal groen, ze ronkt, ze slaagt gemakkelijk in. Er is *overmaat* van lucht. de toevoer ervan wordt verminderd door de regeldoos te versperren bij middel van een ring die bij ieder goed opgevat apparaat te vinden is.

2° *De vlam zwalpt* en toont een wit punt. Er is te veel gas voor de luchttoevoer: de injector moet verkleind worden.

3° *De vlam brandt goed* maar is *te groot*; luchttoevoer wordt verminderd, en de injector verkleind.

4° *De vlam is te klein*. Er is te *weinig gas en lucht*. Injectors en luchttoevoer vergrooten.

**Goed geregeld, wel onderhouden
en benutigd apparaat,
beteekent kleine rekening.**

Hoe het vleesch lekker in een gasoven gebraden wordt!

Gij komt u een gasoven aan te schaffen. Zoo als iedere goede huisvrouw kent gij zonder twijfel de wijze waarop een vleeschgebraad hoeft gaar gemaakt. Enkele raadgevingen zullen u hier nochtans niet onmisbaar zijn.

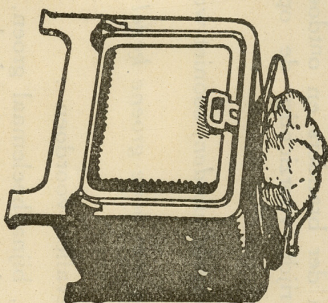
Met den tot heden gebruikten kooloven, was het u enkel mogelijk in een druppel het gebrad voor te bereiden. De gasoven laat echter het braden op den rooster toe, hetgeen u het voordeel geeft een sappiger vleesch te bekommen, waartuit het overvloedige vet zoo niet gansch verdwenen, dan toch merklijk verminderd is.

Er valt ook nog op te merken dat het braden op den rooster het gevaar van het vleesch te verbranden doet verdwijnen. Met de druppelpan is dit het geval niet.

Het braden op den rooster bewaart ook beter de hoedanigheden van 't vleesch. Hetzelfde geldt wanneer het het bereiden betreft van wild (gevogelte of ander) alsook het gaar maken van zeevisch; nochtans hoeft er opgemerkt dat, wat zoetwaterisch betreft, enkel zalm en snoek op den rooster mogen gebraden worden.

Opdat het gebrad op den rooster vaardig gehandeld: Het vleesch min of meer, naar keus, gezouten of van specerijen voorzien, wordt op den rooster geplaatst. Het met vet ingewreven rooster gebrad is, worden de branders geregeld op kleine vlam. Ze worden zoo behouden tot het vleesch verbranden is. Dan worden zij nog voor een zeer korten tijd volledig opengezet, ten einde aan de korst van het gebrad een lekker bruin opzicht te geven.

Wanneer het gebrad klaar is, dient het niet onmiddellijk uit den oven genomen, men moet het er integendeel eenige oogenblikken in laten verkoelen. Dan enkel mag het versneden worden; deze handwijze vernijdt dat het sap verloren ga en behoudt dit in het vleesch.



Voor de zeer vette soorten, is het aan te raden, b. v. voor varkenvleesch, enkele insnijdingen te maken in de huid, voor vet gevogelte, de vette bestanddelen met een vork te overstreken. Op deze wijze wordt het overvloedige vet verdreven.

Om een sappig ossengebrad te bekommen, tekent men van 25 tot 30 minuten per kilogram vleesch. Voor grootere hoeveelheden, hoeft er 8 minuten meer gerekend per kilogram. Voor een volledig te braden stuk, mag een kilogram vleesch 35 tot 40 minuten in den oven blijven, indien er een grotere hoeveelheid voorhanden is, hoeft men het braden met 10 minuten per pond meer te verlengen.

Wat kalfs- of schaapsgebrad betreft, tekent men 3/4 uur per kilogram en 15 minuten per pond vleesch meer.

Een in de braadpan klaar gemaakte spijs is nimmer zoo smakelijk dan wanneer deze op den rooster vervaardigd is. In dit geval, hoeft den oven ook op voorhand gewarmd en het vet goed gesmolten eer het vleesch er dient ingeschoven. Bij aanvang moet het vleesch dikwijls gekeerd

ten einde het met een laag vet te omringen, hetgeen het uitlekken van het sap vernijdt. Voornoemde heweking mag enkel bij middel van twee lepels geschieden en er wordt aangeraden geen vork te gebruiken. Er mag ook geen water bij de saus gevoegd worden vooraleer het vleesch heelemaal gaar is (op dit oogenblik is het gebrad ondoordringbaar). Er wordt aanbevolen zoo weinig water mogelijk bij te voegen. Hoe minder water, hoe beter vleesch, daar water het vleesch « wascht » en het droog maakt.

Van zoohaast het vleesch enigzins begint te braden, worden de branders op kleine vlam gezet, staan deze te ver open, dan vormt er zich een harde korst en blijft het vleesch al binnen rood.

Enkel gedurende de laatste oogenblikken mag het braden met gansch opene branders geschieden. Na zich van den oven bediend te hebben, moet deze zorgvuldig met papier gedroogd, en nadien met droge doeken gekuist worden.

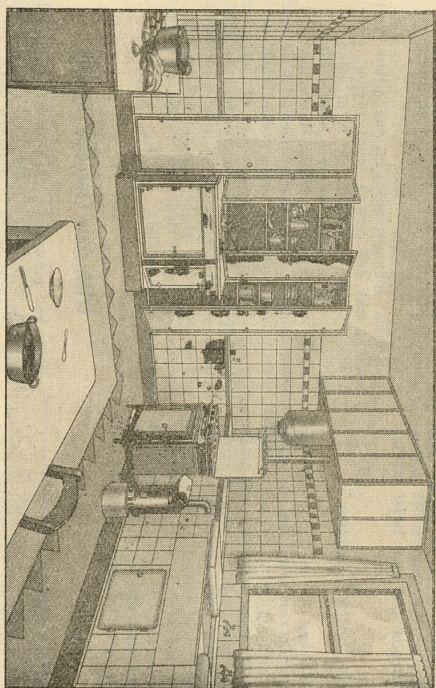
Enmaal ingesteld, is het waarschijnlijk dat het apparaat geen nieuwe regeling vereischt, zoolang men niet van gasmeter, apparaat of woning verandert.

Kortom, men zal er op letten dat het apparaat zuiver, en wel geregeld zij. Dit zijn de twee voornaamste punten voor gasvuur of fornuis die niet uit het oog mogen verloren gaan.

De inrichting van de keuken

Zooals we reeds gezegd hebben is de keuken altijd de meest verwaarloosde plaats voor wat gezondheid en gemak betreft. Wanneer juist het tegenovergestelde zou moeten gelden.

En dit komt, bij gemis aan doorzicht. Ziehier eene logische en verstandige inrichting.



Waarom zich dagelijks een onaangename sleur opleggen; eene oordeelkundige schikking der apparaten verlicht het keukenwerk.

Hoe men moet inrichten.

Enige recepten (vervolg)

VLEESCHGERECHTEN

Stoverij

Neem 1 kg. 1/2 ossenvleesch, snide het in groote teerlingen en leg het in een platte kasserol waarin 50 gr. margarine gesmolten is. Op volle vuur licht laten brinnen en omroeren met een houten lepel. Twee groote, gesneden ajunen bijvoegen welke een weinig getruind worden en vervolgens met bloem bestrooid. Alles goed mengen en in den oven goed laten stoven. De kasserol terug op het vuur zetten en er drie soeplepels azijn, 1 liter water of bier (ambic of faro) twee soeplepels meelstiker, peper, zout, kruidnoot, thym, laurier en steelijes van peterselie. Laten koken en voortdurend roeren, de kasserol terug gedurende 1 uur in den oven zetten, daarna op zijde van het vuur, er een lepel mosterd inroeren en zorg dragen dat de stoverij niet meer koke. Opdienens met versche aardappelen.

Gestooide Ossenslever

In een stuk ossenslever van ongeveer 1 kg. steekt men drie of vier lange stukjes varkensvet. De lever licht laten brinnen in zeer warm smout en drie gesneden ajunen toevoegen, een blaadje laurier, een strukje thym, zout en peper, wat water, een klein glaasje azijn, een snuifje geosterd brood en gedurende een uur laten stoven.

Kalfsvleesch "à la Marengo"

750 grammen kalfsborst in vierkante stukken snijden en er de vellen van afsnijden, de stukken in margarine doen brinnen. Er een dozijn kleine ajunen bijvoegen (niet gesneden) wat warm water toevoegen en vleeschsp als men er over beschikt. Als de stukken licht getruind zijn, er eene saus overgieten bereid van: vleeschsp of water, evenveel witten wijn en tomaatensoes. Alles doornen gedurende 1 1/2 uur zachtyes laten koken. De saus mag niet te dun maar ook niet te dik zijn. Bij het opdienen voegt men er een dozijn olijven bij.

Kalfsgebraad

Men legt in een druippan een finge-hake wortel en ajun, daarop het vleesch met boter, met zout en peper bestrooid. Het vleesch in den oven steken welke men op voorhand verwarmd heeft, en het gedurende 3/4 uurs laten braden (voor 1 kg.). Het gebraad uit den oven en af de braadpan nemen. Een weinig water in de druippan doen en wat Liebig of Oxo, eens laten opkoken en laten doorzigen en dan opdienen.

Ragout van witte boonen (Cassoulet)

In een volle ketel koud water doet men een halve liter witte boonen en een weinig zout. Na drie uur koken voegt men er 1/4 kg. rauwe heep of versch varkensvleesch, een worstje, een stuk schaapsschouder, margarine, zout en peper bij. Nog drie uren zachtyes laten koken.

Konijn "à la Normande"

Het konijn stroopen en uitkuischen, het in gelijke stukken snijden. In een kasserol doet men een groot stuk vet of boter, 150 gr. gesneden vet varkensvleesch en twee fijn gesneden ajunen, op een gematigd vuur licht laten brinnen, het konijn bijvoegen, peper en zout, en alle stukken licht laten brinnen. Van tijd tot tijd met een houten lepel draaien, met twee soeplepels bloem bestrooien en goed mengen. Een fleesch eiderwijn overgieten en wat kruiden, de kasserol goed afdekken en gedurende 1 u. 1/2 nacht laten koken.

Schaapsvleesch met boonen

2 kilos schaapsragout in een platte kasserol braden, met een houten lepel roeren, twee gehakte ajunen toevoegen en kleur lepels bloem. Een weinig in den oven steken. Inmiddels 250 gr. witte boonen, sinds den vorigen dag te weken gezet, doen koken in water zonder zout; de boonen niet te maïsch stoven; 2 kg. in vier gesneden aardappelen werden in zout water wil gekookt, zoodat ze koken, afgieten. De ragout uit den oven nemen en er de boonen en de aardappelen bijvoegen. Terug in den oven steken en gedurende een uur laten stoven.

Irish stew (Iersche ragout)

Een kg. gesneden schaapsborst, een selder, een ajun, een kleine witte kool en twee rapen. Het schaapsvleesch in gezouten water wit laten koken, met koud water verfrissen. Daarna het vleesch in een kasserol leggen, tot op de hoogte van het vleesch met water bedekken, peper en zout toevoegen en laten koken. De groenten goed gespoeld en klein gesneden bijvoegen, alles bedekken met eenige in schellijtes gesneden aardappelen en alles doornen laten stoven gedurende 1 1/2 uur, en 7 o. opdienen.

Bij de inrichting der keuken, heeft men de aandacht op de volgende punten te vestigen.

- 1° De keuken moet *vlak* zijn.
- 2° Ze moet gemakkelijk kunnen *verlucht* worden.
- 3° Ze zal *verwarmd* worden door een klein gasvuur of een kleine gasradiator, die de huisvrouw kan afsluiten zoohaast ze de keuken verlaat.
- 4° Het *keukengerief* (potten en pannen, teljooeren, schotels en proviand) moet kunnen gerangschikt worden om alle bevuiling te vermijden.

5° Eene breede *kap* zal over fornuis en watersteen aangebracht worden. Ze zal allen damp en reuk buiten voeren en hunne verspreiding in de woonst beletten.

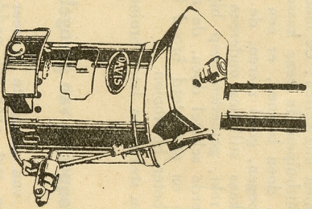
De moderne keuken bezit niet alleenlijk een groot gasvuur of een gasfornuis.

Ze zal ook eene *warmtekast* onvatten ten einde de voorbereide spijzen warm te houden en zoo noodig hunne bereiding stilaan te voleindigen. Het verbruik aan gas hier kast is zeer klein — 275 liters per uur, ongeveer 0 fr. 20 — en zelf min, indien het apparaat wel « gecalorifugeerd » is. Het nut van een warmtekast doet zich vooral voelen wanneer het maal niet op tijd kan opgediend worden.

Een ononbeerlijk apparaat, waar we op terug zullen komen in het hoofdstuk « *Warm water met Gas* » is de *waterverwarmer* die op ieder oogenschijnlijk toelaat over een *kwantum* heet *water* te beschikken, steeds noodig in de keuken (schotelwasschen, koffiebereiding, enz...).

De engelsche keukens zijn uiterst wel ingericht om alle gemak aan de huisvrouw aan te bieden: iets dat we hier op het vasteland helaas nog weinig of niet kennen.

De keuken, waarlijk « up to date » ingericht, bezit haar vuilverbrander.



Vuilverbrander.

Gebruik uitsluitend gas als brandstof.
Gij zult alzo veel onaangenaamheden vermijden en talrijke besparingen doen.

Volledige Inrichting.

Warmtekast

Waterverwarmer.

Enige recepten (vervolg)
VLEESCHGERECHTEN
DE NAGERECHTEN

Kieken met rijst

Het kieken uitkuischen en over de vlam houden, afkuischen en bestrijken met een in twee gesneden citroen. Het in eene kasserol leggen en met water overdekken. Het noodige zout bijdoen en op volle vuur zetten. Van zoodra het kookt van het vuur afnemen en afschuimen. Bijvoegen een witte ajun, waarin twee groffflaagels, vier peperbolletjes, een bosje groenten en specerijen. De kasserol afdekken en gedurende een paar uur zachtes laten koken. Inmiddels twee handsvollen rijst wit laten koken, afdruipeu, terrig in de kasserol leggen, op dubbele hoogte overdekken met het vette gedeelte van het kiekensap, afdekken, in den oven steken en laten droog koken. In een klein kasserolletje twee soeplepels versche boter en evenveel bloem. Op een zacht vuur doorheen mengen en licht laten brunnin, vijf deciliter kiekensap bijdoen en op volle vuur dikken. Er drie eierdooiers bijdoen, licht roeren, de saus doorsteken, en warm houden in een waterbad. Het kieken met den gebonden rijst opdienen met eenige lepels saus. Een stuk boter en een weinig citroensap in de saus mengen.

Macaroni met hesp

Licht gezouten water doen koken. De op voorhand in stukken gebroken macaroni in het water dompelen en goed roeren. Gedurende 15 minuten laten uitzwellen; de macaroni in een teems laten uitrusten. In eene kasserol een stuk boter leggen, doen brunnin, er een lepel bloem en melk bijvoegen, goed roeren, de macaroni en de gewaspte kaas stillefjes onderen roeren tot het mengsel rekt, gesneden hesp bijdoen. Alles in een geboterde schotel doen, de macaroni met gewaspte kaas en geroosterd brood bedekken en met nootjes boter bestrooien.

In den oven steken en laten brunnin.

Croquetten van gevogelte

De resten van gevogelte in zeer kleine teerlingen smijden met evenveel paddestoelen. De beendren van het gevogelte in wat vleeschsap laten koken. Een soeplepel boter met evenveel bloem doen smelten, mengen en het vleeschsap bijvoegen, een eierdooier, citroensap, peper en zout. Laten koken, van het vuur nemen en laten koud worden voor croquetten van gevogelte en Parisische pastei.

Voor gewulsels, hapjes en vol-au-vent, warm opdienen.

Kramiek

500 gr. bloem, 75 gr. boter, 20 gr. gist, 25 gr. wit poedersuiker, 3 eierdooiers, 100 gr. rozijnen, een snuife zout en lauwe melk.

1° De deeg opmaken: gist met een weinig bloem gemengd en lauwe melk. Gedurende 10 tot 15 minuten laten rusten.

2° Bij deze deeg het overblijfsel der bloem voegen, de boter, suiker, eierdooiers, zout en lauwe melk.

3° Goed onderen werken totdat de deeg vast wordt.

4° De deeg gedurende 2 uren laten rusten, de rozijnen bijvoegen.

5° De deeg in den vorm van een klein broodje rollen, en ze in een geboterde plaat leggen.

6° Het brood laten opgaan tot wanneer het vier maal in massa toegenomen heeft.

7° In den oven steken (ongeveer 30 minuten).

Moskovische taart

250 gram bloem, 150 gr. suiker, 75 gr. gesmolten boter, 4 eieren en 4 eierdooiers. De eiers met de suiker beslaan, bloem en boter bijvoegen. In geboterde vormen gieten en op zacht vuur gedurende 40 minuten bakken.

Kattentongen

125 gram suiker, 125 gr. boter, 125 gr. bloem, 6 wit van eieren, vanille.

Met een houten lepel de boter, suiker, en vanille bewerken. Het wit der eieren een voor een bijvoegen. Deze bereiding moet in een koule plaats gebeuren tensinde het klonteren te vermijden, de bloem stilaan bijvoegen.

De deeg door een patisserie-zak duwen en de lengten op een gebotende plaat plaatsen.

Drie tot vier minuten in een sterk verwarmde oven zetten.

Gevulde pannekoeken

Gewone pannekoeken maken (150 gr. bloem, 1/2 liter melk, 2 eieren, voor 12 personen).

Inmiddels een room malen met een pakje puddingpoeder opgelost in een weinig koude melk, 12 stukjes suiker en 1/4 liter kokende melk er bijvoegen. Vlug beslaan, op gloeiend vuur eens laten opkomen.

Deze room op elke pannekoek strijken, er rolletjes van maken, licht platgedrukt, met fijne suiker bestrooien en glazeeren (hier en daar met een gloeiend ijzer bestrijken zonder door te duwen).

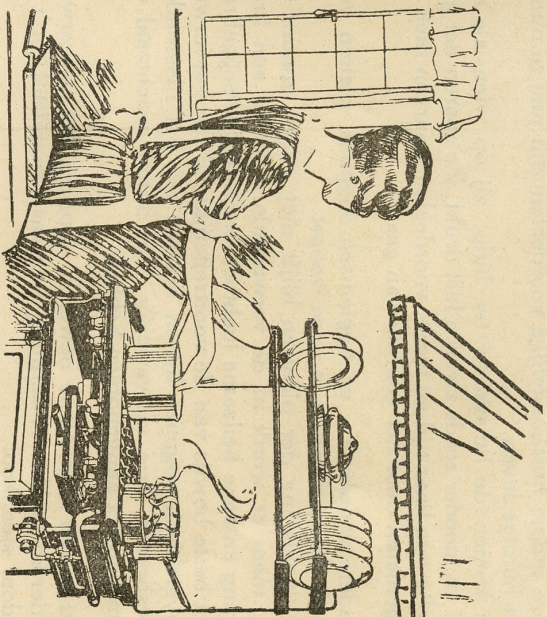
Chocolade room

Drie tabletten gewone chokolade in den oven laten smelten. Drie eierdooiers bijvoegen. Het wit der eieren in sneeuw beslaan. Alles mengen in een diepe kom gieten en laten koud worden.

Dit klein apparaat, dat zeer snel kan ingesteld worden, verlooft zich in eenige minuten van den hinderlijken keukenafval te ontdoen. Zoo is men van den « vuilbak » ontslagen, en de keuken blijft net en geurloos.

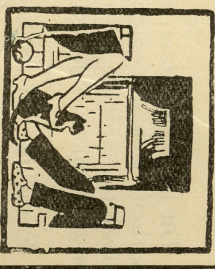
Eindelijk, zal de keuken heelemaal « laatste mode » zijn, **lis apparaat**, indien men zich een frigo-apparaat kan bekostigen.

Het is voordeelig zijn keus te wenden tot een gas-frigo, daar dit met gas het goedkoopste werkt.



Mevrouw kookt op gas!
De onverwachte dischgenoot is altijd welkom

Gasverwarming



Voordeelen in het huishouden.

Het gebruik van vaste brandstof voor het verwarmen der woonst gaat met veel slommer gepaard.

Met de gasverwarming verdwijnen stof en rook. Het onophoudend en vermoedend behandelen van hout, steenkool en asch in buitengesloten.

Deze groote *huishoudelijke* voordeelen zijn niet te minachten in het huidige leven.

Zij komen de huisvrouw ter hulp, zij op wien als echtgenote en moeder reeds zwaren last drukt. Ze sparen het grootste gedeelte van haar tijd en werk; voordeelen waarvan men slechts kan genieten door het gebruik van gas.

Hygiënische voordeelen.

Andero voordeelen, op *hygiënisch* oogpunt, pleiten voor het gebruik der gaskachels in onze woonst.

De luchtkring der plaatsen blijft niet alleen zonder stof en rook, maar er wordt in de verwarmde plaatsen een krachtige menging en eene heilzame luchtverversching teweeggebracht.

Het beste bewijs van de voortreffelijkheid der gasverwarming op hygiënisch oogpunt ligt in het feit dat het meerendeel der geneesheeren deze verwarming voor hunne wachtzaal en verpleginskabinet aangenomen hebben.

Eene dwaling.

Het is een *dwaling* te beweren, a priori, dat gasverwarming duurder komt dan verwarming door vaste brandstof, in 't bijzonder door steenkool.

Verwezenlijkt met moderne apparaten van hoog nuttig effect, goed ingesteld, wel geleid, kan gasverwarming, voor hetgeen

Gas : ideale brandstof voor 't huishouden

Electriciteit : 1 kilowal-uur = 864 kalorien } 1 kalorie is de hoeveelheid
warme noodig om de temperatuur van 1 kg. water met 1 graad te vermeerderen.

Gas : 1 kubieke meter = 4250 kalorien

de prijs betreft, met de andere middelen van verwarming volkomen in mededinging treden. Daaruit volgt dat al de voordeelen van het gas, buitengewone winst voorstellen.

Het gas zal *altijd voordelig van gebruik* zijn in die plaatsen die slechts bij tuschenpoos moeten verwarmd worden. Deze plaatsen zijn : de keukens, badkamers, slaapkamers, bureelen, wachtzalen, enz... Zoohaast de betamelijke warmtegraad verwezenlijkt is, is het voldoende de gaskraan af te sluiten.

Voor de andere plaatsen, wanneer de buitentemperatuur niet te laag daalt (tenminste + 5°) zal de gasverwarming nog altijd voordelig uitkomen.

Voor plaatsen waar men zich den heelen dag ophoudt, bij lage temperatuur ('s winters) komt het voordeliger uit met cokes te stoken, of de centrale verwarming met cokes aan te nemen, dit hangt natuurlijk af van den prijs per kubieke meter. Reeds in verscheidene landen, heeft men een speciaal tarief voor centrale verwarming.

In 't kort, men zal deze *uithuntende verwarming* bekomen zooals hieronder aangeduid :
De beste verwarming.

— s'Winters.

1) Plaatsen den heelen dag bewoond : cokesvuur of centrale verwarming op cokes ingericht.

2) Plaatsen eenige uren per dag bewoond : *moderne gashaarden*.

— Wanneer de temperatuur niet onder 5° daalt :

1) Plaatsen den heelen dag bewoond : *gashaarden*.

2) Plaatsen eenige uren per dag bewoond : *gashaarden*.

Aldus *opgevat*, zal de verwarming der woonst degeelijk en spaarzaam zijn.

Ze zal zich tot een minimum cokesverwarming beperken (door afzonderlijk cokesvuur of wel een kleine dampketel met beperkte leiding, die in de keuken zal opgesteld worden).

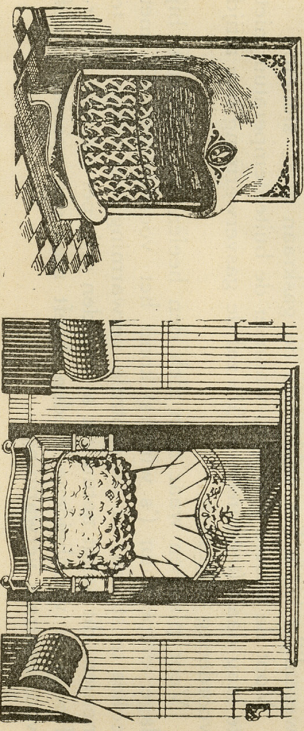
In de woonst zal aldus altijd een zachte warmte behouden worden, en zoohaast de groote koude verdwenen, warmt men *uitsluitend* met gas.

Het gas vervliegt niet
Kolen vervliegen dikwijls

De apparaten bestaan in principie uit drie soorten.

Zij die door straling verwarmen.

Deze apparaten, waarvan de poreuse, onsmelbare elementen door de branders wigloeiend gebracht worden, geven aanstonds hevige warmte.



Ze passen vooral daar waar men eene snelle verwarming wil bekomen en van korten duur (keukens, badzalen, slaapkamers, wachtplaatsen, receptiezalen, enz.).

De stralingwarmte wordt door de gezondheidsleer als de beste beschouwd.

Het is door *straling* dat de zon de aarde verwarmt.

De apparaten die door straling verwarmen, zijn krachtige luchtververschers.

Zij die door warmtegeleiding verwarmen.

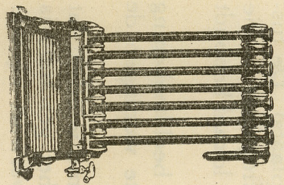
Deze apparaten bestaan meerendeels uit metallische buizen, die binnenin door gasbranders verwarmd worden.

De lucht verwarmt zich door aanraking met deze buizen. Wanneer de plaats op voldoende temperatuur gebracht is, worden de branders automatisch uitgeschakeld en op aansteekvlam gebracht, door een bijzonder aangebracht stelsel.

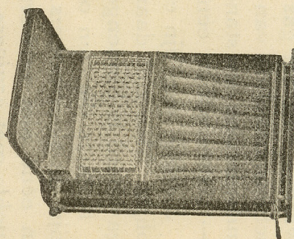
Deze apparaten gebruikt men voor meer langdurige verwarming (bureelen, scholen, enz.).

De geschiedenis van het gasverbruik is ook de geschiedenis van aanhoudenden vooruitgang.

Zij die door straling en geleiding verwarmen.



Deze apparaten bezitten terzelfdertijd een stralende oppervlakte en recuperatiestelsel dat door geleiding verwarmt. Ze geven dus eene snelle verwarming en leenen zich voordeelig tot langdurig gebruik.



Het zijn spaarzame apparaten, daar ze van hoog nuttig effect zijn.

Eender welk apparaat voldoet niet om een plaats te verwarmen.

Eenzelfde apparaat, voor de toiletkamer waar men 's morgens onmiddellijk eene nogal hooge temperatuur vordert, kan geen voldoening geven in het bureel waar men verscheidene uren moet verhoeven.

In het eerste geval zal men den gashaard met refractaire pijpen nemen; in het tweede geval, apparaten die door geleiding verwarmen.

De gashaard die men zich aanschafft, moet niet alleenlijk aangepast zijn aan de manier van verwarmen op snel of onderbroken wijze, maar ook aan de ruimte der te verwarmen plaats, haar ligging in het woonhuis, enz.

Dit alles is nogal kiesch, en in dit geval is het geraadzaam zich tot den gasdienst te wenden (die althijld kosteloos te uwer beschikking staat).

Enieder, die geene voldoening van de gasverwarming bekomen heeft, mag er van overtuigd zijn dat hij zich van een slecht apparaat of — hetgeen op hetzelfde neer komt — een slecht ingesteld of defekt gebruikt apparaat bedient. In ieder geval, is het beter, om een zekere ruimte te verwarmen, een apparaat te bezitten, dat veel eer te sterk dan te zwak is.

De gasapparaten die hedendaags door de groote firma's in den handel gebracht worden zijn fraai en spaarzaam.

Woonst zonder gas...

Ouden trant.

Het apparaat moet wel gekozen zijn.

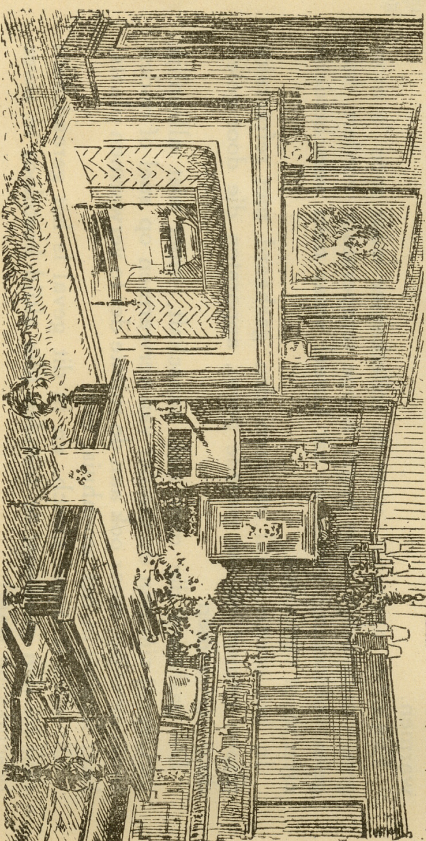
Spaarzaam door hun hoog nuttig effect (80 tot 85 % der warmte van het gas dient tot verwarming der plaats). De tusschenschakeling van een bijzonder stelsel — zelfregelbaar — die automatisch een standvastige warmtegraad in het lokaal behoudt — verzeenlijkt een maximum van besparing.

Sterlijk, van lijn en opvatting zooals uit onze beeldtekening blijkt. Men ziet daarbij dat zelfs tot in de rijkste woningen de gashaard is binnengedrongen.

Kamers die, ten onrechte, bijna nooit verwarmd worden dat zijn de slaapkamers. Men is van meening dat het gezonder is in eene niet verwarmde kamer te slapen, en verwart «koude lucht» met «zuivere lucht».

In de niet verwarmde kamer blijven beddegoed, matras, kussens, lakens, dekens, koud en klam.

De slaapkamers



Deze klantheid moet door de warmte des lichaams verdampt worden. Met een sterk gestel komt men er met een pijnlijk rheumatiek van af. Maar met een zwak gestel met gevoelige ademhalingsorganen, zal men een luchtpijpontsteking, zooniet eene longziekte oploopen.

Het derde van uw leven brengt ge door

in uw slaapkamer; vergemakkelijkt er uw verblijf door gasverwarming.

Het is dus noodig de slaapkamers eenige uren per dag te verwarmen, 's avonds b. v. vóór slapen te gaan, tenende de nadeelige vochtigheid te verdrijven. Maar er dient tenzelfdertijd krachtig *verlucht* te worden.

De gashaard die met straling warmt is hier aangeduid en overtreft alle andere middelen van verwarming. Hij is gemakkelijk, gezond en zeer spaarzaam.

En de centrale verwarming met gas?

Men spreekt meer en meer van centrale verwarming. Kan men iets gemakkelijker uitvinden dan centrale verwarming met gas? Het is wel de « ideale verwarming », een met gas gestookte ketel vraagt immers geen toezicht... In ieder modern huis drijft zich de centrale verwarming met gas op.

Dank zij de belangrijke vooruitgang, sedert de laatste jaren verwezenlijkt, vindt men heden gasketels, voortreffelijk onder alle oogpunten, en die zeer weinig plaats innemen.

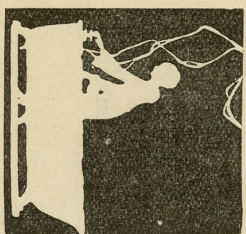
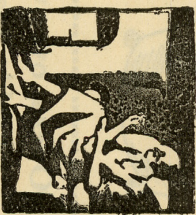
Ze bezitten een stelsel — thermostat, thermoscope (warmte-regelaar of warmtevoeler) — en auto-regelaars, die automatisch op den brander werken, en aldus in de plaats een standvastig op voorhand bepaalde temperatuur behouden.

De vermeerdering van gemak voortspriengt uit de volmaakte netheid, uit het groot gemak van regeling der gewenschte temperatuur, de zekerheid altijd over de noodige brandstof te beschikken en de vlugheid van aansteken en uitdooven, vergoeden grootendeels het verschil der onkosten vergeleken met de verwarming bij middel van anthraciet.

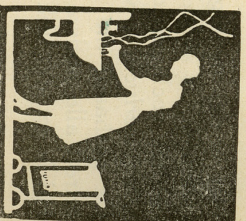
Voor de reeds bestaande installaties van centrale verwarming, zou men een ketel gestookt met gas kunnen toevoegen. Deze zou alleen gedurende de gematigde koude perioden dienst doen; de ketel met coques gestookt zou alleen gedurende de strenge koude gebruikt worden om de temperatuur te verhoogden.

Toch zal het nuttig zijn in zulke gevallen een deeskundigen te raadplegen want deze doenswijze kan evenwel niet veralgemeend worden.

Rein — Gemakkelijk
Gezond — Spaarzaam



Warm water
met gas



Noodwendigheid

Over warm water in al de gedeelten van de woonst beschikken, is *geen weelde*.

Het is, daarentegen, een der *noodwendigheden* van het huidige leven.

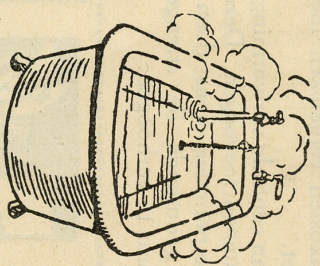
Gezondheid en reinheid gaan gepaard, en de reinheid vereischt dikwerf heet water in overvloed.

De *gezondheid* van het lichaam, en deze van onze lieve kleinen, vereischt het bestendig gebruik van goed verwarmde baden.

De *noodwendigheid* van warm water doet zich insgelijks gevoelen in de keuken, de waschplaats, het stortbad, de toiletkamer....

Om overal gemakkelijk over *warm water* in overvloed te beschikken, moet men zich op het gas beroepen.

Badplaats.



Ieder huis — hoe neederig ook — bezit heden zijne badplaats. De *badplaats* met gas ingericht is de enige die echt praktisch is.

Deze apparaten zijn tot een uiterst hoogen graad van volmaaktheid gekomen.

De moderne geysers zijn ofwel heel eenvoudig ofwel heel prachtig! Men heeft maar te kiezen.

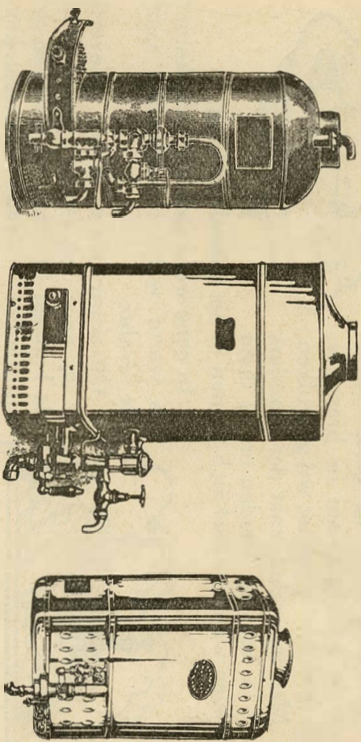
Overal over warm water beschikken is *geene weelde*, maar wel eene *noodwendigheid*.

Men zal een goed apparaat kiezen. Voor deze keus, is het **Keus van het** altijd raadzaam, den gasdienst te raadplegen en zich niet enkel **apparaat.** op de verzekering der fabrikanten of leveraars te verlaten.

De meest verspreide « geyser » is deze die oogenblikkelijk warm water geeft. Eene groote hoeveelheid gas, in korten tijd verbruikt, laat toe, onmiddellijk over een groot volume warm water te beschikken, en dit in enkele minuten.

Voor het bad gebruikt men het eenvoudige model. Indien het apparaat, voor bad, watersteen, keuken, lavabo dienen moet, is het van het model « geyser onder druk ».

De beste apparaten zijn van koper, dat het beste warmtegeleidend metaal is. Hun nuttig effect bereikt 80 %, d. i. 80 % van de warmte van het gas, vindt men in het warm water terug.



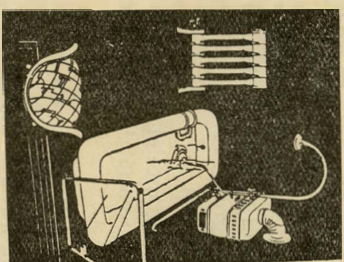
Zij zijn vervaardigd zooals hierboven aangeduid.

Deze apparaten zijn gewoonlijk rechtstreeks aan de waterleiding verbonden.

Het meest bijzonder orgaan van den geyser is de « klopkraan » die het water en gasvoer regelt.

Warm water — Gezondheid.

Een kleine aansteekvlam (ontbrander), die altijd vooraf moet



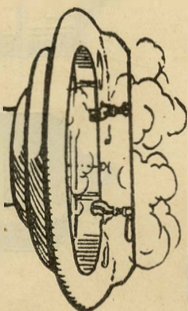
in brand gestoken worden, veroorzaakt den brander van den geyser aan te steken zoodra men de waterkraan opent. Goed vertonnen apparaten bezitten ingrijpstuksels der verscheidene kranen die alle slecht manoeuvre beletten. Nochtans mag niet uit het oog verloren worden dat de geysers meer aandacht vragen in den aankoop, als b. v. een gasfornuis.

Dit is natuurlijk geen reden om ze zich niet aan te schaffen.

Alle moderne verbetering vereischt verstandige behandeling vanwege den verbruiker.

Vooraf moet er op gelet worden dat de aansteekvlam in brand is, als men het apparaat wil gebruiken.

Men moet den staat der branders wel in het oog houden en ze doen regelen wanneer roet zich binnen in het toestel vertoont.



In eene wel ingerichte toiletkamer is warm water onontbeerlijk voor de lavabo.

Dit warm water wordt geleverd 't zij door den geyser, die zich in de badzaal bevindt, en waarvan de ontbrander steeds aangestoken blijft — 't zij door een bijzonder apparaat bovenaan de waschtafel aangebracht.

Voor keuken en waschhuis is een waterverwarmer uiterst voordelig.

Zoo is er geen tijdverlet en moet men niet wachten tot het water op het gasvuur kookt.

De geysers moeten aan een goeden schoorsteen aangesloten zijn.

Dit is volstrekt noodzakelijk.

Men zal aanstonds over het noodige heete water beschikken, voor iedere behoefte in keuken, schotelwasch, enz...

Indien badkamer en keuken aaneenpalen — hetgeen dikwerf het geval is in moderne vertrekken — zal het voldoende zijn de scheidswand te doorboren, en aldus de keuken te bedienen met het warm water van den geyser. Zooniet, is het raadzaam voor de keuken een afzonderlijker waterverwarmer van passende afmetingen te gebruiken.

Vele personen aarzelen om de aansteekvlam in brand te en de houden. Zij zijn van meening dat die kleine vlam groote hoeveelheden gas verbruikt. In werkelijkheid is de uitgave uiterst klein in vergelijking met het grootte gemak steeds onmiddellijk over warm water te kunnen beschikken.

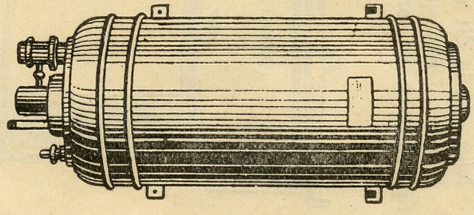
Enkel een kraan geopend en het warm water is ter uwer beschikking. *Neem vooral in acht dat de aansteekvlam goed brandt.*

Zekere apparaten werken als "verzamelaar" in tegenstelling met de vooraan beschrevene apparaten die oogenblikkelijk warm water geven.

Zij zijn daardoor gekenmerkt dat ze over een zekere hoeveelheid warm water beschikken en dat de branders heel weinig gas verbruiken (ongeveer 60 liters per uur).

Hiervuit volgt dat voor hunne aansluiting slechts een leiding van kleine doorsnee voldoende is, en de gasmeter van geen groot kaliber hoeft te zijn.

De waterverzamelaar vergt geene aansluiting aan den schoorsteen.



Warm-water verzamelaar.

aansteekvlam.

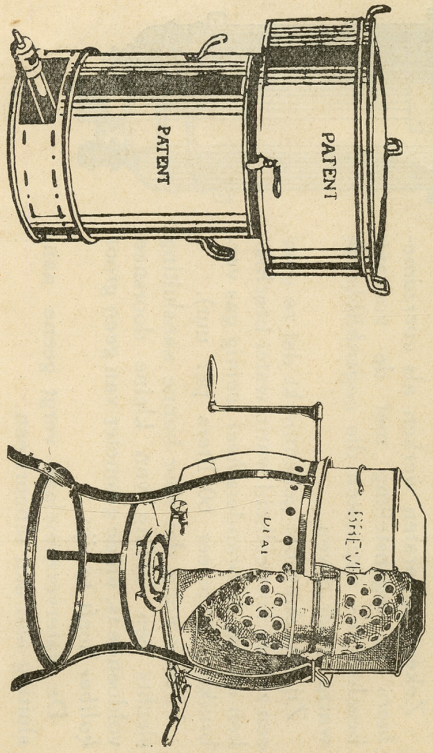
Gas in het waschhuis

Eene goede huisvrouw wascht en strijkt te huis. Ze vindt daarbij alle *voordeel*; haar linnen is niet bedorven door de chemische en mekanische behandelingen der bleekrijen, beter gewasschen en met minder kosten.

Eertijds. Tot hiertoe, was de waschdag voor de huisvrouw een *geveerde dag*.

Het koolvuur om het water van den waschketel op te warmen brandt slecht, en het heele waschhuis staat vol rook; gepaard met stof en vuiligheid en eenen ongezonden dampkring.

Heden. Met gas is dit alles veranderd. Dank zij het gas, is wasch en strijk in een minimum van tijd uitgevoerd, snel en zuinig.



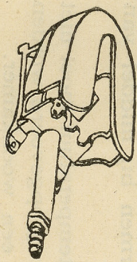
De waschketel wordt verwarmd door een brander van groote kracht, die het zeepsop snel tot koken brengt.

Wascht uw linnen in familie...
Met behulp van gas!...

De bediening van een geyser is gemakkelijk maar vereischt "oplettendheid" en "ervaring".

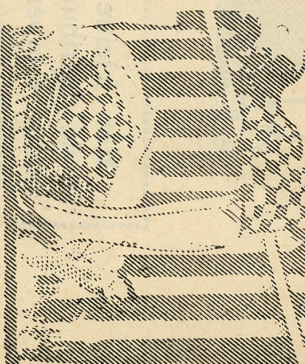
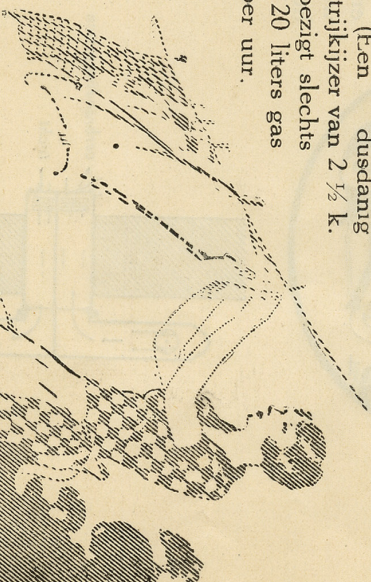
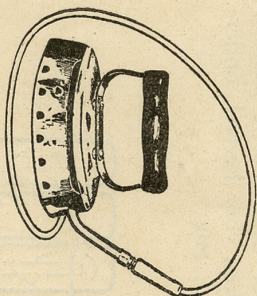
Damp en verbrande gassen worden bij middel van eene kap, in den schoorsteen geleid.
De dampkring van het waschhuis blijft aldus zuiver, gezond en frisch.

Er bestaan uiterst volkomen *waschapparaten* — die door de samenwerking van gas en elektriciteit voor verwarming en drijfkracht — de karwei van den waschdag tot een minimum brengen



Met gas is strijken aangenaam. 'T zij dat men daarvoor een speciaal gasvuur gebruikt, (voor een of meer ijzers), 't zij — en dit spaart tijd en moeite — dat men een strijkijzer gebruikt dat binnenin door gas wordt verwarmd.

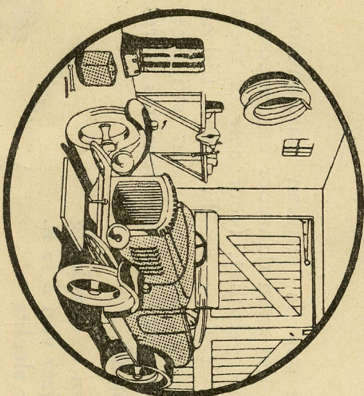
(Een dusdanig strijkijzer van 2 ½ k. bezigt slechts 120 liters gas per uur.



Een strijkijzer op gas ingesteld is gemakkelijk, praktisch, zuinig, degelijk, zuinig, zonder gevaar.

Voor uw "garage", Mijnheer!

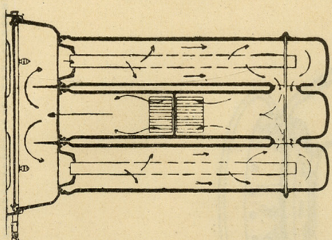
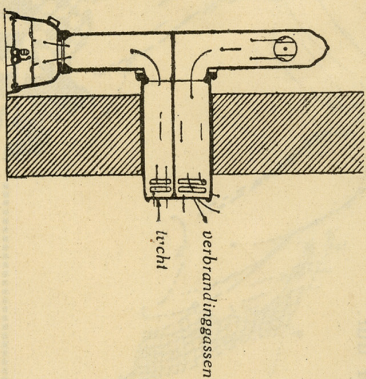
We beleven de eeuw der auto.
Vele huisgezinnen bezitten hunne auto en zelfs hun «garage».



Men kan de «garage» gemakkelijk en goedkoop verwarmen bij middel van gas.

De temperatuur moet niet zoo hoog opgevoerd worden als in een woonkamer.

Het is voldoende het verwiezen te belemmeren, en er desnoods te kunnen werken voor herstel, onderhoud, enz.



Een kleine gasradiator met laag verbruik, in de vestibuul geplaatst, zal er 's winters eene zachte temperatuur onderhouden.

Eene goede instelling is noodzakelijk

Om een maximum nuttig effect van het gas te bereiken is het noodzakelijk dat de buisleidingen binnenshuis goed aangepast zijn. Leder leiding moet van *geschikten kaliber* zijn en volkomen met het toestel passen dat er bij aangesloten is.

Beveiligheid.

Tot hertoe is gewoonlijk, zonder veel beoordeeling, tot de keus van het kaliber der gasleidingen overgegaan.

Meestal worden de leidingen in onderneming geplaatst en natuurlijk heeft men den kleinsten kaliber gekozen om den laagsten prijs te verwezenlijken.

Het is dan ook niet te verwonderen dat de klanten, kort na de indienststelling der installatie, klachten in te dienen hebben.

Men incrimineert de kwaliteit van het gas ofwel eene ontoreikende drukking in het buizenstelsel. Hoe dikwijls hoort men niet klachten zooals deze : het gasstelsel der badkamer functioneert niet wanneer het gaskomfoor in de keuken brandt; ofwel, het licht is onvoldoende wanneer de gaskachel is aangestoken, enz. Al die ongemakken kunnen vermeden worden indien men vooraf de installatie zorgvuldig bestudeert.

Te voorzien

Hoewel gasaansluitingen moet men voorzien in een middelbare burgerwoning ?

Eene aansluiting in de *keuken*, 't zij voor een gasvuur (*gaskomfoor*) of een gasformuis. Daarenboven is het raadzaam een bijzondere aansluiting te voorzien voor het bedienen van strijkijzer, waterverwarmer, kleine gaskachel of eenig ander gas-toestel.

In de *vertrekken* zooals : salon, eetkamer, bureel en zitplaats is eene aansluiting te voorzien voor de gaskachel.

In de *slaapkamer* moet insgelijks eene aansluiting komen voor de gaskachel en dan nog eene andere voor het bedienen van het een of ander apparaatje, zooals hulpverwarmer (*réchaud coiffeur*) of waterverwarmer.

In de *badzaal*, een aansluiting voor geyser en gaskachel.

In de *spijkamer*, aansluiting voor gaskachel, vuilverbrander, of ijsstestel.

In de *waschplaats*, voor een waschketel.

In *alle plaatsen* een aansluiting voor verlichting.

Het aantal aansluitingen nu eenmaal vastgesteld zijnde, is het noodzakelijk zich een gedacht te maken van het verbruiks-

vermogen van ieder toestel, teneinde den kaliber van den gasmeter te kunnen schatten. Meestal wordt verstandig gehandeld een gasmeter te voorzien van zulk kaliber, dat hij 50 à 75 % der aan te sluiten toestellen terzelfdertijd spijzen kan.

	gemiddeld :	Verbruik.
Gloeilicht	140 liters	
Enkel gasvuur	400 liters	
Dubbel gasvuur	800 liters	
Gasformuis	1200 liters	
<i>Gaskachel</i>	van 1000 tot 2000 liters	
Waterwarmer (geyser) voor het bad (volgens model)	van 4000 tot 6000 liters	

Belangrijke opmerkingen

Het is volstrekt noodzakelijk, onder opzicht van gezondheid en volmaakten gang, dat de gaskachels in de bewoonde vertrekken met den *schoorsteen* kunnen *verbonden* worden : dit is het geval in slaapkamers, bureelen, salons, eetkamers en badkamers.

Dit voorschrift is desnoods van minder belang voor de gaskachel der halle of vestibuuil, waar gewoonlijk, geen schoorsteen is aangebracht.

Voor de toestellen met groot verbruik (geysers, gaskachels, centrale verwarming of warmwaterdistributie) is het noodzakelijk dat de afvoer der verbrandingsgassen volkomen voldoende geeft, wil men een goeden uitslag bekomen. De afvoerbuizen moeten op volmaakte wijze verwezenlijkt zijn, uit duurzaam materiaal bestaan (fibro-cement of Keulsch aardewerk), en door specialisten geplaatst worden.

Het is maar al te dikwijls door eene leiding die slecht geplaatst is, of in slechten toestand verkeert, door de gebrekkigheid van een verouderd of slecht onderhouden toestel, hetwelk aan een onvoldoende schoorsteen verbonden is, dat de verbruiker zich een slecht oordeel vormt van het gasverbruik.

Nog enige raadgevingen in zake gas!...

De gasdiensten die U dit boekje doen geworden zijn steeds ter uwer beschikking, om U kosteloos alle inlichtingen te verschaffen, over hetgeen we in de vorige bladzijden hebben behandeld.
Arzel niet ze te raadplegen.

Gummihuizen. Verbindingen met gummi of andere plooibare buizen moeten *verbannen* worden. Ze zijn de bijzonderste oorzaak der ongevallen en geven daarenboven altijd een onaangenamen geur. De aansluiting met *metallische buizen* zijn de eenige die men met volle vertrouwen kan aanraden.

Gasverlies. *Verwarloos nooit* de gaereuk, bewijs van een *gasontsnapping*. En een gasverlies is altijd gevaarlijk, zelfs wanneer het van weinig belang is.

In geval van gasverlies, moet men :

- a) Nooit licht noch vuur aansteken in de lokalen waar men gas riekt.
- b) De lokalen verluchten waar de gaslucht heerscht.
- c) Alle kranen afsluiten, en de gasmeter insgelijks.
- d) Een gasfitter verwittigen, ofwel den gasdienst.
- e) Nooit een gasverlies opzoeken bij middel van lucifer of kaarslicht.

Vorst. In geval van *vorst*, indien de gasmeter aan de koude is blootgesteld, *bedek* dit toestel met lappen wol of stroo, enz...

**De gasdiensten staan te uwer beschikking
om u in te lichten ;
raad en voldoening te geven.**

Hetgeen de huisvrouw met belangstelling en voldoening verneemt

Gebruik en onderhoud van aluminium.

Gebruik : 1° In alle nieuwe artikelen die aan het vuur blootgesteld worden, kook vooreerst gedurende vier of vijf uren, vertijge stoffen zooals melk, vleeschnat...
2° Het water geeft somtijds eene zwarte kleur aan het metaal, men kan dit gemakkelijk doen verdwijnen indien men het voorwerp in water opwarmt dat lichtelijk gezuurd is.

3° Laat het water niet in uwe toestellen vertoeven (dit geldt bijzonderlijk den waterketel).

ONDERHOUD : Gebruik nooit soda- of potaschzouten, die het metaal opweten. Wasch enkelijk met warm water en minerale zeep.

Kuischen van Kristaal.

Snij een aardappel in kleine stukjes; werp die stukjes met een weinig water en azijn in uw karaf.
Schud hevig gedurende eenige minuten en ledig daarna.

Aardappel-schillen.

Het is raadzaam de aardappelen gedurende een minuut en zelfs min, in kokend water te dompelen. De aardappel schilt alsdan zeer gemakkelijk, zonder daardoor het voedzaam gedeelte te schenden.

Tomaten-pellen.

Juist als voor het aardappelen schillen, maar een second slechts in kokend water dompelen.

Om te beletten gedurende het koken van aardappelen, dat het water schuimt en over kookt, een klein stukje boter op het water werpen.

Om te beletten, gedurende het koken van melk dat deze laatste aan de pan blijft kleven, de pan enkel met een weinig koud water bevochtigen vooraleer er de melk in te gieten.



IMP. BERNARD S.A. LIÈGE

Impr. Bernard s.a., Liège.
Lithographie en couleur,
vers 1930.
85 x 62 cm.

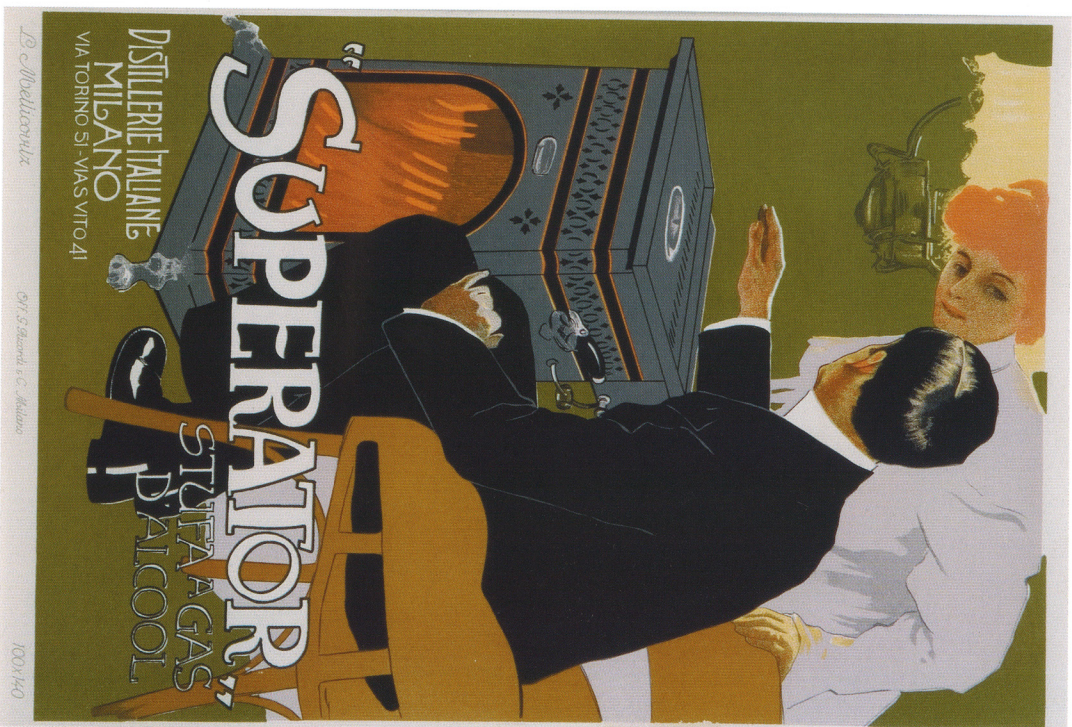


IMP. BERNARD S.A. LIÈGE

Impr. Bernard s.a.,
Liège. Lithographie
en couleur,
vers 1925-1930.
85 x 62 cm.

Émile Dupuis réalise une série de trois affiches dans le cadre d'une propagande publicitaire pour l'utilisation du gaz. Il base l'argumentaire des avantages de la cuisine au gaz sur le temps libéré pour la femme grâce à l'emploi de cet appareil moderne. L'apparition de nouveaux appareils ménagers contribue, en effet, à libérer la femme de la lourdeur des tâches domestiques. Elle peut s'occuper de sa féminité en étudiant un magazine de mode. L'humour reste très présent avec la confrontation du mari pressé qui regarde sa montre et l'attitude très dédoublée de son épouse. Les vapeurs qui sortent des casseroles nous confirment que le dîner se prépare tout seul.

Le peintre et affichiste français Émile Dupuis (1877-1956) s'installe à Liège en 1902 et entre comme collaborateur principal dans l'imprimerie liégeoise d'Auguste Bénard, sous la direction d'Armand Rassetfosse. Il va y diriger l'atelier de dessin et de lithographie durant de longues années. Sa production d'affiches est importante et son style évolue après la Première Guerre mondiale. Influencé par les affichistes français suiveurs de Leonetto Cappiello. C'est particulièrement évident dans cette affiche où Dupuis dessine un personnage en mouvement sur un fond noir. L'humour reste une donnée essentielle du message, centré sur l'aspect bonhomme du personnage central qui apparaît habillé de manière fort négligée et chaussé de pantoufles, très loin d'incarner un idéal masculin avec sa silhouette ventriloquent et sa calvitie. Il regarde, hilare, son éclairage au gaz.



Portfolio Ricordi,
Milan, planche 29,
Lithographie en
couleur, 1914,
35,5 x 25,5 cm.

L'imprimerie Ricordi de Milan, renommée pour la qualité de ses affiches et des artistes qui les créent, décide en 1914 d'imprimer une réduction de ses plus belles productions réalisées entre 1895, début de son activité d'impression d'affiches, et 1914. Fondée en 1870, la firme Ricordi se spécialise dans l'impression d'opéras et de partitions musicales. Ce portfolio s'inspire de la publication par l'imprimerie Chaix de réductions des meilleures affiches de l'époque. Il compte 70 planches lithographiées, signées par les plus grands artistes italiens, citons Hohenstein, Capitello, Dudovitch, Laskoff, Malatoni et Leopoldo Mellencovitch (1868-1944), auteur de celle-ci. Ce dernier travaille pour l'Officine Grafiche Ricordi de 1891 à la Première Guerre mondiale.



Impr. d'art Robert & Cie,
Paris, Monogramme
AT dans la marge,
Lithographie en couleur,
vers 1900,
157,5 x 116 cm.

Dans une composition très inspirée par l'Art nouveau, une allégorie féminine au corps partiellement dénudé brandit une lampe éclairée au gaz. Un poêle et une cuisinière au gaz sont également présents dans l'image. En ce début de siècle, la compétition reste rude entre les compagnies de gaz et d'électricité pour la prise en charge des foyers domestiques. Des innovations techniques, comme le manchon à incandescence pour améliorer l'éclairage, et des campagnes publicitaires accompagnées d'affiches permettent, un temps, au gaz de rivaliser avec la fée électricité. Les arguments publicitaires sont parfois curieux, ici l'allégorie du gaz triomphe devant un panorama de Paris, la ville lumière déjà électrifiée.



Sans mention
d'imprimeur.
Procédé d'impression
photomécanique
vers 1930,
80 x 60 cm.

Dans une mise en page convenant plus à l'illustration d'un catalogue des produits Krefft qu'à celle d'une affiche publicitaire, cette série de saynètes de la vie féminine tente de convaincre le spectateur de l'utilité et du confort procurés par les cuisinières et poêles de la fabrique bruxelloise.

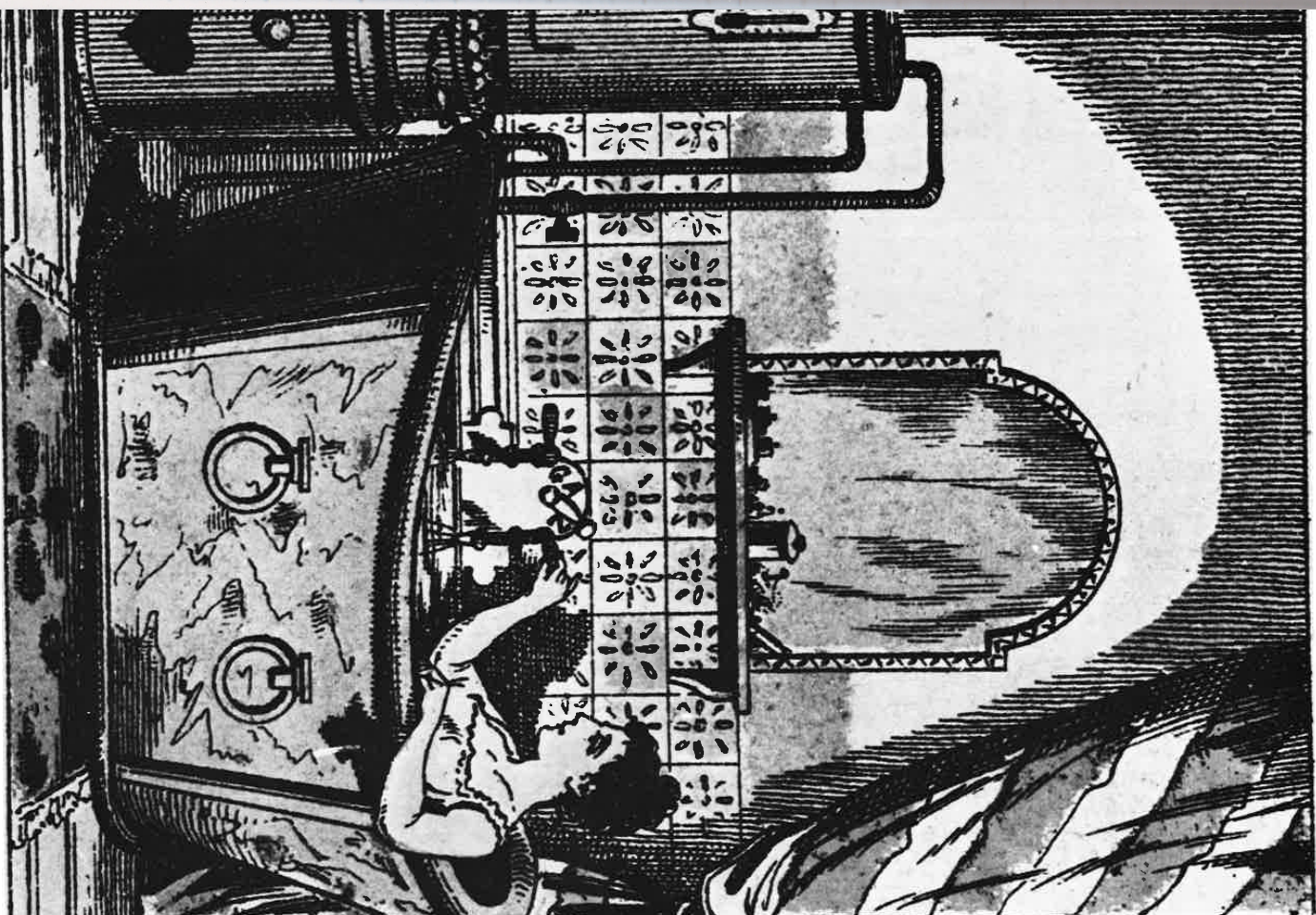


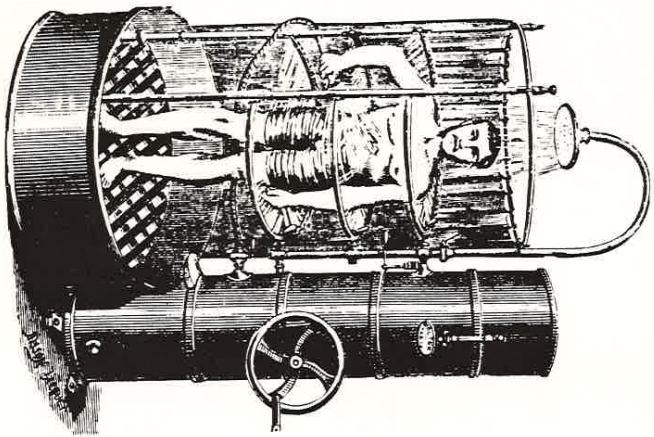
Publicité Vanypeco,
Bruxelles - Anvers.
Impr. Marc, Bruxelles.
Zincographie en
couteur, vers 1950,
100 x 62 cm.

Le graphiste suisse Donald Brun (1909-1999) va rejoindre, à la fin des années '40, l'équipe internationale d'artistes engagée par l'agence de publicité belge Vanypeco (ainsi nommée d'après son fondateur, Adrien Van Ypersele). Les affiches conçues par Raymond Savignac, Bernard Villemot, Paul Collin ou Donald Brun connaissent un succès considérable et acquièrent une réputation mondiale. Durant de nombreuses années, Donald Brun y déploiera un style graphique très apprécié à cette époque, combinant une mise en scène du produit avec un sens de l'humour mêlé de sentiments et de tendresse. Ainsi dans l'affiche pour le poêle Eifel, l'histoire d'amour du bonhomme de neige et du calorifère ...



Charles Lemmel, dessinateur et affichiste français, commence à travailler au début des années '30 pour les ateliers de Joë Bridge. Il se spécialise rapidement dans les affiches à thème sportif et dessine de nombreuses annonces publicitaires pour le journal *L'Illustration*. Après la Seconde Guerre mondiale, il s'installe à son compte à Saint-Mandé. Comme Raymond Brénon, Lemmel aime mettre en scène une jeune fille française épanouie. L'affiche pour le poêle Pain nous montre ainsi une jolie dame en déshabillé, aux gestes langoureux, et sensuelle.





145.

zuiger op zijn einde komt, ontsnappen de verbrandingsproducten langs de andere kant van de cilinder.

Herzelfde heetaat zich dan steeds verder, met dien verstande dat het ontplofingsmengsel afwisselend langs beide kanten van de cilinder toegelaten wordt, en dat de ontsteking dus ook afnemend vóór en achter de zuiger plaatsvindt. Er zijn dus steeds twee expansies per volledige omwenteling van het vilegwiel. Er is geen compressie van het gasmengsel voorzien. Het betreft hier dus een twee-takt motor.

Deze eerste gasmotor had veel sukses op tentoonstellingen, maar zijn rendement lag vrij laag: er werd teveel gas verbruikt voor de weinige mechanische arbeid die hij ver-

richte. Allehande wijzigingen werden aangebracht, en in 1876 bouwde N. A. Otto (1832-1891) een gasmotor van het vier-takt principe. De vier perioden van één cyclus, corresponderend met de bewegingen van de zuiger, zijn de volgende:

- aanzuiging van het ontplofingsmengsel of inlaat,
 - samendrukking of compressie,
 - ontsteking en verbranding met uitzetting of expansie tot gevolg,
 - uitdrijving van de verbrandingsproducten of uitlaat.
- Dit type van motor betekende een mijlpaal in de vooruitgang van de motor met inwendige verbranding. Het principe is nu nog steeds van toepassing in de hedendaagse automotoren. Voor het eerst sinds honderd jaar was er een konkurrent voor de stoommachine!

Er zijn voor- en nadelen verbonden aan het gebruik van een gasmotor. Ten opzichte van de installatie voor een stoommachine neemt hij zeer weinig ruimte in beslag. Een stookhaard en stoomketel zijn bij de gasmotor die op lichtgas werkt niet meer noodzakelijk. Zijn weking is zeer eenvoudig, en hij kan op ieder gewenst ogenblik aan- en afgezer worden, met een onmiddellijk resultaat tot gevolg. Wanneer er echter een continue drijfkracht nodig is, loopt het gasverbruik hoog op. Als drijfkracht was Hehgás dus niet goedkoop. En dit ondanks het feit dat het gas bestemd voor drijfkracht aan aanzienlijk lagere prijs geleverd werd dan dat bestemd voor verlichting. Het is om deze reden dat men zich vanaf 1890 is gaan toeleggen op de produktie van andere gasmengsels, die meer geschikt waren voor gas-, motoren en voordeliger uitvielen: zo kent men ondermeer watergas, armgas, krachtgas, generatorgas. Het onderzoek hiervoor gebeurde vooral in Duitsland.

De verspreiding van gasmotoren heeft een lange aanloop gekend. Dit kwam vooral doordat in de grote fabrieken meestal reeds een of meerdere stoommachines aanwezig waren, zodat deze bedrijven gewoon geen gasmotor nodig hadden. Kleine werkplaatsen en ateliers, die vooral een onderbroken energieproduktie beoogden, vulden stelselmatig deze leemte op. Het moet gezegd dat vooral de kleinere modellen in trek waren; zo telde men in 1890 te Brussel 155 gasmotoren die een totaal van 455 pk leverden. In 1900 functioneerden er te Gent 225 gasmotoren. Tien jaar later waren er reeds 515, met een totaal vermogen van 3937 pk. Deze motoren werden vooral gebruikt in de klein-industrie zoals drukkerijen, werkplaatsen voor machineconstructie, schrijnwerkerijen, brouwerijen, li-