

van den 30 November 1901.



**Quincaille générale
DUTRY-COLSON**

MAISON FONDÉE EN 1812

12, RUE DES CHAMPS, 12, GAND.

Grand Choix d'Articles de Chauffage

CALORIFÈRES « MUSGRAVE »

à combustion lente, pour grands établissements, couvents, hôpitaux, maisons particulières, etc.

A. sortiment complet de Machines Agricoles, Horticoles, Industrielles.

Installations de Buanderies et Repasseries à main et à vapeur.

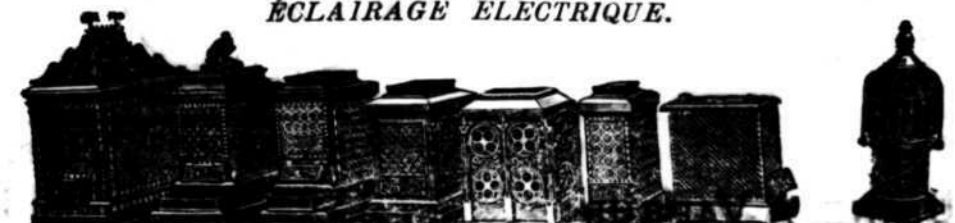
MOTEURS et POMPES à AIR CHAUD pour irrigation, etc.

MOULINS A VENT

pour élévation d'eau et force motrice.

VENTILATEUR « HOWORTH » pour ventilation et cheminées défactueuses. — MÉTAL DÉPLOYÉ.

ÉCLAIRAGE ÉLECTRIQUE.



PORTRAITS-BOGAERTS

(ARTICLE-UNIQUE)

LA SOCIÉTÉ BELGE DE PORTRAITS BOGAERTS,

vient de transférer ses bureaux et ateliers de la rue du Berger 44-46, à la

rue de la Montagne, 20-24, Bruxelles.

Où elle a ouvert un magasin de tout premier ordre. — Demandez prospectus et specimen gratis et franco.

Prière de remettre d'urgence le commandes pour la **Saint-Nicolas, Noël, Jour de l'an.**

Portraits peints à l'huile sur toile en couleurs naturelles. — Prix depuis 15 fr. **RESSEMBLANCE GARANTIE.**

La Chapellerie du Sphinx
place de la Cathédrale, 2, Liège,

se recommande par la finesse de ses formes, la qualité de ses feutres et la modicité de ses prix.

Ses feutres ne se tachent pas à la pluie, ne se déforment pas à l'usage et se vendent **25 pour cent moins cher** qu'ailleurs.

Rayon spécial de **Riflemens-Berets et Fantaisies** pour Enfants.

Parapluies & Cannes.

Vignobles du clos de l'Archevêché de Carthage
Agence générale de Belgique : **VICTOR GOSSIEAU, à Nivelles.**
Quatre Grands Prix aux Expositions Universelles de Paris 1889, 1900, Lyon 1894, Anvers 1894
SPECIALITÉ DE /IN ROUGE, BLANC SEC, MUSCAT LIQDORUM, MUSCAT SEC
Marchandises rendues franco de tous frais gare du destinataire, en fûts d'origine.
Vin rouge Vin blanc sec Muscat liquorum Muscat sec
à 1 fr. 30 le litre. à 1 fr. 40 le litre. à 2 fr. 50 le litre. à 1 fr. 50 le litre.
général pour une conservation de 7 années à la bouteille. garantis pour une conservation de 3 années à la bouteille.
Expéditions en fûts de 220, 100 et 50 litres.
Prière adresser ordres et correspondances à notre agent général pour la Belgique :
Monsieur Victor GOSSIEAU, à Nivelles.
Envoi gratuits d'échantillons sur demande.
Vin blanc pour le **Saint Sacrifice de la Messe.**
On accepterait un agent sérieux dans chaque province.

Maison de production de semences sélectionnées, fondée en 1856,

J. Collette-Ronchaine

A HUY (Belgique).

Renseignements sur la création des prairies et emploi des engrais.



Graines fourragères, potagères, fleurs, bulbes et plantes
Engrais concentrés spéciaux favorisant le développement des feuilles, la qualité des graines ou des fruits.

Grâce à l'exposition et à la nature de notre sol et à une culture intensive raisonnée, à base d'engrais phosphatés, nous obtenons des semences pouvant avantageusement soutenir la comparaison avec celles de tous les autres producteurs.

Prix-courant et échantillons francos sur demande. Téléphone n° 56.

Dépôt général chez **NOE-VAN OETUREN**, rue de Maestricht, semences de betteraves, de trèfles de campine et graminées.

Pépinières S^t Victor

DJON-ROME,

propriétaire, Huy.

Arbres forestiers, fruitiers et d'ornement.

Pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, haute tiges pour vergers.

Occasion : 610,000 épinés de 1-80 à 2 mètres 15,000 arbustes d'ornement (fortes touffes).

BOUGIÉS de tous les prix.
Maison M. COLLÉE

Grand-Place 37 et 39, à Tongres.

Hoe men vroeger at.

In de vijfde eeuw onzer jaartelling begon men verbetering toe te brengen in de manier van eten toe bereiden, doch eerst ten tijde van Karel den Grote werd de verbetering eerst duidelijk zichtbaar.

Zoo beval de grote keizer in het jaar 794 dat 24 pond wittebrood, 30 pond roggebrood of 49 pond gerstebrood 37 penningen zou kosten, terwijl hij verder beval dat verschillende groenten moeten worden gegeten. Ook de oostcultuur dankt hem veel, ofschoon appelen pruimen en kersen toen reeds bekend waren. Kustanjes, perziken, amandelen en vijgen vond men reeds in de tuinen en de walnotenboom had de grenzen van zijn geboorteland, Perzië reeds lang overschreden. De wijnbouw in de wijstreken werd veredeld.

Vorken kwamen eerst op het einde der 16e eeuw in gebruik. Men moest zich dus bij het eten van mes en lepel bedienen.

Op gewone dagen waren de spijzen eenvoudig bereid en bestonden meest uit geroosterd vleesch, vruchten en kool. Ook zuurkool werd reeds gebruikt aan het hof van Karel den Grote. Dit was de eenige groente, welke ingemaakt werd.

Bij feestelijke gelegenheden deed de middeleeuwse keuken zien dat zij geene hulpeloze meer was.

Dan bogen zich, zooals een middeleeuwse schrijver zegt, de tafels onder de vleeschspijzen, gebakwerk en confituren. De tafel was onder het eten bedekt met een witten, oerhangende doek; midden op de tafel stond een zoutvat en daaromheen lagen brooden, gebakken in verschillende vormen. Voor men ging eten en menigmaal gedurende den maaltijd, werden water om zich de vingers te wassen en doeken rondgedreid.

Men wist voor feestdisschen visschen en kreeften wel toe te bereiden en honig was er, ofschoon nog niet algemeen, bekend; gekruide bisp, gebakken eieren en gebraden kiekens at men met groenten en ooft en een zoet getak als nagerecht.

Van Einhart, den geschiedenschrijver van Karel den Grote, weten wij dat ook zijne tafel zeer eenvoudig was. Hij liet zich slechts vier gerechten en een schotel wildgebraad voorzetten en zelden drook hij meer dan drie glazen wijn. Met hem te samen spijste zijn geheel gezin.

Met de kruistochten begon ook voor de keuken een nieuw tijdperk. Bij de Romeinen was men er op uit, de spijzen zoo kostbaar mogelijk te maken. Bij de germaansche volken ging een grote hoerleelheid boven het smakelijke.

Iederen dag werden twee hoelmaaltijden gehouden, 's morgens en 's avonds. Naar deze maaltijden werd de gehele incheeling van den dag en nacht berekend. De uren van het avondeten tot het morgenmaal waren den nacht, de tusschen morgen- en avondmaal liggende uren maakten den dag uit, is welke de beroepsbezigheden, het vee weiden, het jagen en wapenoefeningen door de mannen, de huisarbeid door de vrouwen, verricht werden.

Tot in de 13e eeuw werd in de huizen der grote pauzen en reigers, kraanvogels en oevivaars, trazen, zwaan en roerdampes geeten, ja, zelfs slakken en raven werden niet vermaad.

De soep kwam voor de eerste maal op de tafels der edelen te Marienberg, op het einde der mid-

deleeuwen. De eerste soepen waren met peterselie, rapen en knoflook bereid.

Een schrijver uit de 15e eeuw meldt dat aan de tafels der groeten steeds 5 of 6 soepen werden rondgediend.

Op het concilie van 1304 kwam dit overdreven luxagebruik ter sprake, waarop toen verboden werd, op de werkdagen meer dan een soep te gebruiken. Door de kruistochten bekend geworden in het Oosten, verschenen nu vorsten op de tafels.

De Fransche kruisvaarders hadden uit Askaloe de ajuinen medebracht en deze werden toen in de Europeesche keuken gebruikt. De spijzen zwommen in het vet, zoodat onze voorouders bijzonder eigenaardige tongen en magen moeten hebben gehad.

De overdaad op het gebied van eten en drinken steeg ten laatste zoo, dat de vorsten wetten daartegen uitvaardigden en dat de geestelijkheid van den preekstoel tegen het onmatige eten en drinken lieverde.

De rijken waren twee gerechten en twee vleeschsoorten gewoon. Burgers en handwerklieden konden slechts bij een maaltijd vleesch gebruiken en vergenoegden zich bij den anderen met melk, boter en groente.

Verssch wildgebrak werd schaarsch, en de veefokkerij had nog niet die vorderingen gemaakt, waardoor het mogelijk werd de zoo sterk vermeerderde armere bevolking voldoende van vleesch te voorzien.

Hoe zat men vroeger aan tafel ?

Tot de 12e eeuw aten de mannen en vrouwen gescheiden, doch ofende de vrouw des huizes over beide tafels het toezicht uit.

De tafels waren met een kleed bedekt. Lepels en messen moest ieder gast meebrengen. Ze droegen deze gereedschappen naast huone zwaardscheede en de vrouwen bevestigden deze voorwerpen aan eene ketting om haar lijfgordel.

VAN HET SLAPEN.

Het werk en de vermoeienis maken de rust verplichtend en wel is de slaap de natuurlijkste en noodzakelijkste. De gansche natuur noodigt ons uit deze rust binst de nacht te nemen en te werken binst den dag. Er is meer dan een nadeel in gelegen deze schikking om te keeren en zeer zeldzaam is het dat lieden, die tot laat in den nacht waken en gedurende den dag slapen, langdurig eene goede gezondheid genieten.

De slaap oefent beter zijne weldoende en herstellende werking uit als hij geregeld is; 't is te zeggen, als hij begint en eindigt op dezelfde uren. De duur verandert ervan volgens den ouderdom des menschen en zijne lichaamsgesteldenis.

Zoo mag een jongeling of een grijsaard acht tot negen uren slapen en een volwassene mag zeven tot acht uren rust nemen des nachts.

Eer te langen slaap verzwakt, maakt lui en zwaarmoedig en vermindert het begrip en geheugen. Het is ook eene zeer slechte

gewoonte 's morgens te bed blijven liggen wanneer men ontwaakt is, want buiten de zedelijke gevaren, wordt het lichaam ontzenuwd en verslapt.

Van de slaap sprekende, komen wij natuurlijk tot de slaappleats. De kamer moet net zijn, gedurende den dag verlicht en geene fornuzen bevatten, noch reuken, noch bloemen, of geen dier, dat met den mensch een deel van de levenskracht der lucht deelt.

Het bed is best in wol of paardsbaar en geenzins met pluimen gevuld.

Indien men een lieuten en gerusten slaap hebben wil, moet men slechts een lichte maaltijd nemen, drie uren ten minste voraaler slapen te gaan. De beladene maag berokkent woeligheid, slapeloosheid en nachtmerrrie. Men moet zoo veel men kan, vroeg slapen gaan en vroeg opstaan.

Wil men des nachts immer eene geruste slaap hebben, men handele derwijze dat men zich met gerust geweten te bed moge begeven en gesteund weze door de heilzame zelfvoldoening, binst den dag eenig goed te hebben gedaan.

DITJES en DATJES.

EENE VETTE GANS. — Klant (bij eenen poelier). — Ik zou wel eene goede vette gans willen zien.

Jongen. — Goed, mijnheer, moeder zal selfs komen.

Mijnheer PINKELS die ergens een bezoek aflegt, neemt het kleinste kind op en doet het op zijne knieën dansen.

— Welau, zegt hij, is dit niet vermakelijk ?
— O ja, maar toch niet gelijk op eenen echten ezel ! antwoordde het kind.

Dorpschoolmeester. — Niemand van u weet dus wat een schaapherder is ? Welnu, ik zal het u eens duidelijk maken door een voorbeeld. Als gij allen kleine schaapjes waart, wat zou ik dan zijn ?
Janneken. — Een groot schaap, meester.

EEN DIE MOEILIK WAS. — Wij geven niet aan de deur, zei baas Kei tegen eenen bedelaar.

— Ja, als 't maar dat is, sprak de andere, zal ik wel binnenkomen.

BENIJDENSWAARDIGE TOESTAND. — **Spruit.** — Hoe gaat het met de zaken ? **Goed ?**

Spriet. — Het kan er nog al door ; ik win nu juist genoeg, om op eene fatsoenlijke manier van honger te sterven.

AARDIG. — **Helmus.** — Weet ge wat aardig is op de wereld ?

Kobus. — Neen, wat ?
— Dat er niemand hard loopt om in zijn grat te liggen, en dat ze toch all-maal buiten adem zijn als zij daar komen.

BOOSAARDIG. — **Waard.** — Er zitten ratten in mijnen wijnkelder !
Gast. — Dat zullen wel wateratten zijn.