GAS- EN KOLENBEZUINIGING IN MIJN HUISHOUDEN



Een kwart liter petroleum brandt in mijn lampje ruim 7 uur. Dat is voor 3½ cent.

Neen, ik behoor niet tot diegenen, die niets doen dan klaagliederen jengelen over de dure tijden, over schandelijke prijzen, over die onzinnige en al te geringe distributie; die maar direct alle maatregelen van de overheid als nonsens of onnoodig be- en veroordeelen — terwijl zij gretig een kopje five-o'clock tea slurpen met gebakjes en petitsfours... Ik heb altijd maar deze gedachte bij mij: dat hetgeen wij tot nu toe meemaken, ons moeten ontzeggen, duurder moeten betalen, toch nog gering is vergeleken met den oorlog zèlf en zijn gevolgen. Ik heb altijd nog vertrouwen in de maatregelen van de overheid, beseffend de ontzettende moeilijkheden. En óók het breeder inzicht, waarbij met al het persoonlijke maar geen rekening gehouden kan...

Maar toch... ondanks dat... dat vertrouwen heeft even gezwegen; 't is me even angstig geworden toen de kolennood dreigen ging. En ik ben een moment in opstand gekomen toen er zoo beslist, zoo meedoogenloos stond: gas besparen of anders afsnijden of 6-dubbel betalen! Leek het niet ondoenlijk? Wat kan een huisvrouw, die altijd zuinig is, besparen aan brandstof aan gas? Vooral nu de plaatsvervangster: petroleum, ontbrak? Mon Dieu, geen pit brandt er in normale tijden langer dan noodig is; nooit gaat er een volle ketel voor thee of koffie op; mijn gasfornuisje heeft de zuinigste branders, een gasverslindenden geiser heb ik niet... En dan toch bezuinigen, liefst 30 à 35%...

Echter, het moest. Ik was er tenslotte van overtuigd: het moest. En waar ik niets kon afschaffen, noch nalaten (want overdadigs hadden we niet in onze gewoonten of maaltijden) moest dus in het systeem wijziging gebracht.

Om te beginnen deden we de „kolenproef". Want de felle kou deed den voorraad hard minderen. De „kranten-kolen" leken ons wel kwakzalverij — maar wat was er mee verloren? Ge weet uit de kranten hoe het gaat: een emmer water, een handvol zout, daarin opengevouwen, verfrommelde kranten; een nachtje laten overstaan, tot zij door en door geweekt zijn; daarvan ballen maken en goed het water eruit knijpen; ietwat laten drogen en de „witte", surrogaat-kolen zijn gereed.

Het resultaat? Verrassend! Inplaats van een halve kit kolen gaan er nu 's avonds drie of vier papier-kolen op den zacht gloeienden haard. 's Morgens zijn zij verkoold — en de haard gloeit nog prachtig. De kolen die dus anders 's nachts verbranden (de helft toch wel van die erin gaan) en dan niet dienen tot verwarming, doch tot onderhouden van het vuur, tot aanblijven, zijn uitgespaard. 's Morgens weer het vuur wat laten aantrekken en dan bijvullen met anthraciet... Zeker een paar kilo kolen gespaard of wel bijna een mud in de maand!

Maar nu het gas, het boven een zeker percentage zoo dure gas! M'n man heeft verzonnen, ik heb verzonnen, zóó dat we de bezuiniging-zelf bijna uit het oog verloren in de sensatie van nieuwe ontdekkingen. Maar nu heb ik dan toch met allerlei practische kleinigheden, die géén opofferingen zijn, het besparings-percentage bereikt.

In de eerste plaats heb ik mijn haard beter geëxploiteerd. Beter, want op 'n klein treeftje werd reeds eenigermate de uitstralende warmte benut. Nu is er over de heele breedte een treeft en die kan nu twee à drie ketels water torsen, zoodat er voortdurend goed-warm water voor alles bij de hand is. Kookt dubbel zoo gauw als koud water!

's Morgens toont de treeft een heel stilleven: de ketel met water, waarin een beker chocolademelk voor zus; twee bekers warme melk voor de boys; een bord havermout voor mezelf. En op den schoorsteen, die ook flink warm is, de theepot onder de muts. Heel dikwijls kook ik ook een kwart liter melk in het water voor de koffie, door de melk in een beker in den ketel te zetten en 't water even te laten doorkoken. Bespaart gas en voorkomt aanbranden!

Maar meer nog dan voor het ontbijt en voor de koffietafel bespaar ik voor het middageten. Dat dank ik, laat ik het direct zeggen, aan den „Volksbond".

Natuurlijk, ik had er wel eens van gehoord: koken in kranten en een hooikist gebruiken. Maar 'k beken het eerlijk: het eerste leek me 'n fabeltje, het tweede onfrisch en ik had visioenen van ongare, lauwe kostjes. Maar nu overwon ik mezelf, toen ik in de kranten las van de practische propaganda van den Volksbond (mij reeds sympathiek van tentoonstellingen), die bij tienduizendtallen duidelijke en leerzame geschriftjes verspreidde over bezuiniging en goede voeding. Ergo schreef ik naar het Secretariaat in Utrecht. Kreeg spoedig de brochures. Had er vertrouwen in. Paste de adviezen toe. Na de „papier-kolen, een nieuwe verrassing! Waarlijk, ik heb nog nooit zooveel gevoeld voor de journalistiek (die immers de kranten-bron is!) dan in deze tijden. Want het „koken in kranten" slaagde uitstekend.



Een imitatie-stoomkoker: De pan met groenten boven de stoomende aardappelpan. Daardoor één gaspit, de rechtsche, niet in gebruik.



Het ochtend-stilleven op mijn haard.

Trouwens in het principe is niets hokus-pokus-achtigs. Simple comme bonjour: niet alle spijzen behoeven kookpunt-temperatuur om gaar te worden; ze worden evengoed gaar bij iets lager temperatuur, die langer duurt. Die iets lagere temperatuur nu blijft lang behouden door de pan te omwikkelen met 6, 8, 10, kranten. Papier sluit de warmte uitstekend af, vooral als het er los, met lucht ertusschen, om zit. Daarom moeten de kranten niet 6- of 8-dubbel tegelijk omgewikkeld worden, doch stuk voor stuk, terwijl ze telkens dwars op elkaar liggen (zie foto's). Onder de pan een prop, ook om de warmte tegen te houden; bovenop komen de couranten (ook dik dus), touw erom, wegzetten. Vóór de spijzen „ingepakt" worden moeten ze flink gekookt hebben, zoowat 1/6 van den tijd, die noodig is om ze gaar te koken. Dan snel in de klaar gelegde kranten om warmteverlies te voorkomen en circa twee maal zoo lang laten staan als de kooktijd op het gas. Besparing dus: al den tijd dat de spijzen anders zachtjes doorkoken, dus zeker 2/3 à 3/4 van de hoeveelheid gas!

De hooikist doet hetzelfde. We hebben er zelf een op doodeenvoudige wijze in elkaar gezet: een zware kartonnen doos, veel hooi erin en door gegolfd karton (met lucht dus, wat ook de warmte isoleert) een opening gehouden, waarin de pan past, die op een hooiprop rust. Op de pan een kussentje met hooi, ter afsluiting.

Nu de practijk. Eten we 's middags vleesch, aardappelen, groenten en wat rijst b.v. toe, dan worden 's middags vroeg de groenten en rijst gekookt, kort; de een in de hooikist, de andere in kranten „gaar gemaakt". 't Vleesch moet dan gebraden en de aardappelen gekookt. Groenten en rijst moeten dan, van lauw, heet worden gemaakt. Zonde, dacht ik op een keer, van al dien heeten



Het maken van „kranten-kolen". Hoe de kranten, los uitgevouwen, in het zoute water gaan.



„Kranten-kolen". De kranten-pap wordt tot bollen geknepen.



„Kranten-kolen". Een interessante vergelijking: 16 kranten-kolen sparen een kit anthraciet uit.