

Redactioneel

Het voorwoord dat ik zowat veertien jaar geleden schreef voor het eerste nummer van het tijdschrift voor de 'Geschiedenis van Techniek en Industriële Cultuur' in 1983 eindigde op de leuze "Een tijdschrift van velen, nuttig voor velen". Ondertussen is het tijdschrift van naam veranderd. Het 'Tijdschrift voor Industriële Cultuur' ('TIC') is uitgegroeid tot het belangrijkste tijdschrift op het vlak van de industriële archeologie in Vlaanderen. Het licht ons om de drie maanden in over talrijke aspecten van het industrieel verleden. Op dit ogenblik wordt dit tijdschrift gedrukt op duizend exemplaren. Om vlot leefbaar te zijn dient het aantal nummers dat ofwel via de vaste leden van VIAT, ofwel via de losse verkoop drastisch de hoogte in te gaan. VIAT telt nu ongeveer een vijfhonderd leden. Elk jaar stijgt dit met enkele tientallen. Deze groei gaat echter zeer geleidelijk en is niet in verhouding tot de olopende kosten van het tijdschrift.

Daarom wordt gepoogd op een andere manier het tijdschrift selfsupporting te maken. Dit kan slechts door de verkoop van een groter aantal losse nummers. Daartoe doet zich de gelegenheid voor in het MIAT zelf. Door de steeds betere museumopstellingen en gerichte tijdelijke tentoonstellingen zal in de toekomst het volwassen publiek dat het MIAT bezoekt geleidelijk aan toenemen. De vraag naar zeer gerichte documentatiemappen wordt steeds groter. Vandaar dat het idee groeide het tijdschrift in die richting aan te passen. Voortaan wordt het tijdschrift gepresenteerd als een 'cahier'. Elk 'cahier' zal handelen over een bepaald thema. Elk 'cahier' zal bovendien bestaan uit een omslag die twee elementen bevat. Enerzijds het eigenlijk tijdschrift en anderzijds, (indien daartoe voldoende materiaal kan gevonden worden), uit een of meerdere reproducties van originele documenten. Op die manier wordt gehoopt dat voor elk tijdschriftnummer een grotere interesse zal bestaan, zodat er meer nummers via losse verkoop aan de vrouw of de man kunnen worden gebracht.

Anderzijds zal op iets langere termijn het berichtenblad "t IJzeren spant" beter verzorgd worden en vooral zal de er in opgenomen informatie worden uitgebreid.

Het eerste nummer van het nieuwe cahier TIC wordt volledig gewijd aan het huishoudelijk comfort in overgrootmoeders tijd. In vorige eeuw kregen talrijke uitvindingen een industriële toepassing. Gas en elektriciteit brachten meer comfort in het dagelijks leven. Waterleiding en sanitair zorgden voor meer hygiëne.

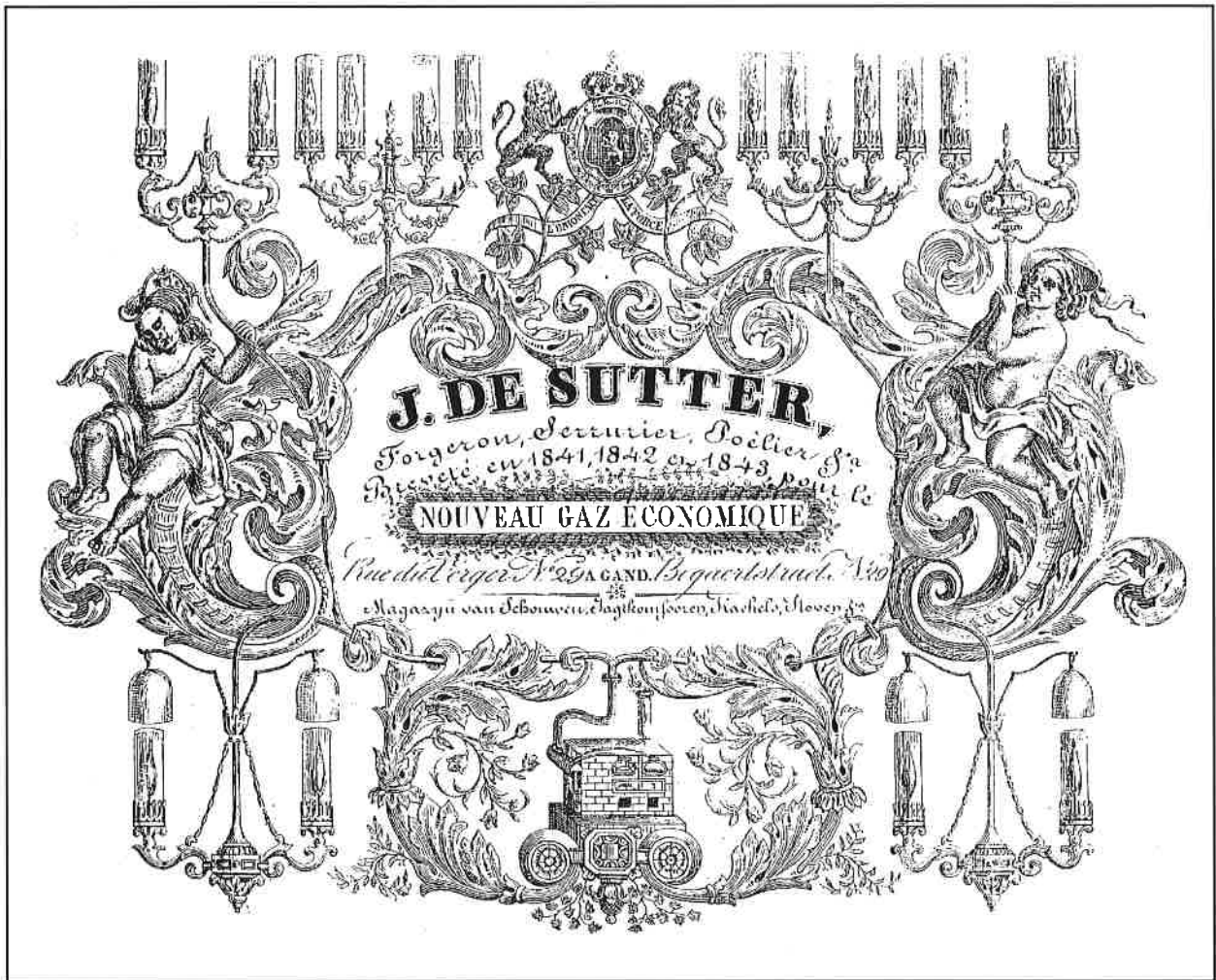
Voorop het einde van de 19de eeuw en in het begin van de 20ste eeuw konden steeds meer mensen zich talrijke grote en kleine voorwerpen aanschaffen die het huishoudelijk werk minder belastend en het leven comfortabeler maakten. De huidige consumptiemaatschappij werd op die manier geboren.

Een aantal aspecten van dit huishoudelijk comfort vindt men in dit nummer terug. Niemand minder dan ir. Antoon Devogelaere, verlichtingsdeskundige en verwoed verzamelaar van verlichtings- en verwarmingsapparaten geeft een overzicht van de evolutie op het einde van de 19de en in de eerste helft van de 20ste eeuw.

René De Herdt
Hoofdredacteur

***Porseleinkaartje midden 19de eeuw met publiciteit voor een 'economische lichtgasinstallatie' werkende op centrale stookinstallatie. Dit comfort was uiteraard enkel aan de meest begoeden voorbehouden (boven).
(UG, Fonds Vliegende Bladen)***

***Uittreksel uit eind 19de-eeuwse grootwarenhuishoudcatalogus met overzicht van de meest courante verwarmingselementen voor een burgerlijk huishouden : kookvuren, open haarden, jachten (onder).
(UG, Fonds Vliegende Bladen)***



USTENSILES DE MÉNAGE EN TOUS GENRES

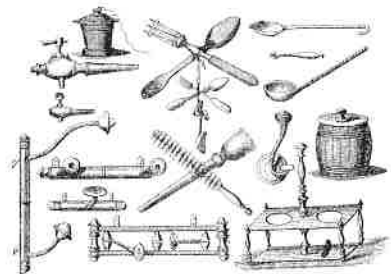
EN CUIVRE, FER BATTU, FONTE BRUTE ET ÉMAILLÉE, FER-BLANC, ZINC, ETC., BROSSERIES ET BOISSELLERIES



Boîtes à sel. Coupe-légumes, Couronnes à viande, Marmites à bouillon, Casseroles, Moulins à café, Bat-œufs, Ramasse-couverts, Marteaux à biftecks, Rôtissoires.



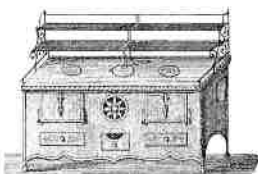
Cruches, Filtres à eau, Garde-manger souffré pour conserver la viande.



Robinets, Cuillers, Couteaux, Fourchettes, Boîtes à farine, Porte-manteaux, Brosses,

CHAUFFAGE

CUISINIÈRES, FEUX OUVERTS, FEUX FERMÉS, CALORIFÈRES, POÊLES ÉMAILLÉS BLANCS, NOIRS, ETC.



Cuisinière en tôle.



Feu fermé.



Calorifère.



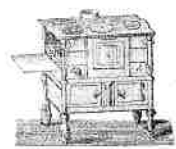
Feu ouvert.



Feu fermé.



Four à cuire le pain.



Cuisinière en fonte.

Ces quelques dessins ne peuvent servir que de léger aperçu de la Poëlerie. Cette industrie s'est tellement développée qu'il faudrait des albums entiers pour pouvoir faire connaître les produits de tous les fabricants. Une visite à la MÉNAGÈRE suffira pour en juger, car tous les genres de cette fabrication s'y trouvent. Inutile de dire que l'assortiment y est considérable.