

Voor Bakken en Braden: Delftsche Slaolie  
Voor Stoven en Smoren: Plantenvet Delfia



# EET SCHAPENVLEESCH

BEREID MET DELFTSCHE SLAOLIE  
OF MET PLANTENVET DELFIA

**OLIEFABRIEKEN CALVÉ-DELFT**  
TE DELFT



## EET SCHAPENVLEESCH!

---

Het rondschrijven van den Minister van Landbouw, Nijverheid en Handel, in het laatst der maand Juni door tusschenkomst van de Commissarissen der Koningin tot de burgemeesters gericht, met het doel het gebruik van schapenvleesch in ons land te doen toenemen, heeft ons het plan doen opvatten door middel van dit geschriftje een en ander onder de oogen van het publiek te brengen, dat kan medewerken de gedachte ingang te doen vinden, dat genoemde soort vleesch werkelijk verdient veel meer gegeten te worden dan tot nu toe het geval is.

Naar onze overtuiging is het volkomen ten onrechte, dat schapenvleesch in ons land slechts door weinigen gegeten wordt. Dat het wèl op de menu's van eerste klas hôtels en restaurants voorkomt, doch in het huisgezin van den flinken werkman en de kleine burgerij bijna nooit, in de kringen der gezeten burgerij ook slechts zelden, op tafel komt, is een verschijnsel, dat hoe eerder hoe liever tot het verleden moet behooren. Wegens zijn voortreffelijken smaak, zijn groote voedzaamheid en lagen prijs, verdient het schapenvleesch niet langer bij de andere vleeschsoorten te worden achtergesteld.

Wij meenen, dat de Minister een nuttig werk heeft gedaan door de aandacht van het Nederlandsche publiek op het schapenvleesch te vestigen, dat, zooals Zijne Excellentie het uitdrukt, hier te lande in overvloedige hoeveelheid verkrijgbaar zou kunnen worden gesteld, doch ten onrechte niet gewild is.

Dat er in ons land wel belangstelling voor het gebruik van schapenvleesch te vinden is, bleek ons reeds direct na de aanschrijving van den Minister, toen wij van enkele burgemeesters en plaatselijke commissies voor levensmiddelenvoorziening het verzoek ontvingen, door

onze koks het doelmatig gebruik van schapenvleesch op aanschouwelijke wijze aan het publiek kenbaar te maken.

Slechts enkele dagen nadat de ministeriëele aanschrijving gepubliceerd werd, waren onze vertegenwoordigers en koks aan het werk om door middel van voor dit doel speciaal ingerichte bak- en braadproeven aan de huismoeders van Delft en de aangrenzende gemeenten te toonen in welke verschillende vormen men schapenvleesch kan gereedmaken en hoe heerlijk dit vleesch smaakt, wanneer het slechts op de juiste wijze bereid wordt.

Wie wel eens in het buitenland heeft gereisd, weet, dat het gebruik van schapenvleesch daar in hooge eere staat. In verschillende landen, waar men volstrekt niet beter dan in ons land de kookkunst verstaat, wordt schapenvleesch als een delicatessen beschouwd.

Waarom zouden wij, Nederlanders, nu rundvleesch, varkensvleesch, wild en gevogelte schaarsch en duur zijn geworden, geen schapenvleesch gaan eten, waar dit inderdaad geschikt is de andere vleeschsoorten op waardige wijze te vervangen?

Zoals de Minister zegt, is het vleesch van schapen in ons land in groote hoeveelheden te verkrijgen. Er is overvloed van schapenvleesch. In de behoefte van allen kan op gemakkelijke wijze worden voorzien. Het is véél goedkooper dan de tot nu toe meest gangbare vleeschsoorten en hoe lekker het smaakt, kunnen o. a. de talrijke huismoeders, dienstboden en verdere belangstellenden in Delft, Hof van Delft, Gorinchem en Schoonhoven vertellen. waar tot dusver de demonstraties gehouden zijn. Zoowel gebakken en gebraden als gekookt en gestoofd, al of niet gereed gemaakt in vereeniging met andere spijzen, is het schapenvleesch bij ieder, die de bak- en braadproeven gevolgd en het gereed gemaakte geproefd heeft, uitermate in den smaak gevallen.

Hoe snel het schapenvleesch in Delft en Hof van Delft, waar het eerst de bak- en braadproeven gehouden zijn, terrein veroverd heeft, moge blijken uit de mededeeling van den schapenslager S., die, terwijl de demonstraties op Maandag 10 Juli aanvingen, reeds des Zaterdag 15 Juli veertien schapen extra geslacht had. Gewoonlijk slachtte hij 6 à 8 schapen per week; deze week bracht hij het tot 21! Ook in de daarop volgende week (waarin wij deze regelen schrijven) komen de bestellingen op schapenvleesch onafgebroken bij dezen slager binnen. Wanneer, bij een doelmatige propaganda, het gebruik van dit vleesch in alle ge-

meenten van ons land even snel ingang vindt als te Delft en Hof van Delft, dan zal het niet lang meer duren of het is een der meest gebruikte vleeschsoorten in Nederland.

Het is een verblijdend teeken, dat, terwijl vóór het houden der bak- en braadproeven het schapenvleesch uitsluitend in de meest gegoede gezinnen te Delft werd gegeten, thans door alle kringen der bevolking dit vleesch gekocht wordt. Een prijs van 40, 45 en 50 cent per pond, die voor de verschillende vleeschdeelen van het schaap te Delft gangbaar zijn, schijnt binnen het bereik te vallen van de vrouw van menig werkman, die een goed weekgeld verdient. Ook voor de echtgenoot van den kleinen burger, van den ambtenaar met een bescheiden tractement, van den gepensioneerde, die in dezen duren tijd het zoo moet uitrekenen om met haar bescheiden budget rond te komen, die echter toch nog zoo gaarne, evenals vroeger in normale tijden bij het middagmaal een stukje vleesch op tafel ziet, is het schapenvleesch een ware uitkomst. Hoeveel te meer zal dit het geval zijn als de weg gevonden wordt om den prijs van het schapenvleesch nog aanmerkelijk te verlagen!

In de overtuiging hiermede een goed werk te verrichten, verklaren wij ons bereid op verzoek van H.H. burgemeesters en commissies voor levensmiddelenvoorziening in verschillende gemeenten van ons land, het gebruik van schapenvleesch verder door het houden van bak- en braadproeven te bevorderen. Ongetwijfeld dienen wij daarmede ook ons eigen belang, doch de wetenschap dat wij tevens in het algemeen belang werkzaam zijn, doet ons heenstappen over den schroom om in dit opzicht onze ervaring en de hulpmiddelen, waarover wij beschikken, in dienst van anderen te stellen.

Belanghebbenden en belangstellenden in dezen gelieven zich op dit punt met ons te verstaan. Voor zoover ons dit mogelijk is, zullen wij gaarne in verschillende plaatsen van ons land de bak- en braadproeven met schapenvleesch voortzetten.

Hierachter drukken wij de recepten af, die onze koks bij de bereiding van schapenvleesch op de reeds gehouden demonstraties gevolgd hebben. Naast de meest eenvoudige bereidingswijzen hebben wij achteraan een plaatsje gegeven aan recepten voor het gebruik van schapenvleesch in het huishouden van meergegoeden.

Aan deze recepten voegen wij nog enkele wenken en mededeelingen

toe, welke door de huismoeders, die met het bereiden van schapenvleesch een proef willen nemen, van belang kunnen zijn.

Wij zenden dit geschriftje in zee met den wensch, dat de recepten velen in den lande van dienst mogen zijn en dat zij, zoowel in de kringen van den werkman en de kleine burgerij als in die van de welgestelde bevolking, veelvuldige toepassing zullen vinden.

**OLIEFABRIEKEN CALVÉ-DELFT.**

DELFT, Juli 1916.



## RECEPTEN

### VOOR HET GEREEDMAKEN VAN SCHAPENVLEESCH.

---

#### Schapenlappen gestoofd als runderlap.

Pepert en zout 5 ons lappen en wentelt ze door tarwebloem. Smelt in een stoofpan 1 ons Plantenvet Delfia en bakt de lappen aan beide zijden mooi bruin aan met bijvoeging van 1 blaadje laurier. Giet er zooveel water bij tot het vleesch onder ligt en laat het gedekt gedurende 1 uur stoven. Van tijd tot tijd wentelt men het vleesch om en giet er telkens voor het verdampen nog een weinig water bij.

#### Lappen gestoofd met beschuit, citroen en nootmuscaat (1e manier).

Smelt in een platte pan  $\frac{3}{4}$  ons Plantenvet Delfia en legt er 3 lapjes van  $1\frac{1}{2}$  ons in, strooit er peper, zout en een weinig nootmuscaat op. Legt op ieder lapje een schijfje citroen zonder schil, bestrooit het geheel dun met een laagje gestampte beschuit. Sprenkelt er wat gesmolten Plantenvet Delfia op, giet een weinig water om het vleesch en stooft ze in den oven ruim  $\frac{1}{2}$  uur.

#### Lappen gestoofd met beschuit, citroen en nootmuscaat (2e manier).

Pepert en zout 3 lapjes van  $1\frac{1}{2}$  ons en braadt ze in een plat pannetje of koekepan met  $\frac{3}{4}$  ons Plantenvet Delfia mooi licht bruin. Giet er 1

maatje water bij, legt het deksel op de pan en laat het 15 minuten langzaam stoven. Strooit nu op ieder lapje een weinig nootmuscaat, legt er een schijfje citroen zonder schil op en bedekt ze met gestampte beschuit. Laat ze nu nog  $\frac{1}{2}$  uur gedekt stoven, terwijl men ze telkens bedruipt en er nog wat water bijvoegt. Legt ze op den schotel en strooit er een weinig gehakte peterselie op.



De kade voor de Oliefabrieken Calvé-Delft te Delft.

### Lappen gepaneerd en gestoofd.

2 mooie lapjes, ieder van  $1\frac{1}{2}$  ons, pepert en zout men. Bevochtigt ze met een weinig melk of ei en haalt ze daarna door gestampte beschuit of paneermeel. Bakt ze met  $\frac{1}{2}$  ons Plantenvet Delfia licht bruin, voegt

er een paar snippers en een scheutje water en 1 lepel tomatenpurée \*) bij, legt een deksel op de koekepan en laat ze 25 minuten stoven. Legt het vleesch op den schotel, voegt nog wat water bij de jus en giet ze over het vleesch.

### **Jachtschotel van schapenvleesch (1e manier).**

Bakt in  $\frac{3}{4}$  ons Plantenvet Delfia 4 groote aan schijven gesneden uien lichtbruin, roert er de restanten gaar vleesch, welke men aan dobbelsteentjes heeft gesneden bij, strooit er wat peper en zout op en doet alles in een vuurvasten schotel. Bedekt het met een laagje aardappelpurée, strijkt het glad en strooit er wat gestampte beschuit over. Giet er een weinig gesmolten Plantenvet Delfia op en zet het in den oven tot het mooi bruin is.

Ook kan men alvorens de purée er op te doen, nog wat kerryrijst door het vleesch en de uien roeren.

### **Jachtschotel (2e manier).**

Smelt  $\frac{1}{2}$  ons Plantenvet Delfia, roert er 2 eetlepels bloem bij en vermengt het met wat overgebleven jus van den vorigen dag, roert er resten zeer fijn gesneden gaar schapenvleesch bij, zoodat men een papje verkrijgt. Stooft nu in  $\frac{1}{2}$  ons Plantenvet Delfia 4 aan dunne schijven gesneden uien, zoodat ze zacht blijven en goed gaar worden. Legt op den bodem van een vuurvast schotelkje een dun laagje aardappelpurée, daarop een gedeelte van het vleesch en daarna een laagje uien en zoo vervolgens tot men alles afdekt met een laagje purée. Strooit er wat gestampte beschuit over, besprenkelt het met gesmolten Plantenvet Delfia en laat het in den oven mooi bruin worden.

---

\*) In den tijd, dat de tomaten goedkoop zijn, kan men deze zelf gebruiken.



## Iersche Hutspot.

Smelt in een platte pan 1 ons Plantenvet Delfia, doet hierop 6 aan schijven gesneden uien,  $7\frac{1}{2}$  ons aan groote dobbelsteenen gesneden



De elevator, die de grondnoten uit de schepen in de fabriekshaven opzuigt.

schapenvleesch, bij voorkeur schouder- of ragoutvleesch. Voegt er peper, zout en zooveel water bij tot alles onder ligt, alsmede 5 peterseliestelen en 2 laurierbladeren, welke saamgebonden zijn. Laat het ruim  $\frac{3}{4}$  uur langzaam koken, doet er een halve grof gesneden witte kool bij en laat

het weder 15 minuten koken. Voegt er nu 15 kleine rauwe aardappelen bij en stooft het tot alles juist gaar is. Haalt de peterselienstelen er uit, doet het gerecht in een groentebak en strooit er gehakte peterselie over.

### **Hutspot met knollen, wortelen en aardappelen.**

1 ons Plantenvet Delfia, 5 ons ragout- of schoudervleesch, aan grove dobbelsteenen gesneden, 3 aan schijven gesneden uien, peper, zout en zooveel water tot alles onder ligt, laat men met bijvoeging van 1 laurierblad  $\frac{3}{4}$  uur koken. Doet er daarna  $\frac{1}{2}$  bosje aan grove stukken gesneden wortelen bij, alsmede 4, aan partjes verdeelde, geschilde witte knollen en 10 rauwe aardappelen en laat alles nog  $\frac{1}{2}$  uur langzaam koken.

### **Hutspot met witte boonen en aardappelen.**

Bereidt het als bovenstaande, doch laat de wortelen en knollen weg en doet er, even voor alles gaar is, 1 d.L. gekookte witte boonen bij, welke men nog even mee laat stoven.

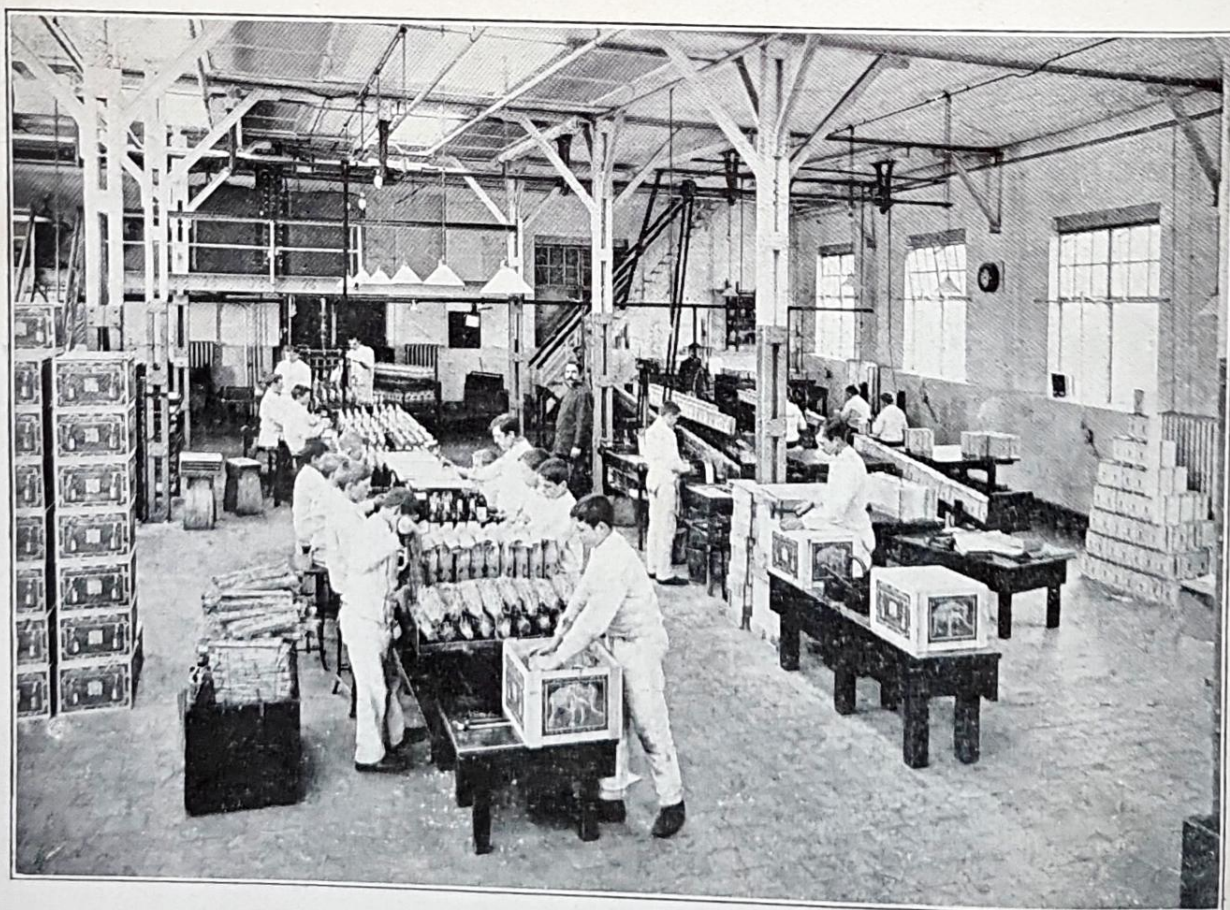
### **Haché van schapenvleesch.**

5 ons aan grove dobbelsteenen gesneden borst- of schoudervleesch bestrooit men licht met peper, zout en een flinken eetlepel meel. Bakt het vleesch aan in 1 ons Plantenvet Delfia, zoodat het mooi bruin is en voegt er op het laatst nog 3 aan schijven gesneden uien bij, welke men nog even mee laat braden. Doet het in een stoofspan en giet er zooveel water op tot het juist onder ligt. Stooft het gedurende 1 uur met 1 laurierblad en 1 kruidnagel. Gaar zijnde doet men er een scheutje azijn bij, alsmede een vingergreep suiker.

### **Haché van gaar schapenvleesch.**

Snijdt gebraden of gekookten schapenbout aan stukken en doet ze met 4 aan schijven gesneden uien, welke men met  $\frac{3}{4}$  ons Plantenvet

Delfia licht bruin heeft gebakken in een stoofpan, met bijvoeging van wat water en, als men heeft, overgebleven jus, 1 laurierblad, 1 kruidnagel, peper en zout naar smaak en 1 theelepeltje suiker. Laat het  $\frac{1}{2}$  uur stoven en bindt het met aangemaakt aardappelmeel. Voegt er daarna een scheutje azijn bij.



Een der afdelingen in de fabriek voor het vullen en verpakken der flesschen.

### **Gehakt van schapenvleesch.**

6 ons niet te vet schapenvleesch maalt men door den gehaktmolen fijn en werkt er 2 dikke sneden wittebrood, welke van de korst ontdaan en in melk of water geweekt en daarna uitgeknepen zijn, goed doorheen.

Brengt het gehakt op smaak met peper, zout, nootmuscaat en maakt er 5 of 6 balletjes van. Wentelt ze nu door meel of gestampde beschuit en braadt ze aan met 1½ ons Plantenvet Delfia. Laat ze verder langzaam gaar worden, terwijl men er een weinig water bijvoegt. Gaar zijnde, legt men het vleesch op den schotel, laat de jus goed aanbraden en voegt er een flinken scheut water bij.

### **Gekookte schapenbout.**

Neemt een gedeelte of een heelen bout en zet hem op met koud water, brengt hem aan de kook en schuimt hem af. Doet er zout, een takje selderij, een ui, wortel en laurier bij en laat hem 5 kwartier of langer koken. Maakt daarna in een gedeelte van het kooknat wat aan partjes gesneden witte knollen, worteltjes, kleine uien en aardappelen gaar. Legt het gesneden vleesch op den schotel en garneert het met de groente. Smelt in een pannetje ½ ons Plantenvet Delfia, voegt er 2 lepels meel bij en laat het even gaar worden, zonder kleur te geven, roert er 1 liter kokenden bouillon van het vleesch bij en laat de saus nog even doorkoken, doet er nu wat geraspten mierikswortel of een weinig mosterd door.

### **Gebraden schapenvleesch.**

Hiervoor kan men bout, rib, zadel, of ontbeenden en opgerolden schouder nemen.

Pepert en zout het vleesch en braadt het met een weinig Delftsche Slaolie zoolang als naar verhouding der zwaarte van het stuk noodig is. Voegt er een weinig knoflook en telkens wat water bij. Neemt het vleesch uit de pan, laat de jus met bijvoeging van een stukje boter aanbraden en giet er wat water bij.

### Ragout van schapenvleesch.

Snijdt  $7\frac{1}{2}$  ons schouder- of ragoutvleesch aan grove dobbelsteenen en braadt ze in 1 ons Plantenvet Delfia aan met bijvoeging van 2 fijn



Het lokaal, waarin de kisten voor verzending worden gereed gemaakt.

gesneden uien en 1 laurierblad. Roert er een flinken eetlepel meel bij en laat het even mee gaar worden. Vermengt het nu met  $\frac{3}{4}$  liter water en naar verkiezing een weinig tomatenpurée, doet er peper, zout en een weinig knoflook bij en laat het ruim 1 uur stoven. Voegt er, wanneer de saus te dik is, nog een weinig water bij. Is de ragout gereed, dan kan men er nog wat worteltjes, doperwten en kleine gare aardappelen bijvoegen.

### **Gestoofd stuk schapenbout.**

Pepert en zout een stukje bout van  $7\frac{1}{2}$  ons en wentelt het door bloem. Braadt het met ruim 1 ons Plantenvet Delfia aan alle zijden mooi bruin, liefst in een stoofpan, welke naar verhouding van het stuk vleesch niet te groot is. Braadt er nog een uitje of een stukje knoflook bij en giet er wat water en desgewenscht een lepel tomatenpurée bij. Laat het vleesch 1 uur stoven, terwijl men het van tijd tot tijd omkeert en er nog wat water bijvoegt. Een kwartier voor het gaar is, kan men er wat rauwe worteltjes, uitjes en kleine aardappelen bij doen en daarna wat gare doperwtjes.

### **Schapenvleesch met paprika.**

$7\frac{1}{2}$  ons ragout- of schouder vleesch aan dobbelsteen gesneden wrijft men in met peper, zout en paprika. Doet het in een platte pan, waarin een weinig gesmolten Plantenvet Delfia,  $\frac{1}{2}$  bosje wortelen aan grove stukken gesneden en 2 gesnipperde uien, benevens 1 laurierblad en zooveel water tot het juist onder ligt. Laat het 1 uur stoven, giet het nat er af en maakt hiervan met 1 d.L. melk,  $\frac{1}{3}$  ons Plantenvet Delfia en 1 eetlepel meel een sausje. Giet de saus over het vleesch en laat het nog even stoven.

### **Schapenzwezerikjes.**

Kookt ze even af in water en zout en verfrischt ze. Neemt er de vliezen en peesjes af en legt ze in een platte pan, waarin 1 gesneden uitje, 1 takje selderij, 1 worteltje, 1 laurierblad en wat water. Laat ze gedekt  $\frac{1}{2}$  uur koken en neemt ze dan uit het vocht, waarna men ze al of niet snijdt. Smelt nu  $\frac{1}{2}$  ons Plantenvet Delfia, voegt er 1 lepel meel bij en laat het gaar worden. Roert er het kooknat bij en brengt het

vuur. Keert ze telkens om en besprenkelt ze met eenige druppels olie. Na ongeveer 6 minuten zijn ze gereed. Dresseert ze op een schotel, legt op iedere cotelette of Mutton Chop een mooi stukje peterselieboter en dient er pommes frites bij op. (Peterselieboter is boter vermengd met een weinig citroensap, gehakte peterselie en cayennepeper.)



De groote hal in het kantoorgebouw.

### Lams- of schapennieren.

Snijdt lamsnieren overlans door, haalt het vel er af en zout ze. Wentelt ze door meel en daarna door eiwit en paneermeel. Steekt ze twee aan twee aan een pen en bakt ze in Delftsche Slaolie. Legt op iedere halve nier een stukje peterselieboter. (Zie vorig recept).

### **Lams- of schapenhersens.**

Neemt de bloedige vliesjes weg en maakt ze in water, zout, azijn, ui, wortel en laurier gaar (15 minuten). Afgekoeld zijnde snijdt men ze aan schijven van  $\frac{1}{2}$  c.M., haalt ze met een vork door bierbeslag, bakt ze in heete Delftsche Slaolie en dient ze met vinaigrette of remouladesaus.

### **Eierschotel met lamsnieren.**

Bakt in een vuurvast schoteltje 4 eieren, legt bij ieder ei een halve gebakken lams- of schapennier (zie recept Lamsnier). Bedekt iedere halve nier met een weinig tomatensaus en strooit er gehakte peterselie op.







## WENKEN EN MEDEDEELINGEN.

Schapenvleesch staat in samenstelling en voedingswaarde ongeveer gelijk met kalfsvleesch, rundvleesch, varkensvleesch en paardenvleesch. In normale tijden wordt het in ons land weinig gebruikt, omdat de meeste schapen, gewoonlijk de beste, naar het buitenland worden uitgevoerd.

Schapenvleesch kost op dit oogenblik in vele plaatsen van 40 tot 50 cents, soms 60 cents, per pond. Voor rundvleesch betaalt men thans ongeveer 85, voor runderlappen 80, voor vet spek 65, voor varkensvleesch 70 cents, voor kalfsvleesch *f* 1,10, voor kalfslappen *f* 1,— per pond. Schapenvleesch is dus veel goedkooper dan de andere genoemde vleeschsoorten.

Het publiek noemt schapenvleesch gewoonlijk lamsvleesch. De slager maakt evenwel minder onderscheid tusschen beide vleeschsoorten. Hij snijdt ook lamsvleesch van een schaap dat volwassen is, n.l. zoolang dit nog geen jongen ter wereld heeft gebracht. Het z.g. lamsvleesch van een zuiglam is het vleesch van een lam, dat nog bij de moeder in de weide is, ook al is het reeds voor  $\frac{2}{3}$  volwassen.

Lamsvleesch is lichter van kleur dan het vleesch van oudere schapen. Zuiglamsvleesch, dat alleen in het voorjaar te krijgen is, is zoo blank als kalfsvleesch, doch dit moet men duurder betalen dan het gewone schapen- of lamsvleesch.

De duurste deelen van het schaap zijn de ribjes en het zadel of de rug. Van eerstgenoemde kan men ook coteletten snijden, die duur verkocht worden. Gewoonlijk wegen zij een ons. De prijs is ongeveer *f* 0,25 per cotelette. De bouten en de schouders worden wel in hun geheel gebraden. Doorgaans gebruikt men de schouders voor ragout of hutspot. Borst en nek worden veelal gebezigd om te stoven. Hiervan kan men ook gehakt maken. Schapennieren en -hersens worden gebakken opgediend. De zwezeriken en tongen dienen meestal voor het maken van ragout. Ook kunnen deze fijngesneden en vermengd worden met saus, waarna men er croquetten van kan maken.

Vele slaggers snijden bij de levering van de verschillende deelen van het schaap het meeste vet af, aangezien schapenvet over het algemeen niet gewild is, omdat het spoedig stolt. \*)

Bij het bakken van schapenvleesch met Delftsche Slaolie doe men dit niet eerder in de pan dan wanneer uit de olie een lichtblauwe walm begint op te stijgen. Dit is het teeken, dat de olie gereed is om haar werk goed te doen. Direct nadat het vleesch in de pan is gelegd schroeit de gloeiende olie de poriën daarvan dicht. De vleesch-sappen blijven aldus in het vleesch en houden dit malsch. De olie dringt er niet in. Door het groote weerstandsvermogen van Delftsche Slaolie wordt hiervan slechts weinig verbruikt, zoodat hetgeen van de olie overblijft kan dienen voor de jus. Men leze het desbetreffend recept.

\*) Naar aanleiding van de te Delft gehouden bak- en braadproeven met schapenvleesch schreef ons de heer B. het volgende:

Mijne vrouw gebruikt bij de bereiding van veel spijzen Delftsche Slaolie. Ook zij heeft daarmede prachtige resultaten. Het komt mij echter voor, dat het gebruik van deze olie nog niet algemeen genoeg is, vooral niet in de volksklasse. Daar ik het groote belang er van ken, vooral in dezen duren tijd, meen ik het volgende onder uw aandacht te moeten brengen: Het schapenvet wordt, omdat het spoedig stolt, geminacht. En toch, wanneer men hieraan slaolie toevoegt en dit goed dooreen mengt, krijgt men een smakelijk soort vet met hooge voedingswaarde.

Bij het gebruik van Plantenvet Delfia voor stoven en smoren van schapenvleesch is het voldoende dit vet alleen te laten smelten. Het behoeft niet eerst op een hooge temperatuur gebracht te worden alvorens men het gebruikt.

Voor het bereiden van andere spijzen met Delftsche Slaolie en Plantenvet Delfia wordt verwezen naar de receptenboekjes voor elk dezer beide producten, waarin vele recepten voor het gebruik voorkomen.

Beide boekjes worden, op aanvraag aan de Afdeeling Reclame der Oliefabrieken Calvé-Delft te Delft, gratis en franco aan iedere belangstellende toegezonden.

Geen der beide artikelen moet zorgeloos worden behandeld. Men beware de flesch Delftsche Slaolie en het tablet of de bus Plantenvet bij voorkeur op een donkere koele plaats.

De Delftsche Slaolie en het Plantenvet Delfia zijn bij iederen kruidenier en comestibleshandelaar in Nederland verkrijgbaar tegen de navolgende prijzen:

	EXTRA gouden etiket	SURFINE rood etiket
Delftsche Slaolie per $\frac{1}{1}$ flesch . . . . .	f 1.10	f 0.95
» » » $\frac{1}{2}$ » . . . . .	» 0.70	» 0.60
Plantenvet Delfia f 0.50 per bus of tablet van $\frac{1}{2}$ kilogram.		
» » » 0.95 » » van $\frac{1}{1}$ kilogram.		

De tabletten bevatten netto een half kilogram plantenvet; bij de bussen is het gewicht bruto gerekend.

Zoowel Delftsche Slaolie als Plantenvet Delfia bestaan uit 100<sup>o</sup>/<sub>o</sub> vet. Zij zijn geheel vrij van onzuivere bestanddeelen, voedzaam en licht verteerbaar.

GEDEPONEERD



HANDELSMERK