

„FRUCO”.

INTERESSANT is het, op te merken, welke invloed allerlei nieuwe vindingen op het terrein der natuurkunde uitoefenen op ons huishoudelijk werk. Of, beter uitgedrukt: de vindingen op zichzelf zijn niet nieuw meer, doch pas in onze dagen legt men er zich op toe, ze dienstbaar te maken ook aan den arbeid in het gezin. Het meest geldt dit van de electriciteit. Doch ook wat betreft de stoom blijkt het, dat we hiervan lang niet genoeg profijt trokken in onze keuken. We lieven hem ontsnappen, wanneer hij zich een uitweg zocht door niet goedsluïende of gemakkelijk op te lichten deksels. En niet alleen bewasemde daardoor het vertrek, waar gekookt werd, maar de bekende „etenslucht”, die soms door 't geheele huis trok, vertelde wel, dat er met de stoom ook iets van de spijzen, iets van het aroma, ontsnapte. De nieuwere voedingsleer intusschen zegt ons, dat het nog erger is: dat ook het vitamine-gehalte van het voedsel daalt, dat de vitamines hun kracht verliezen, bij onze gewone manier van bereiden.

„Alles onnoodig,” zegt de uitvinder van de „Fruco”-snelkookpan. „De stoom moet worden vastgehouden, en benut, om de spijzen gauwer en goedkooper klaar te krijgen, en met de stoom blijft ook het aroma en blijven evenzeer alle voedende bestanddeelen van de spijzen bewaard.”



De „Fruco”-snelkooker is gemaakt van sterk aluminium en heeft een extra staalen bodem.

Deze laatste voorkomt, dat de bodem zwakke plekken zou krijgen en dat de druk in de pan daardoor een uitweg zou zoeken. Over de pan

ligt een klapbeugel, waarmede het deksel hermetisch gesloten wordt. Is de schroef, waarmede dit gebeurt, aangedraaid, dan stelt men de signaal-fluït. Spijzen, die vlug gaar zijn, stelt men op 1, minder vlug-kokende op 2, langzaam-kokende op 3. Men steekt het gas aan, en laat de pan staan, tot de signaal-fluït zich laat hooren. Staat hij op 2 b.v. dan duurt dit op z'n hoogst tien minuten, bij kleinere hoeveelheden korter. Dan draait men het gas uit, stelt de fluït op 4, om het lawaai te doen ophouden, en laat de spijzen s'il staan. Ze worden dan vanzelf verder gaar. Dit duurt ongeveer zoolang als het koken-zelf duurde. Het deksel mag men niet eerder van de pan afnemen, dan wanneer de signaalfluït, als hij opgelicht wordt, geen geluid meer geeft.

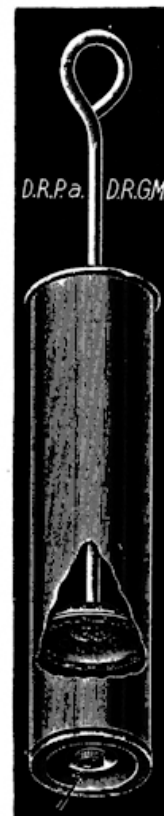
Ik heb de vertegenwoordiger der firma bij me gehad, hij heeft in mijn eigen keuken op het gasfornuis, dat ik altijd gebruik, groenten gekookt en vleesch gebraden, wat ik ook zelf in huis had, zoodat het is uitgesloten, dat er òf aan de etenswaren òf aan de pan iets bijzonders werd verricht.

Een groot voordeel is daarbij, dat de Fruco-snelkooker absoluut zonder gevaar is. De stoom kan nooit naar boven ontsnappen, dus nooit in 't gezicht der kookster slaan.

Het spreekt wel vanzelf, dat een dergelijk geconstrueerde pan aanmerkelijk duurder is dan een gewone. Doch dit wint men al heel gauw uit op het gasverbruik. Het prospectus spreekt van 80% besparing.

Verteenwoordiger voor ons land is Fritsch-De Kruyff, Zaagmolenstraat 30, Amsterdam. Wanneer men b.v. voor een groepje van acht of tien kennissen thuis een demonstratie van de pan wensch', wende men zich tot dit adres. Ik verzeker u met nadruk: het is de moeite waard.

Eveneens een „Fruco” artikel is de eier- en mayonnaise-klopper, waarmede men eveneens slagroom, dun cake-beslag, omelet en zelfs ijs maakt. Dit apparaat bestaat uit een buis waarin een stamper op en neer



gaat. Het onderste gedeelte van deze stamper kan worden afgeschroefd, en vervangen door een met grootere gaatjes voor deeg. Eiwit wordt in een paar minuten tot een zoo stevige massa, dat het



Voor dikke massa



Voor dunne massa

met een mes te snijden is. De mayonnaise schift niet. Het deksel van het apparaat heeft een klein gaatje, waardoor de olie voor de mayonnaise heendrupt. Om ijs te maken plaatst men



Om te garneren



Mayonnaïsseschaal

het apparaat, als het mengsel erin is, in een emmer of pot en vult de ruimte aan met stukken ruw ijs en zout. Na ongeveer tien minuten beweegt men de grove stamper langzaam op en neer

FRUCO HELPT U.

Zij maakt Uw Huishouding gemakkelijker en goedkooper.

Zij kookt alle spijzen in 5 tot 15 Minuten zonder ooit aan te branden.

Op de Leipziger Herbst-Messe werden 8000 „FRUCO“-pannen verkocht.

„FRUCO“ Snelkookpan is onverslijtbaar door den stalen bescherm-bodem, en heeft een gewichts-veiligheids-Ventiel. Overtuigt U van de waarde dezer nieuwe vinding. Desverlangd door den Vertegenwoordiger der „FRUCO WERKE“ een kostelooze demonstratie bij U aan huis.

Men schrijve aan:

H. DE KRUIJFF

ZAAGMOLENSTRAAT 30 - AMSTERDAM

in de te bevrozen massa. Na ongeveer 20 minuten is het ijs klaar.

Om alles te volmaken kan men onder aan het apparaat een spuitje schroeven, en dus taarten of puddingen met eiwit, slagroom of crème garneren. Er zijn zelfs nog twee verschillende spuitjes. Geen wonder, dat er in een paar jaar in ons land reeds duizenden van deze apparaten zijn verkocht!

J. M. W.—W.

RIJKDOM.

Laat me alleen op stille wegen
Waar het eenzaam is te gaan.
Die, verloren midden tusschen 't koren,
Slingeren door het hooge rijpe graan.
Waar de zomer al den overvloed
Van zijn wilde bloemen voluit bloeien doet.

In het leven en bewegen
Van de breede menschenwegen
Kom ik niet mijn bloemen tegen.
Maar de zoom van kleine paden
Is ermede overladen.

Daar zal ik mijn rijkdom vinden.
Zamelen die zonnekleuren,
En zoo keeren tot de blinde
En de moede menschen in de
Straten van de groote stad
Dragend hun miju bloemenschat.