



EISCHT VOORAL
HET FABRIEKSMERK
"PASSE-VITE"



Verkrijgbaar bij :

72501 IMP. DEBILLEZ MAINE-BY-PONNE

ROERZEEF
PASSE-VITE



wate en gemak!

Zeit v. 4/46

ONZE VERSCHILLENDE MODELLEN

Ons nieuw model met steel

N^o 1.

18 cm., met één bodem frs. 24.-

N^o 2.

20 cm., met één bodem 29.-

Ons meest praktisch model

N^o 3.

26 cm., met twee div. bodems 39.-

N^o 34.

29 cm., met twee div. bodems 45.-

N^o 4.

31 cm., met twee div. bodems 49.-



Roerzeef met
een eenig bodem n^o 4

Roer
een

← Bodems aanvullend

← Bodems aanvullend

Deze wonderbare zeef, waardoor men in korten tijd alle gekookte spijzen fijn kan maken : soepen, alle groenten, zooals : spinazie, andijvie, hutspot, boerenkool, roode kool savoyekool; bessenpruimen- en abrikozengelei; appelmoes; hard gekookte eieren om schotels te garneren; gekookt of gebraden vleesch voor jachtschotels, croquetjes, bitterballetjes, enz., enz., is een voor

zeef met
eenig bodem n° 4



n° 3



n° 2



iedere huisvrouw onmisbaar keukengereedschap geworden. Deze praktische voordeelen worden nog verhoogd door haar materieele hoedanigheden n.l. : roestvrij en vertind met zuivere tin, haar gemakkelijk reinigen en haar zeer geschikt model, WAARDOOR ZIJ OP IEDERE PAN GEPLAATST KAN WORDEN.

PRIJZEN DER DIVERSE VOETSTUKKEN

Voor n° 3, licht model	fr.	8.-
Voor n° 3, zwaar model		20.-
Voor n° 34, licht model		10.-
Voor n° 34, zwaar model		20.-
Voor n° 4, licht model		10.-
Voor n° 4, zwaar model		20.-



ALGEMEENE GEBRUIKSAANWIJZING

Voor het bereiden van : Soepen (groente-, erwten-, tomaten en schildpadsoep), Geleiën (abrikozen- pruimen- en bessengelei), paneermeel van ge-roosterd brood, gebruikt men de fijne bodem n° 2.

Voor het bereiden van : Aardappelpurée gebruikt men de middel bodem n° 3.

Voor het bereiden van : Groenten in het algemeen, jachtschotel, croquetten, bitterballen, hors d'œuvre, hazarensalade en opgemaakte schotels met hard gekookte eieren, gebruikt men de grove bodem n° 4.

Teneinde de glans van het toestel niet dof te maken, moet men geen tomaten, rabarber noch bessen er door draaien voordat men de roerzeef verscheidene dagen met andere spijzen gebruikt heeft.

BIJZONDERE WENKEN

Voor het bereiden van appelmoes

Appelen kunnen geschild of ongeschild tot moes gemaakt worden. Men behoeft de appelen maar even op het vuur te zetten tot ze week zijn, dus niet tot moest doen koken. Men draait ze door de fijne bodem; schillen en klokhuizen blijven er voor. Hetzelfde geldt ook voor het maken van purée van bruine boonen.

Voor het bereiden van geleiën

Alle steenvruchten, als pruimen en abrikozen, eerst ontpitten; groote en kleine bessen en alle soorten fruit met pulp, eerst door de bodem n° 4, dan door de bodem n° 2 en daarna, volgens gewoonte, door een fijne linnen doek zeven.

Voor het bereiden van roode kool

Deze in zijn geheel koken, en in stukken snijden en door de grove bodem (n° 4) draaien.

De spinazie niet snijden noch hakken, doch men kookt met de spinazie tegelijk een snêe wittebrood en draait het daarna door bodem n° 4.