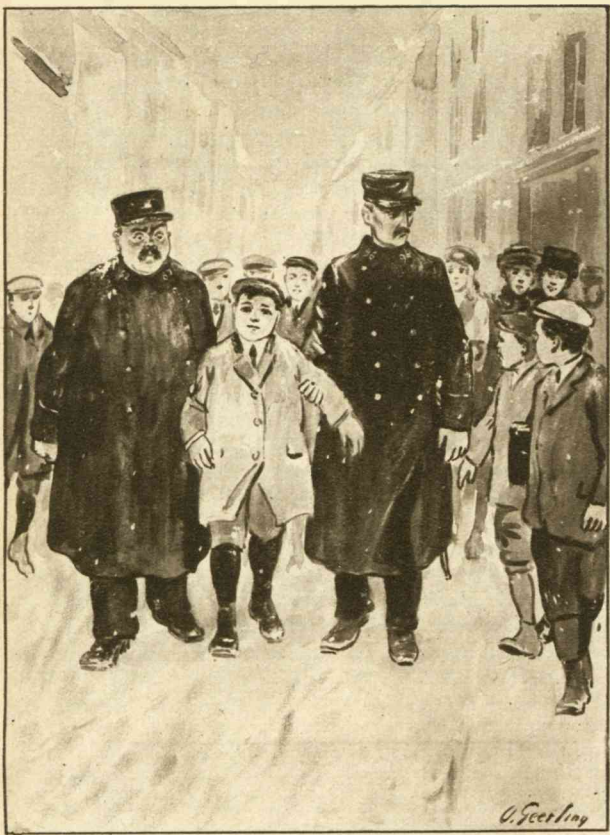


ONZE BOEKENTAFEL

J. B. Schuil, De A. F. C.-ers.
Amsterdam, H. J. W. Becht.

het teveel gezegd, dat Panorama in alles vooraan is? Het boek dat wij hier bespreken, is — nog niet verschenen! De uitgever, die ons eenige geïllustreerde boeken zond, waarover wij in een volgend nummer ons oordeel zullen geven, zal verwonderd zijn hier een recensie te vinden over een zijner toekomstige uitgaven, die hij ons niet toezond, trouwens nog niet zenden kon.

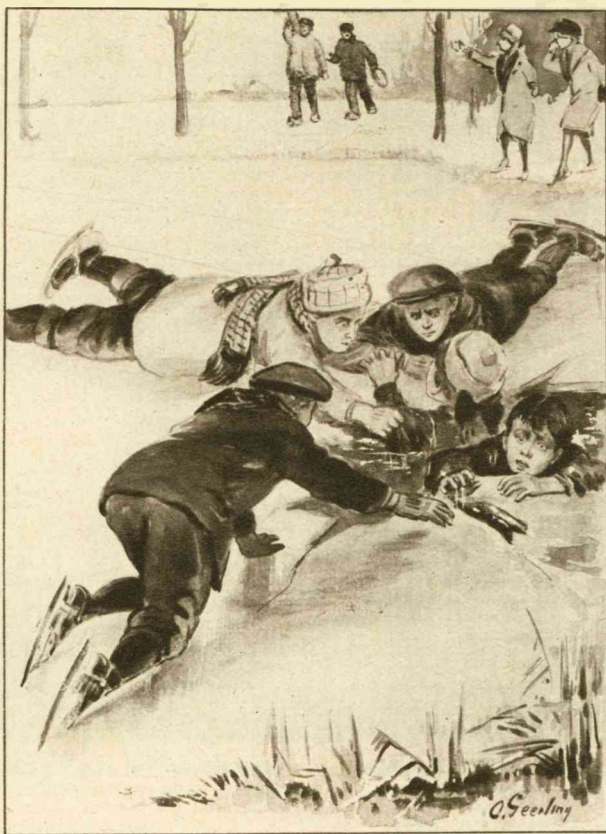
Wij zijn, als meer journalisten, onbescheiden geweest en hebben 't manuscript van „De A. F. C.-ers” te pakken gekregen. Hoe — dat moge ons geheim blijven. De uitgever vergeve 't ons, maar toen we eenmaal aan 't lezen waren, konden we niet uitscheiden, en nu we daartoe wel gedwongen werden omdat ook aan dit kostelijke boek, helaas, een einde was, is 't ons onmogelijk er niet over te schrijven.



Het moet ons van 't hart: „De A. F. C.-ers”, waaruit we, nu de onbescheidenheid eenmaal „en marche” is, tevens maar 'n paar illustraties overnemen ook — „De A. F. C.-ers” is het jongensboek bij uitnemendheid.

Er is een groot succes geweest voor de vele jongensboeken van de laatste jaren, waarin terecht gebroken werd met de verre wildernis en haar opgeschroefde romantiek, en die onzen echten Hollandschen jongen zoo reëel mogelijk

plaatsten in zijn eigen tijd en zijn eigen goeie land. Dat was inderdaad toe te juichen. Wij voor ons echter waren dankbaar, maar niet voldaan. Veel, en veel aardigs, werd erin verteld van de prachtige ondeugende streken, die onze onvolprezen Hollandsche H. B. S.-er of kostscholier kan uithalen; het bleef evenwel alles zoo uiterlijk, en we zochten dikwijls vergeefs naar een diepere aanduiding van wat er op den bodem van de Hollandsche jongensziel aan ridder-



lijks, goeds en edels verborgen ligt. Waar bleef de paedagog, die, zonder te preeken, ons de schoonheid daarvan zou weten te toonen?

De heer J. B. Schuil, de voortreffelijke tooneelschrijver, die zulk een scherp kijk op menselijke karakters heeft, luidde een nieuwen tijd in voor het jongensboek met zijn drietal „Uit den kostschooltijd van Jan van Beek”, „De Katjangs” (op deze beide werken komen wij later terug) en „De A. F. C.-ers”. Dit zijn nu de boeken die niet alleen onze jongens, maar die vooral ook onze opvoeders en onderwijzers moeten lezen, en waarmee menig ouder zijn voordeel kan doen.

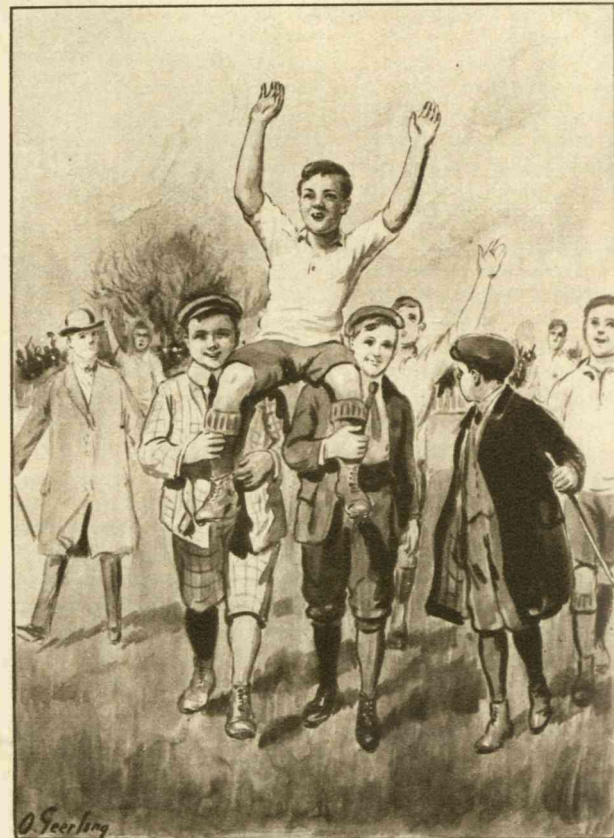
Hoe kent deze schrijver het jongenshart, hoe heeft hij zijn papieren wildzangen lief, hoe goed begrijpt hij dat „geven en nemen” de grondslag der opvoeding moet zijn! Zoo van ganser harte leeft hij met z'n jongens mee, dat hij ze een paar maal bij voorbaat in bescherming neemt tegen knorrepottige lezers, als ze 't wat héél bont gemaakt hebben. Weet hij dan niet wat strengheid is? Als oud-officier beter dan wie ook — maar voor hem betekent streng zijn niet: vrees aanjagen; zijn strengheid is een onverbidde lijke zachtheid, waaraan geen kind ontkomt zonder het bedreven kwaad te belijden en te betreuren.

Wie nu de „A. F. C.-ers” zijn? Natuurlijk willen wij den inhoud nog niet verklappen van dit even geestig als gevoelig

boek, waarom de jongeren zullen schateren en dat de ouderen nu en dan de oogen vochtig zal maken. Maar overigens spreekt het vanzelf: de A. F. C.-ers zijn voetballers! Echte, geboren, doortrapte voetballers, die als ukkies van acht jaar al achter 'n afgekeurden tennisbal aanhouden, die bij gebrek aan beter tegen alles trapt: 'n mop turf, 'n stuk steenkool, 'n bloemkoolstronk, ja, 'n prop bijeengebonden zakdoeken. Ras-voetballers, die al de dwaasheden van het onvolprezen spel doorpoken en doormazelden: die beter schreeuwden dan speelden, ieder met minstens één signaalfluit in den mond, zoodat er gefloten kon worden als er een goal werd gemaakt, gefloten als er géén goal werd gemaakt, gefloten ter eere van een ruize-kei, gefloten tot bespotting van 'n keeper die z'n doel uitloopt.

Een verheerlijking van het voetballen dus? Allermint. De kijk van een verstandig man op een normalen jongen, een noodzakelijke dosis studie en een gezond spel, benevens een poging om die drie op gelukkige wijze samen te brengen.

We hebben dit boek van een even levenswijzen als jonggebleven geest uitvoeriger behandeld dan in het algemeen de ruimte in deze rubriek toelaat. Maar we achten het noodig, nuttig en — plezierig, te wijzen op een werk dat tegelijk zoo frisch en kloek, zoo in de beste beteekenis lief en innig is, zoo luchthartig en zoo ernstig, zoo vol van bezonken gedachten en niettemin zoo uitgelaten vrolijk. Wan-



neer „De A.F.C.-ers” verschijnt — zou 't dan niet meteen uitverkocht zijn? — is onze jongensliteratuur met een niet genoeg te waardeeren schat verrijkt.

BOEKENIER.

Het gebruik van plantaardige Oliën en Vetten.

Uit Delft schrijft men ons:

Het is van algemeene bekendheid, dat het gebruik van plantaardige oliën en vetten zich in de laatste jaren over de geheele wereld enorm heeft uitgebreid. Dit komt niet alleen door de steeds toenemende vraag van de zijde der vegetariërs, maar ook, en vooral, omdat de dierlijke vetten sterk in prijs zijn gestegen en hoe langer hoe meer bij het groote publiek het denkbeeld vasten voet heeft gekregen, dat het gebruik van plantaardige oliën en vetten op den duur beter bevalt en de voorkeur verdient boven dat van dierlijke vetten.

Indertijd is de fabriek der Delftsche Slaolie begonnen in ons land een propaganda te voeren, ten einde haar uit arachide-noten vervaardigd product een grootere plaats in de keuken te doen innemen dan men vroeger daaraan toekende.

In verschillende steden heeft genoemde fabriek door haar kok- en braadproeven met haar olie laten houden, waardoor de dames gelegenheid hadden zich te overtuigen, dat de huismoeder, die op het bereiden van smakelijke spijzen gesteld is en tevens op haar beurs let, goed doet de Delftsche Slaolie als bak- en braadolie voor het bereiden van verschillende spijzen te gebruiken. Uit het feit dat de fabrikanten deze propaganda blijven voortzetten, mag men wel afleiden, dat de resultaten, die met de demonstraties bereikt worden, reden tot tevredenheid geven. Er wordt dan ook geen geheim van gemaakt, dat sedert de fabriek met haar bak- en braadproeven begon, de omzet van haar olie in alle streken van ons land reusachtig is gestegen en dat nog dagelijks huismoeders, die eerst niet konden gelooven dat Delftsche Slaolie geschikt was voor het bakken en braden van vele spijzen, dure boter en de eveneens in prijs gestegen

vetten voor een goed deel te vervangen, toch óók de proef gaan nemen om later trouwe verbruiksters te worden.

Het vooroordeel, dat men in den aanvang had om olie in plaats van, of in combinatie met boter of vet te gebruiken, is bij vrijwel alle huismoeders geweken sedert deze door het nemen van proeven in eigen keuken hebben ervaren, dat Delftsche Slaolie eigenlijk niets anders is dan een hoogst zuiver vet in vloeibaren vorm, met een fijn neutralen smaak. Wie vroeger niet aan dacht in deze olie visch, vleesch of croquetjes te bakken, of er eiergerechten, aardappelen en pannenkoeken, flensjes of andere meelspijzen in gereed te maken, die heeft tegenwoordig een flesch Delftsche Slaolie steeds voor direct gebruik in de keukenkast staan.

Eenigen tijd geleden heeft de Delftsche fabriek een tweede product voor keukengebruik in den handel gebracht dat bestemd is voor bakken en braden en dat zich tevens uitstekend leent om er verschillende gerechten mee te stoven. Het is een vet in vasten vorm, dat volkomen zuiver, voedzaam en gemakkelijk verteerbaar is. Aan dit zusterproduct van de Delftsche Slaolie werd de naam Delftsch Plantenvet „Delfia” gegeven. Het is ook van plantaardigen oorsprong, doch uit een andere grondstof gemaakt dan de olie. De verpakking is op keurige wijze verzorgd. Zij geschiedt nl. in fraai gedecoreerde bussen van 1 en 1/2 Kilogram bruto en in tabletten van 1/2 Kilogram netto. De laatste zijn in een zoo smakelijk uitzichtend carton gewikkeld, dat men eerder gelooft een dikke plak chocolade voor zich te hebben dan een tablet plantenvet.

Evenals de Delftsche Slaolie dient ook het Plantenvet „Delfia” ter vervanging van dierlijke vetten. Men kan er verschillende spijzen mee bakken en braden, en daarnaast wordt dit vet door den kok der fabriek aanbevolen voor het maken van gebonden soepen, het stoven van groenten en het bereiden van gerechten der Indische tafel.

Talrijke kisten met bussen en cartons hebben reeds hun

weg naar de kruideniers in ons land gevonden, en verwacht wordt, dat ook deze jongste tak der Delftsche fabriek spoedig tot bloei zal komen.

Wie dit stukje leest en meer wil weten van de beide bovengenoemde plantaardige producten, neme kennis van den inhoud van het receptenboekje, waarin tal van recepten en wenken voor het gebruik der Delftsche Slaolie voorkomen. Hieraan zijn, als een afzonderlijke bijlage, ook recepten toegevoegd, die betrekking hebben op het gereed maken van spijzen met het Plantenvet „Delfia”. Met vermelding van dit blad kan men het receptenboekje met de bijlage schriftelijk aanvragen bij de afdeling Reclame der Oliefabrieken Calvé Delft, waarna het onmiddellijk gratis en franco wordt toegezonden.

Ten einde misverstand te voorkomen, wordt nog medegedeeld, dat deze recepten niet verkrijgbaar zijn bij de kruideniers, die de producten der fabriek verkoopen, maar alleen en uitsluitend op de demonstraties of bij de fabriek in Delft.

Aan het bovenstaande kunnen wij nog toevoegen, dat in de volgende week te Leiden bak- en braadproeven met Delftsche Slaolie en Plantenvet „Delfia” zullen worden gehouden van Maandag 15 tot en met Vrijdag 19 Februari a. s., telkens des namiddags van half twee tot half vijf, in het Café Restaurant de Burcht (Concertzaal de Graanbeurs). Huismoeders en verdere belangstellenden uit Leiden en omstreken worden tot het bijwonen dezer demonstraties uitgenodigd. De toegang is voor ieder vrij en gaarne wordt gelegenheid gegeven de bereide spijzen te proeven en aan den kok en de verdere vertegenwoordigers inlichtingen te vragen.

Op Dinsdagavond 16 Februari, worden in genoemde localiteit door den kok der fabriek van half acht tot tien uur bak- en braadproeven gegeven speciaal voor dienstdoenden. De directie der Oliefabriek verzoekt huismoeders haar dienstboden verlof tot het bijwonen van een der series bak- en braadproeven te willen geven. Iedere serie duurt ruim een uur.