

Het maken van

: Geleien :

Confituren

en **Siropen**

en het

Inleggen, Drogen en Confiten

van

Vruchten en Groenten

PRIJS 10 CENTIEMEN

Alle bestellingen te doen aan het "BESTEL-
HUIS" voor den Boek- en Dagbladhandel,
Lombaardevest, 34, Antwerpen.

103609

-2 8. 16
Boekhandl.
v. 10



HET MAKEN

van

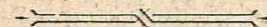
Geleien, Konfituren en Siropen

en het

Inleggen, Drogen en Confijten

van

VRUCHTEN en GROENTEN



UITG. : BESTELHUIS VOOR DEN BOEK- EN DAGBLADHANDEL
LONBAARDEVEST, 34, ANTWERPEN

[1916]



AANWIJZINGEN

Om vruchten te bewaren moet men hunne rijpwording verhinderen die vooral door het licht en de hitte veroorzaakt wordt. Vochtigheid doet ze rotten, door de vorst worden zij voos en smakeloos, al te groote droogte doet ze zeer rimpelig worden.

Het is geraadzaam ongebluschte kalk in de fruitkamer te zetten die men nu en dan ververscht.

Appelen en peren oogst men bij droog weer omtrent het midden van den dag. Men plukt ze met de hand, omdat ze ongeschonden blijven. Men legt ze een achttal dagen open bij een tochtwind. Men schikt ze zonder elkaar te raken op hunne onrijpste zijde.

Noten en kastanjes bewaart men in kisten die men in eene koele drooge plaats zet.

Drogen

APPELEN, PEREN EN PRUIMEN

Men schilt de appelen en peren en laat de stelen aan de peren; men zet ze op platen in een heeten oven; men keert ze nu en dan tot ze droog genoeg zijn, men bewaart ze in dichtgesloten kisten.

Pruimen kan men op dezelfde manier drogen.

Geleien en Confituren

Men gebruike versch geplukt fruit en liefst witte suiker. Men neme een hevig vuur; ze zijn gaar wanneer een druppel daarvan onmiddelijk op eene koude telloor opstijfd.

Wil men schoonen klaren gelei dan moet men eerst den suiker klaren, al wat met suiker gekookt wordt moet zorgvuldig geschuimd worden. Men sluit de potten na een dag open gestaan te hebben eerst met een vochtig dun papier en dan met perkament dicht.

OM SUIKER TE KLAREN

Klop 1 eiwit met een 1/2 liter water op 1 kilo suiker, laat de suiker daarin smelten, roer tot het kookt, neem van het vuur en giet er een weinig koud water bij, dan zal het schuim boven komen en kan men het gemakkelijk wegnemen, laat het weder koken en herhaal tot er geen schuim meer op komt, op zulke manier met den suiker te werk gegaan, zal de gelei zeer klaar zijn.

WITTE EN ROODE BEZIENGELEI

Men neemt 2 kilo roode op 1/2 kilo witte beziën, men trost ze af en zet ze op het vuur tot ze koken. Men perst ze uit en doet ze door de teems, weegt het sap en doet er evenveel suiker in, men laat het samen koken en schuimt deze gelei; zal fijner zijn als men er frambozen bijvoegt.

KRIEKENKONFITUUR

Men neme liefst kortstelen die men van steenen en stelen ontdoet; men laat de vruchten koken, men doet er suiker in gelijk aan het gewicht der gekookte krieken, men schuimt. Indien ze niet gemakkelijk dik wordt, kan men er een weinig roode beziën bijvoegen, 1/5 van het gewicht der krieken.

AARDBEZIENKONFITUUR

Wash de vruchten en neem hetzelfde gewicht suiker, laat samen koken tot het dik genoeg is, zorg dragende goed te schuimen.

PRUIMENKONFITUUR

Men neemt de steenen uit en laat de pruimen koken met 2/3 van het gewicht suiker, men roert en schuimt tot ze dik genoeg is.

KWEEPEERENGELEI

Men snijdt ze in vieren zonder ze te schellen, haal het klokhuis uit, leg ze naarmate ge ze in stukken snijdt in water met citroensap, zet het samen op het vuur; de vruchten moeten onder water liggen. Als ze zacht zijn, doet ze door de teems, weeg het sap, voeg een gelijk gewicht suiker bij, roer tot het kookt, schuimt het af tot het dik is.

ORANJEAPPELGELEI

Snijdt ze in dunne schijfjes, doet er een weinig water bij en laat ze koken, pers het sap er uit en giet het door de zeef, meet het sap en neem 175 gram suiker op 1 liter sap, klaar den suiker en doet het sap er bij, laat het samen koken tot het geleiachtig wordt.

GEMENGDE KONFITUUR

Men bereidt haar met beziën, krieken, aardbeziën en frambozen; men mengt ze goed dooreen en doet er een weinig meer suiker in dan het gewicht van het fruit. Men laat koken, en schuimende tot het dik genoeg is.

RUBARBERGELEI

Snijdt ze in stukken zonder pellen en laat met gelijk gewicht suiker en een weinig citroensap koken tot het geleichig is, zorg dragende goed te schuimen.

WORTELKONFITUUR

Schrap de wortels fijn, laat ze met eené citroenschil in water koken tot ze zacht zijn, klaar den suiker, voeg daarbij citroensap en laat het koken tot het dik genoeg is.

STEKELBEZIENGELEI

Men ontdoet de vruchten van de tippen en laat ze met een gelijk gewicht suiker al roerende koken, schuimende tot het dik genoeg is.

KONFITUUR VAN REINE CLAUDE

Klaar den suiker en voeg er de vruchten bij van steenen ontdaan, laat het al roerende koken tot ze stijft.

ABRIKOZENGELEI

Verweider de steenen en neem een gelijke hoeveelheid suiker, laat het al roerende koken tot de massa geleichig wordt.

KRIEKAPPELGELEI

Kook ze in water met pel van citroen tot ze zacht zijn, pers ze uit door een zeef, weeg het sap en neem op 1 kilo sap 1/2 kilo suiker, klaar den suiker, voeg het sap er bij en laat koken tot het rood wordt.

APPELGELEI (RENETTEN)

Snijdt de appelen ongeschild in vieren, verwijder steel en klokhuis, zet ze op met water dat ze onderstaan, voeg er citroenschil bij, laat koken tot ze gaar zijn, doet ze door de zeef, neem op 1 kilo sap 750 gram suiker, klaar den suiker, voeg er het sap van 1 citroen bij en laat koken tot het dik genoeg is.

APPELKONFITUUR

Van het overgeblevene dik der appelgelei kan men de konfituur maken, men weegt ze en voeg op 1 kilo 750 gram suiker, roer en schuim en laat koken tot het dik genoeg is.

Vruchtensappen

BEZIENSAP MET SUIKER

Pluk de beziën, pers ze uit, neem op 1 kilo vruchten 1/2 kilo suiker, klaar den suiker, doet hem/bij het sap en laat het eenige keeren opkoken, schuimt goed en vul het in verwarmde flesschen, laat ze koud worden en sluit de flesschen met kurk en lak goed dicht.

BEZIENSAP ZONDER SUIKER

Pluk de vruchten, pers ze en laat het sap in een aardenpot 4 dagen staan tot het begint te gisten, laat het door een doek loopen, vul het in flesschen, sluit ze en zet ze tusschen hooi, dat ze elkaar niet raken in een pot water, laat dit zacht aan de kook komen en laat eenige keeren opkomen, laat ze in het water koud worden en bewaar ze in een koele plaats.

KRIEKENSAP ZONDER SUIKER

Kan men op dezelfde manier klaar maken.

FRAMBOZENSAP

kan men op dezelfde manier klaar maken.

AARDBEZIENSAP

Klaar den suiker, doet er de vruchten in en laat ze aan de kook komen, giet ze door de teems, zonder de beziën stuk te maken, vul het in verwarmde flesschen en bewaar het als beziensap.

KWEEENSAP

Wrijf de vruchten goed af, kook ze bedekt met water tot ze zacht zijn, pers het sap uit, neem op 1 kilo sap 750 gram suiker, laat den suiker smelten, schuim af en vul het in verwarmde flesschen.

ORANJEAPPELSCHILLENSAP

Snijdt de schillen in kleine stukken, weeg ze en neem op 100 gr. sap 300 gr. suiker en laat daarin de schillen 15 minuten koken, laat het sap door een doek loopen en bewaar het op dezelfde manier.

Compotes - Fruitmoes

Krieken, frambozen, beziën, pruimen, abrikozen, kweeën laat men in water koken met min of meer suiker volgens de vruchten min of meer zuur zijn. Men schuimt, ze moeten zooveel mogelijk heel blijven. Als ze gaar zijn, neemt men ze uit het sap, dat men laat verkoken en weer over de vruchten giet.

STEKELBEZIEN

stooft men tot moes met een weinig water, kaneel en veel suiker, men doet ze door de teems, men zet ze weer op het vuur en neemt ze af zoo haast ze koken.

PEREN

worden moeilijk tot moes gestoofd. Men schilt ze, men laat ze heel, men zet ze op met wat water en suiker kaneel, als ze gaar zijn kan men er een glas rooden wijn en aardappelmeel bij het sap voegen.

APPELEN

Men schilt ze niet, men neemt het klokhuis weg, men zet ze op met water en suiker, men kan er ook citroenschil bijvoegen als ze tot moes gekookt zijn doet men ze door de teems.

Vruchten op Brandewijn

AARDBEZIEN OP BRANDEWIJN

Men laat witte kandij suiker met water koken, als die siroop dik genoeg is, legt men er de vruchten weinige oogenblikken in, men neemt ze er dan uit en vult er de glazen geheel mede, laat de siroop gansch koud worden en giet er de brandewijn bij; dan vult men voorts de glazen met dit vocht.

Men kan zoo krieken, pruimen, peren, abrikozen, persiken, frambozen, zwarte bessen, enz., inleggen.

Krieken, abrikozen enz., worden ook wel zonder koken met gesuikerden brandewijn ingemaakt. Men gebruikt gewoonlijk 1/2 k. suiker per kilo fruit en genoeg brandewijn om de vruchten te dekken.

Vruchten op Azijn

Men kookt 1/2 liter goeden azijn met 1/2 k. suiker per kilo vruchten. Men giet de azijn koud over de vruchten zoodat deze geheel overdekt zijn, men doet er kaneel en kruidnagels in, men maakt de pot dicht met natte blaas. Men kan op die manier krieken, pruimen en peren inleggen.

Groenten - Bewaring

Versche groenten blijven in een drogen kelder eenigen tijd bewaard. Koolen, selder, prei kunnen tegen de koude.

De wortelen en rapen worden door de vorst voos en smakeloos, men kan ze den ganschen winter in een vorstvrijen kelder goed houden als men hun groen afsnijdt en ze in fijn droog zand legt zonder dat ze elkaar raken. Ramenas houdt men in nat zand versch.

Ajuin moet in een drogen kelder bewaard worden.

Drogen

Princessen worden gedroogd ter bewaring, zij krijgen haar eerste uitzicht weer als men ze, van daags voor men ze zal gebruiken in koud water te week zet. Men neme versche jonge princessen, zij zijn malsch, indien er bij het doorbreken geene draden aan de stukken zijn. Men laat ze koken en afdruipeu, men legt ze te drogen op een doek in de open lucht of in een heeten oven. Men bewaart ze in zakjes die men in eene droge plaats hangt.

ERWTEN EN BOONEN

worden op gelijke wijze gedroogd.

Inleggen van groenten door koken

Erwtjes, snij- en platte boonen, asperges, bloemkoolen, zurkel, kervel, enz., worden op deze manier ingelegd. Men gebruikt flesschen met breede halzen, de groenten moeten versch en malsch zijn. Men legt ze eenige oogenblikken in kokend water met zout en laat ze afdruipeu. Men doet ze dan zoo dicht bijeen mogelijk in flesschen die men met kurken, luchtdicht stopt, welke voorwaarden hoogst noodig zijn voor de bezwaring. Men bindt de stoppen vast, men zet de flesschen recht met hooi er tusschen, omdat zij onder het koken elkaar niet raken in een ketel met koud water tot aan den hals der flesschen. Het water moet langzaam aan de kook gaan; asperges moeten 1/2 uur koken, snijboonen, erwtjes, boonen 1 of 1 1/2 uur. Als het water koud is haalt men er de flesschen uit en men lakt ze toe.

SALAAD

Ontdoe de buitenste bladen en laat even opkomen in kokend water en laten afdruipeu. Men zet ze vervolgens in een pot, bestrooid elke laag met fijn zout. Dekt de pot met een plankje en daarop een gewicht om de groenten goed te persen. Men kan postelijn op dezelfde manier inleggen.

PETERSELIE

Kapt ze fijn en laat ze drogen.

Inzouten

SNIJBOONEN

Men snijdt versche jonge snijboonen klein, men mengt ze met fijn zout in een kom 100 gram per kilo snijboonen, men schikt ze laag om laag in een steenen pot en strooit nog een weinig fijn zout over elke laag. Men moet de pot goed vullen, en een laag zout bovenop leggen. De snijboonen worden dan met een doek bedekt en dichtgeperst. Men bewaart de pot in den kelder; na acht dagen doet men versche pekels over de snijboonen, zij moeten gedurig onder pekels staan. ,

PLATTEBOONEN

doet men uit de pel en mengt ze met fijn zout in een kom en stapelt ze dan goed opeen in flesschen, die men toelakt en in den kelder bewaart. Men zet de platte boonen in water te week voor men ze gebruikt.

Princessen worden op gelijke wijze ingelegd.

ZUURKOOL

Men snijdt witte koolen zeer fijn. Men legt een laag zout op den bodem van een steenen pot of een tonnetje, en schikt er dan opvolgend eene laag koolen en eene laag zout in, men perst de koolen

zonder ze te verpletten en men eindigt met eene laag zout. 75 gr. geneverbezen en 30 gram peperbollen doet men op 25 kilo koolen. Men legt een groven doek over de pot, men zet er een deksel op en een gewicht. Welhaast stijgt de pekels boven de koolen. Zij krijgt door de gisting een slechten reuk. Men vernieuwt haar daarom een of tweemaal en moet toezien dat zij over het deksel staat.

Na 2 maanden is de zuurkool goed; men kan haar zelfs na eene maand gebruiken.

ANDIJVIE

Snijd de andijvie in stukken, wasch hem en laat het water afdruppen, handel verder als met snijboonen.

Inleggen in Azijn

KOMKOMMERS

Men neemt kleine harde, zeer groene komkommers, men wrijft ze met zout in en laat ze zoo een dag staan, dan droogt men ze af. Men laat goeden azijn koken met kruidnagels, zwarte peperbollen, laurier en dragonkruid. Men doet de komkommers in potten en giet er den kokenden azijn met de toevoegsels over; de komkommers moeten met azijn bedekt zijn.

AJUUNTJES

Men handelt op dezelfde manier.

BIETEN

Zet de bieten op met koud water, laat ze 3 à 4 uren koken tot ze gaar zijn, leg ze in koud water en trek het vel er af, snijdt ze in dunne schijven, doet ze laag om laag met zout, peperkorrels, estragon en kruidnagelen in een pot en giet er zooveel kokende azijn op dat ze er goed mede bedekt zijn.

MOSTAARDKOMKOMMERS

Schil de komkommers dun af, snijdt ze langs door en neem er de pitten uit met een zilveren lepel, leg ze laag om laag met zout in eene kom, dek ze met een doek dicht en laat ze een nacht staan, droog ze af, leg ze in een steenen pot en overgiet ze met ongekookten azijn, laat ze zoo 8 dagen staan, giet er dan de azijn af, kook hem met peper, kruidnagelen, sjalotten en laurierbladeren, laat hem bekoelen en giet hem door de zeef, leg de komkommers laag om laag met ajuintjes, estragon, mosterdzaad in een pot en giet er de azijn over; bindt de pot dicht met filtreerpapier.

MIXED PICKLES

Verdeel een bloemkool, brusselsche spruitjes, een pakje kleine peekes, 1/2 liter erwttjes 250 gr. ajuintjes, 200 gr. komkommers, 2 citroenen, peperkorrels, venkel, laurierbladen en azijn en gaat er mede te werk gelijk met de mostaardkomkommers.

