

PROVINCIE OOST-VLAANDEREN.

---

---

---

VOORLICHTING  

---

---

EN ONDERWIJS  

---

---

voor de Bevolking.  

---

---

---

BEWAREN VAN  
FRUIT<sup>en</sup> GROENTEN  
in natuurlijken staat en  
door drogen

---

---

---

# BEWAREN VAN FRUIT EN GROENTEN IN NATUURLIJKEN STAAT EN DOOR DROGEN.

---

## I. — BEWAREN VAN FRUIT

---

Het jaar 1942 is een fruitjaar bij uitzondering! De overgrootte voortbrengst is oorzaak van lage prijzen; een samenloop van belemmerende omstandigheden verhinderen allen uitvoer, en maken het noodzakelijk alle voedselvoorraden te benuttigen.

Het verwerken van fruit tot velerlei bereidingen als marmeladen, geleien, zelfs dranken, verdient alle aanbeveling; ook het steriliseeren of « wecken » wordt veel toegepast.

Doch de onvoldoende voorraad, ofwel de hooge prijs van de suiker staat veelal in den weg.

Daarom moet het bewaren van fruit in natuurlijke toestand en door drogen meer toegepast worden.

Hiertoe is *voorlichting* evenwel onmisbaar.

*Wat kan er nu op dit gebied gedaan worden?*

*Den verbruikstijd zooveel mogelijk verlengen:*

a) door bewaren in natuurlijke staat; b) door drogen.

---



## A. — Bewaren in natuurlijken staat

### I. — Hoe moet fruit zijn om te bewaren?

- 1.) Van goede hoedanigheid, gezond en ongeschonden;
- 2.) Met zorg geplukt en ingeogst.

Fruitsoorten en -variëteiten moeten voor bewaren geschikt zijn: herfst- en winterscheidenheden van appels en peren dienen er goed voor.

### II. — Bewaarplaatsen.

Invloeden van *warmte*, *vocht* en *lucht*:

*Warmte*: doet snel rijpen, verrimpelen en uitdrogen. Een warmtegraad van 3° tot 6° C. is best geschikt.

*Vochtigheid*: te vochtig doet beschimmelen en verrotten; daarbij veroorzaakt zij een duffen smaak. Is de lucht in de bewaarplaats te droog, dan zullen de vruchten eveneens rimpelen en taai worden; daarom moet, in dat geval, den vloer besproeid met water. Is de lucht te vochtig, dan moet sterk verlucht, ofwel schotels met levende kalk geplaatst.

*Lucht* in de bewaarplaats, moet vooral *zuiver* zijn.

Fruit neemt zeer gemakkelijk de geuren op; tabak, carbo-lineum, zeep, naphthaline, enz., mogen nooit in een fruitbewaarplaats gehouden worden.

In één woord: een fruitbewaarplaats weze koel en frisch, niet te vochtig noch te droog en vooral goed verlucht.

### Bewaringswijzen :

1.) *In kuil*. — Zulks wordt veel toegepast in Zuid-Limburg (met Keuleman-appels) en bij groote fruithandelaars.

De kuil wordt op een droge plaats gemaakt; hij is nagenoeg 1,50 m. breed, van 30 tot 60 cm. diep, volgens de grondligging, en lang naar noodwendigheid.

De fruitkuil wordt met een laag zuiver stroo afgezet en de bodem er mee belegd; de appels worden er voorzichtig in opgestapeld en daarna met een laag zuiver stroo afgedekt. Regen wordt er zorgvuldig buiten gehouden; het verder afdekken met

droge bladeren, zelfs met een laagje aarde, is soms wenschelijk en zelfs noodzakelijk.

De verluchting in den kuil wordt verzekerd door het plaatsen van hout- of rietbundels, — deze staan op eenigen afstand in den kuil en reiken boven de bedekking uit. De verluchting kan ook verzekerd, door het plaatsen van enkele pannen bezijden den kuil. (Zie fig. 1.)

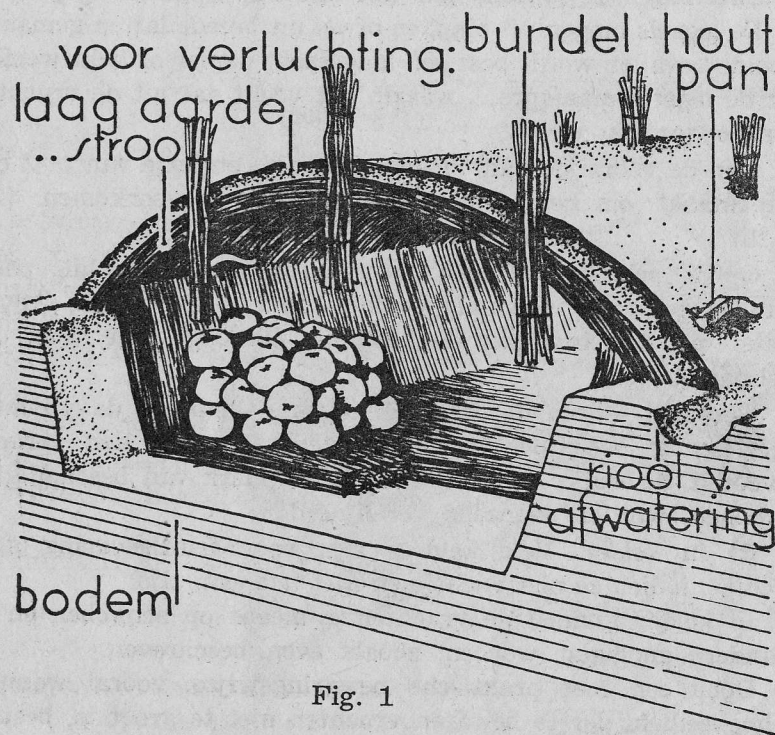


Fig. 1

### 2.) *In de woning*:

a) *Op zolder*. Deze is een weinig geschikte bewaarplaats, daar de temperatuurschommelingen er te groot en te snel zijn, wat voor gevolg heeft dat de vruchten er te snel rijpen ofwel rimpelen. Onder strooien- of rieten daken, evenwel, komt dit euvel veel min voor;

b) in een *gewone huiskamer*. Deze weze bij voorkeur langs de noordzijde gelegen; vensters moeten met luiken kunnen gesloten worden. De muren moeten dik genoeg zijn, zooniet worde ze met een laag stroo afgezet. Op den vloer wordt eveneens een laag stroo opengespreid;

c) op *schabben* of op *staanders met legplanken*. Schabben kunnen langs de muren aangebracht; staanders met legsels kunnen eveneens langs de muren, ook wel midden de kamer geplaatst.

De legsels mogen uit planken ofwel uit breede latten gemaakt. In beide gevallen wordt best een laag zacht papier of licht weefsel over de legsels uitgespreid, waarin het vocht dat uit de vruchten komt, opgezogen wordt.

Aan de voorzijde van elk legsel wordt een latje van  $\pm 3$  cm. vastgemaakt, om het afvallen der vruchten te voorkomen. (Zie fig. 2.)

Op die schabben worden de vruchten, zeer zorgvuldig naast elkander geplaatst, zoodanig evenwel dat ze niet raken. Appels plaatst men het best met de kelkholte omhoog; peren met den steel naar boven.

Geregeld — om de 10 à 14 dagen — moeten de vruchten nagezien; de eet-rijpe worden weggenomen voor den verkoop of voor 't verbruik; andere die eenig kenmerk van beschadiging vertoonen, worden eveneens verwijderd;

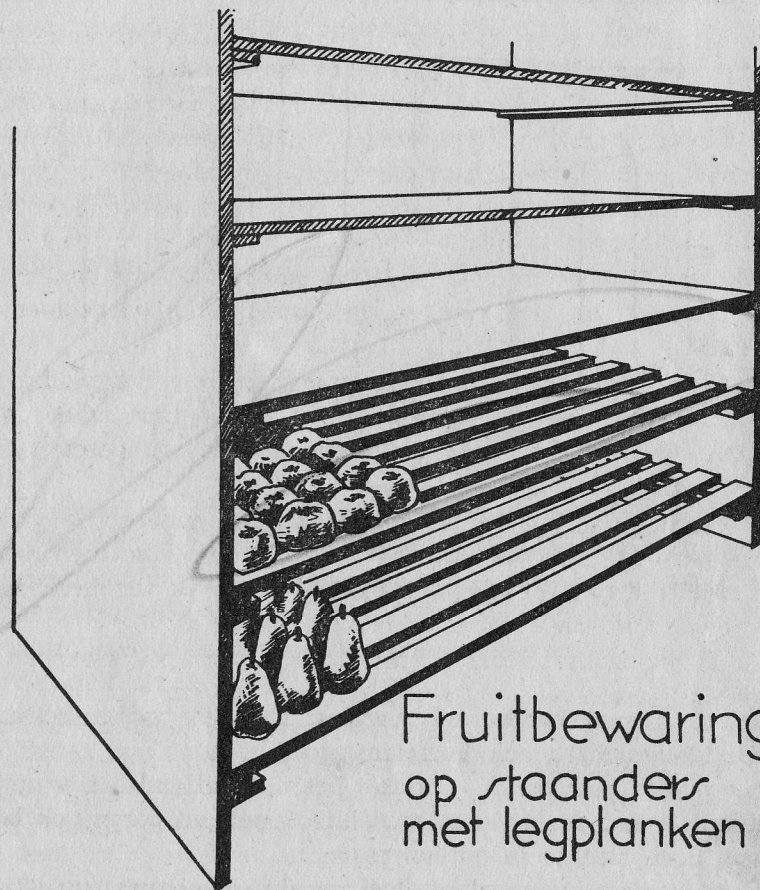
d) in *kelder*. Vele kelders zijn voor fruitbewaring goed geschikt, indien ze niet vochtig en niet te warm zijn.

In kelder kunnen de vruchten eveneens op schabben en op staanders geplaatst worden, zooals even beschreven.

Doch een zeer praktische bewaringswijze, vooral wanneer de hoeveelheid der te bewaren vruchten niet te groot is, bestaat n.l. hierin:

in een houten kist, die goed gereinigd is, legt men een laagje zand van een paar centimeter dik; hierop worden de vruchten geplaatst, in één laag gerangschikt en niet aan elkander rakend. Boven deze laag vruchten wordt een laag zand gelegd. Dit zand vult de ruimten tusschen de vruchten en overdekt de eerste laag ter dikte van 2 à 3 cm. Hierop komt terug een laag vruchten,

vervolgens zuiver zand. Laagsgewijze — vruchten en zand — wordt de kist tot boven gevuld. Voorafgaandelijk wordt de kist op een plaats gesteld (in kamer of kelder) waar ze gerust mag blijven gedurende den bewaringstijd. Op deze wijze bewaard,



Fruitbewaring  
op staanders  
met legplanken

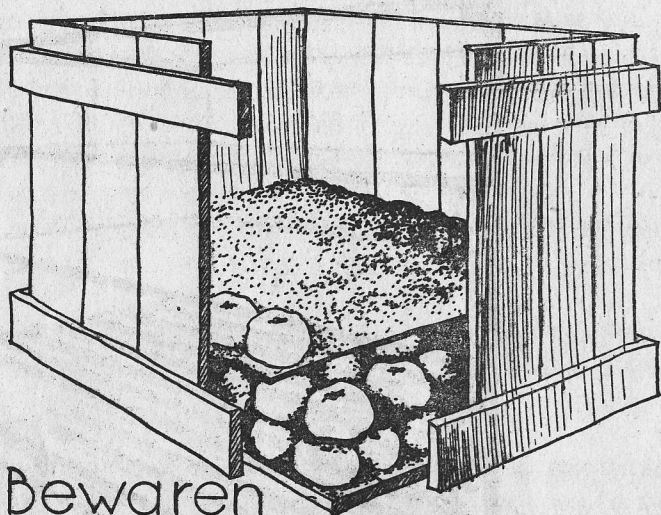
Fig. 2

komen de vruchten als heel versch, uit het zand te voorschijn. (Zie fig. 3.)

Late appels en peren kunnen ook rechtstreeks in *drogen*



grond bewaard worden. Op een geschikte plaats in den tuin, of beter nog onder een afdak, maakt men een ondiepen kuil, 15 tot 25 cm. diep; daarin worden de vruchten gelegd. De droge, mullige aarde vult de ruimte tusschen de vruchten en dekt deze met een laag van eenige centimeters dikte. Deze bewaarplaats moet zeer



Bewaren  
in kist met zand

Fig. 3

goed voor regen beschermd worden. Op deze wijze bewaard, houden de vruchten ook heel lang goed.

*In papier gewikkeld* — zooals het met uitlandsche vruchten geschiedt — zal de bewaring van late appels en peren ook beter lukken, doch slechts in poreus papier.

Buiten deze eenvoudige doch praktische bewaringswijzen, bestaan nog betere, die vooral geschikt zijn om *grootte hoeveelheden* of om gedurende zeer geruimen tijd te bewaren. Wij bedoelen de *bewaarschuren* en de *koelinrichtingen* (frigo's).

Zulke inrichtingen vergen evenwel groote uitgaven voor opbouwen en geschikt maken. Verluchting langs inlaatopeningen

dicht bij den vloer en trekschouwen voor luchtuitlaat, zijn van het hoogste belang bij bewaarschuren; goede isolatie van de wanden (bezetten met slechte warmtegeleiders, als kurkplaten, geperst stroo, enz.) is voor beide inrichtingen van hoofdzakelijk belang.

Onverschillig welke bewaringswijze bij fruit toegepast wordt, moet er steeds op gelet, de vruchten droog in te oogsten en vooraf gedurende eenige dagen te laten *uitzweeten*. Het is overbodig, nadeelig zelfs, de vruchten met een drogen doek af te wrijven, omdat daardoor het waslaagje weggenomen wordt, dat de vruchten bedekt en voor te snelle verdamping behoedt.

*Behandelt de vruchten met zachtheid!*

Houdt de bewaarplaats zeer rein en wel verlucht!

## B. — Drogen van fruit

Fruit drogen is een *goedkope* wijze om het lang te bewaren; 't is daarbij een *goede* manier, omdat daarbij van de voedende bestanddeelen weinig verloren gaat.

Het drogen kan best toegepast op fruit dat niet versch kan bewaard worden: aangestoken, gekwetst, afgevallen, enz. Evenwel, geeft goed fruit de beste produkten.

*Wijzen van drogen:* voor eigen verbruik kan fruitdrogen geschieden in de zon, in den oven van kachel of fornuis, in, onder of boven den bakoven.

Drogen *in de zon* gelukt slechts in de warmste maanden en kan dan met vroeg fruit uitgevoerd.

Drogen *in den oven van kachel* of *van fornuis*, gaat goed, alhoewel de warmte er veelal zeer onregelmatig is. Gevaar voor verbranden bestaat veel; daarom moet geregeld nagezien en af en toe gekeerd. Voor geringe hoeveelheden kan zulks wel gedaan worden.

Bij den *bakoven* zal het doorgaans best lukken omdat de



warmte daar het meest regelmatig is. In een bakkerij waar dagelijks gestookt wordt, zal het drogen best *boven* ofwel *onder* den oven geschieden; bij particulieren, waar het bakken slechts op ongeregelde tijdstippen gedaan wordt, kan het fruit in den oven gesteld worden nadat het brood er uit getrokken is. Om het verbranden van het fruit te voorkomen, wordt het op tellooren, in platines, of vlechtwerk, zelfs op metalen tralienet gelegd, en wordt tevens de deur van den oven gansch open ofwel op een kier gezet.

Hoofdzaak bij het drogen van fruit is n.l. dat het steeds *traagzaam* gebeure.

Na het drogen wordt het fruit in blikken doozen, in lijnwaden of in katoenen zakjes bewaard en op een droge plaats gezet of opgehangen.

Bij het drogen van fruit kan eveneens goed gebruik gemaakt van houten kistjes, met bodem uit verzinkt ijzergaas, van zulke kunnen er twee of drie op elkaar gezet, zoodat aldus meer tegelijk kan bewerkt worden.

Om gevaar voor verbranden van het hout te voorkomen, worden de kistjes op eenige baksteen geplaatst. Tijdens het drogen wordt een papier over de kistjes gelegd, om daardoor de warmte beter te behouden.

Een groote platte bak met gazen bodem kan zelfs boven op de plattebuiskachel geplaatst, om fruit te drogen.

Bij drogen van *appels* worden best variëteien gebruikt die vast van vleesch zijn; zulke vindt men veel onder de herfst- en de wintervariëteien.

De appels worden vooraf zuiver gemaakt indien het noodig is, daarna geschild en doorgesneden; het klokhuis wordt weggenomen ofwel uitgestoken.

Blijven de appelstukjes te lang aan de lucht blootgesteld, dan worden ze spoedig bruin; om zulks te voorkomen worden ze in een zoutoplossing 2 % bewaard.

Is de voorraad aanzienlijk genoeg, dan wordt tot drogen overgegaan. De stukjes zijn voldoende droog wanneer, bij samenversen in de hand, de stukken gemakkelijk loslaten.

Bij drogen van appels bekomt men nagenoeg 1 Kgr. gedroogd fruit van 8 tot 10 Kgr. versche vruchten.

Bij drogen van *peren* gaat men nagenoeg op dezelfde wijze te werk: schillen, doorsnijden, klokhuis wegnemen, te drogen leggen. Tijdens het drogen worden de stukjes plat geduwd met een houten lepel. Af en toe wordt het drogen ook onderbroken om wat te laten afkoelen. Bij volgende droging zijn ze meestal voldoende bekwaam om bewaard te worden.

Voor drogen van aanzienlijke hoeveelheden fruit, kan gebruik gemaakt van hop-eest, mouterijzolder en dgl. Ook speciale droogtoestellen zijn daartoe in den handel gebracht.

---

## II. — BEWAREN VAN GROENTEN

---

In jaren van welgelukken van groenten is er doorgaans weinig afzet en gaan er veel van verloren; bij uitgaan van Winter zijn er dan meestal groenten te kort. In strenge winters worden er altijd vele vernietigd, waarna er altijd groot gebrek komt.

Bij doelmatige bewaring heeft men de noodige groenten steeds in bereik en kan verkoop geregeld voortgaan, zelfs bij ongunstig weder.

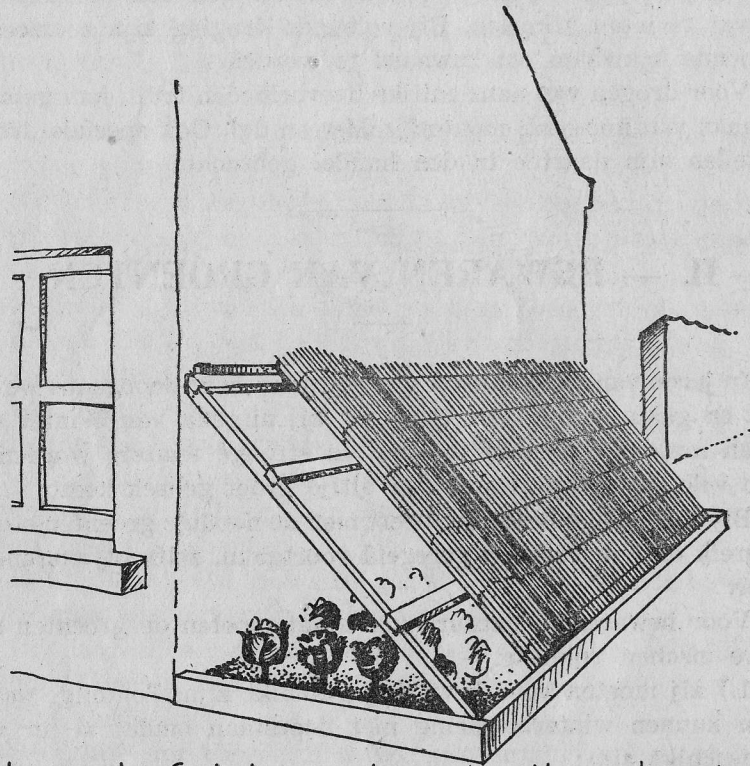
Voor bewaren in natuurlijken staat moeten de groenten aan zekere eischen voldoen:

- 1.) zij moeten voor bewaring geschikt zijn. Sommige variëteiten kunnen winterbewaring niet doorstaan omdat zij er niet toe geschikt zijn;
  - 2.) zij moeten doelmatig gekweekt zijn, d.i. niet te waterachtig zijn noch te veel stikstofmest ontvangen hebben;
  - 3.) zij moeten onbeschadigd zijn en vrij van ziekten;
  - 4.) nagenoeg volgroeid en droog binnengehaald.
-



### A. — Bewaren in natuurlijke staat

I. — *Intafelen op beschutte plaats*: gelegen langs gunstig gelegen muur, langs dichte haag of andere beschuttende afsluiting.



Ingetafeld op beschutte plaats

Fig. 4

De groenten worden ingetafeld (ingespit) in rijen naast elkaar; zoolang het weder goed blijft, mogen ze openluchtig blijven; regen wordt best afgehouden door matten, luiken of golfplaten over de groenten te plaatsen. Wanneer vorst intreedt

worden droge bladeren, hooi van gemeene hoedanigheid, zelfs stroo gebruikt om af te dekken. (Zie fig. 4.)

Geregeld nazien zal noodig zijn, om die groenten weg te nemen welke kenteekens van verrotting en beschadiging vertoonen.

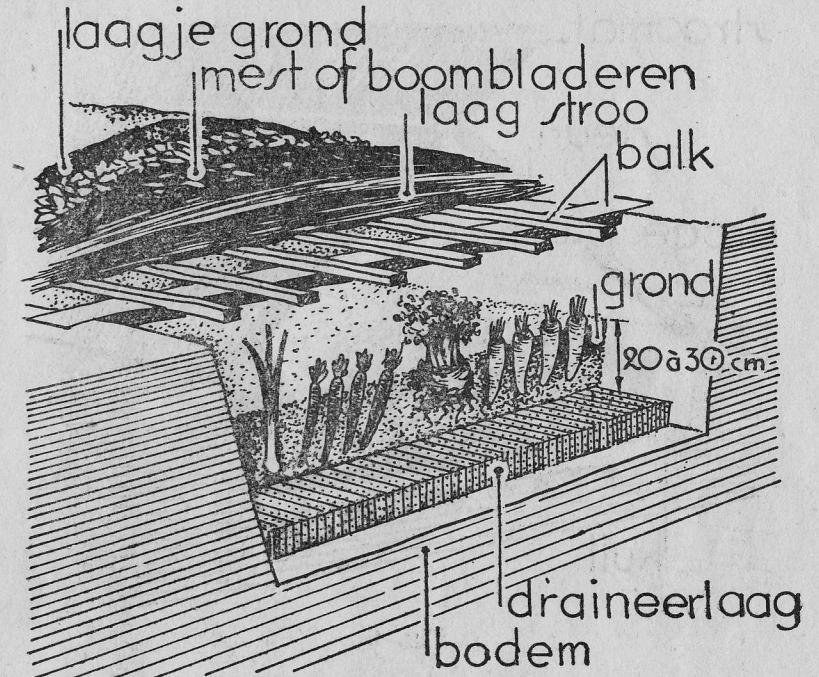


Fig. 5

II. — *In kuil of groef*. Op een droge plaats van den tuin wordt een *ondiepe* greppel gemaakt om er de groenten in te tafelen. Dergelijke kuil wez hoogstens 1,50 m. breed, voor het gemak van nazicht. De lengte er van zal afhangen van de hoeveelheden groenten welke in bewaring moeten gelegd worden.

Afdekken van zulke greppel is noodig bij regen en bij vorst; zulks kan best geschieden door het leggen van eenige balkjes dwars over de greppel; daarop in de lengte, komen latten of boonstaken en hierboven een laag stroo of ander deksel. (Zie fig. 5.)

Het beschutten van zoo'n bewaringskuil kan beter gedaan door het plaatsen van een riet- of een stroomat op steunen rustend; (zie fig. 6) het plaatsen van een kap uit strooi- of uit rietmatten over den kuil, zal nog doeltreffender zijn. (Zie fig. 7.)

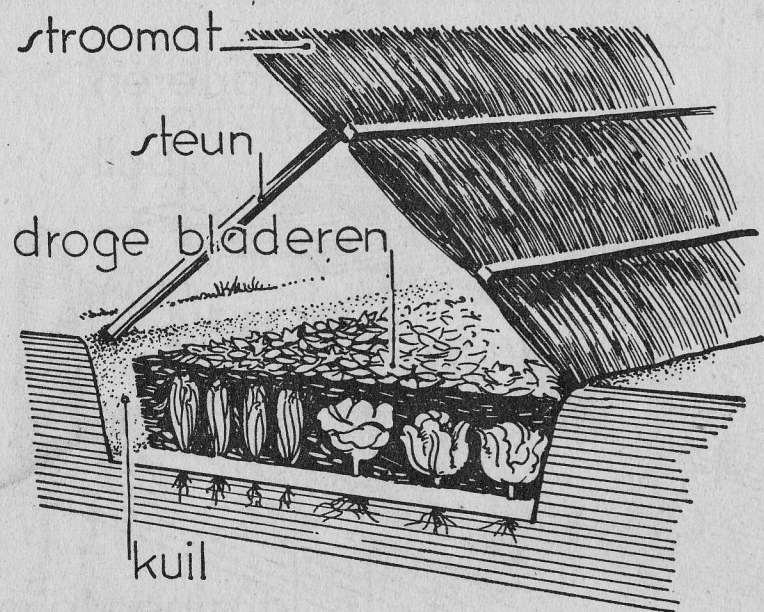


Fig. 6

De groenten in kuil onder matten of kap bewaard, moeten nog zorgvuldiger nagezien; bij onvoldoende verluchting is daarbij steeds veel afval door beschimmelen en verrotten.

Wie desgevallend over een ledigen broeibak beschikt, kan dien eveneens heel doelmatig voor 't bewaren van groeten aanwenden. De groenten worden eenvoudig in den bak ingetafeld en met glasramen gedekt. Zeer belangrijk is het, die glasramen zoo lang mogelijk op lucht te houden (zie fig. 8), om de vóchtigheid uit de groenten ontsnapt, te laten verdwijnen; slechts bij vorst mogen zij geheel toegelegd. Bij hevige vorst wordt ook boven de ramen afgedekt.

Het bewaren in verschen staat, kan bij vele, ook ter plaats geschieden waar zij gegroeid zijn. Het aanaarden van selder en

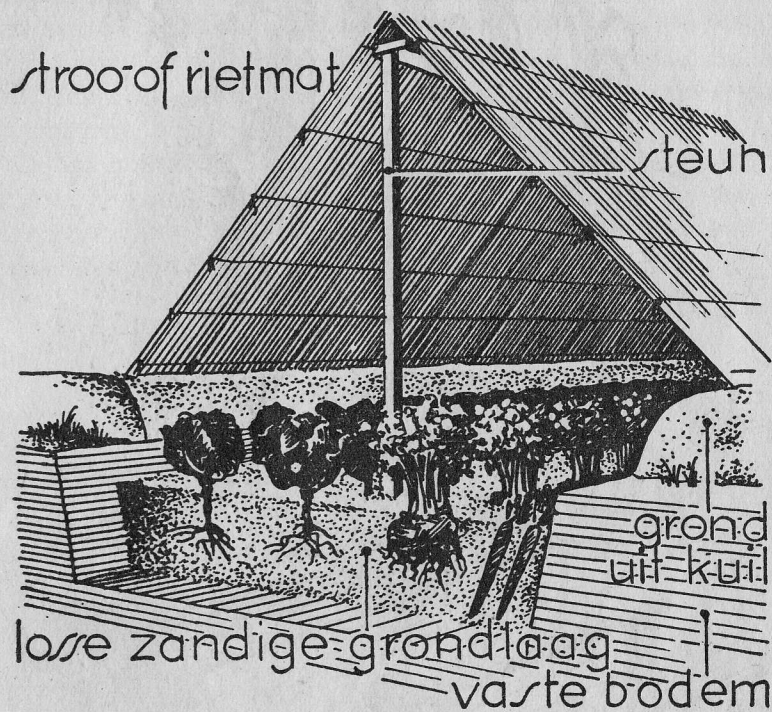
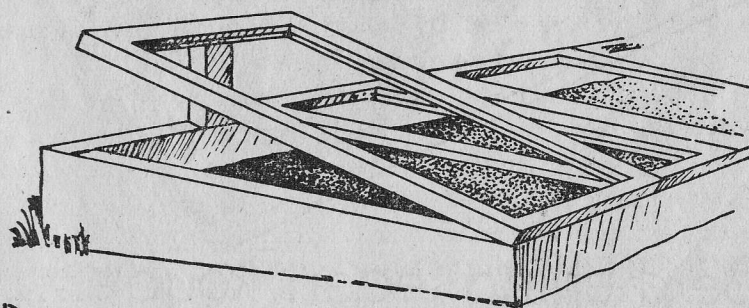
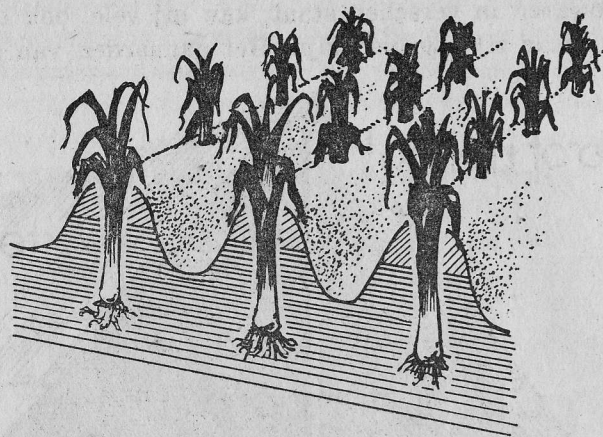


Fig. 7



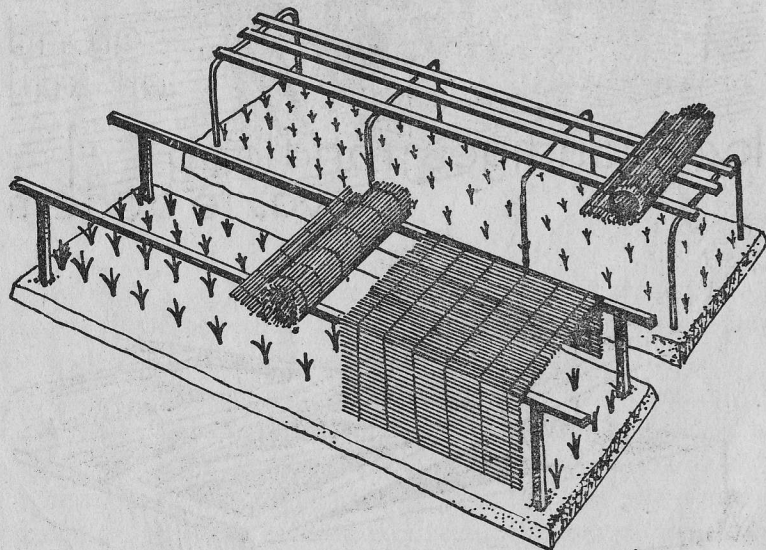
Bewaring in broeibak Fig. 8





Aanaarden van porei

Fig. 9



Beschutting tegen koude.....

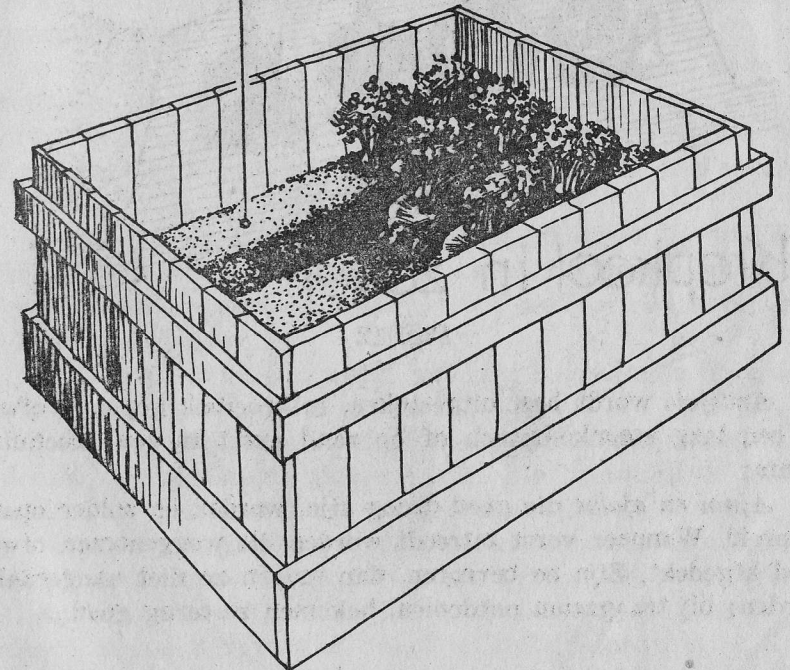
Fig. 10

porei is van overouds gekend. (Zie fig. 9.) Het plaatsen van eene kleine stelling boven de groenten, en waarop stroo- ofwel rietmatten worden opengerold (zie fig. 10) kan de groenten ook wel tegen eenige graden vorst beschutten.

Het bewaren van groenten *in droog zand* of in drogen, mulligen grond, zou door bijzonderen beter moeten gekend en meer toegepast worden.

In een houten kist met droog zand of grond (fig. 11) kunnen zeer goed bewaard: raapselder, wortels, porei; wordt de kist in den kelder geplaatst of op een beschutte plaats gesteld, dan kan van die groenten steeds ruimschoots gebruik gemaakt. (Zie fig. 11.)

zandige grond



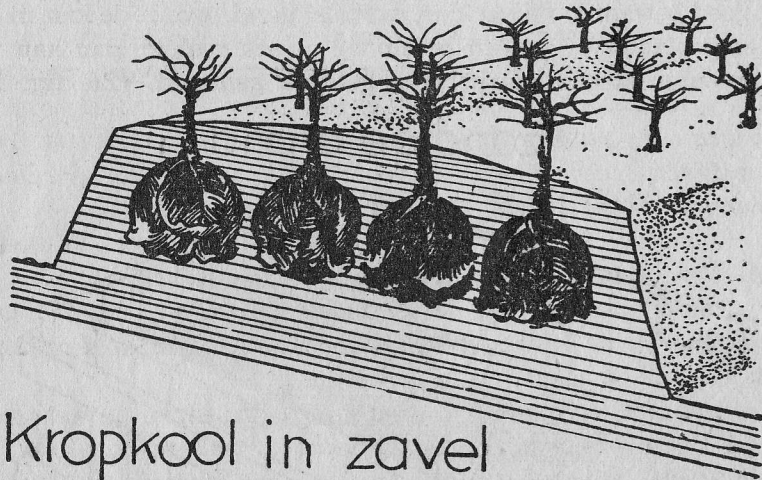
Overwintering van raapselder

Fig. 11

Er zijn nog eenige bijzondere gevallen waarbij zekere groenten op bijzondere wijze kunnen bewaard worden:

*Rode kropkoolen* worden met den krop in den grond gelegd, en houden aldus lang goed (fig. 12); omhoog gehangen met eenige samen, aan haak of aan kram.

*Porei* kan ingetafeld, doch moet af en toe eens verlegd, om het doorschieten er van, te voorkomen;



Kropkool in zavel

Fig. 12

*Andijvie* wordt best uitgestoken, in broeibak geplaatst ofwel op een laag steenkolenasch of op zand gezet in een beschutte plaats;

*Ajuin en sjalot* die goed droog zijn, worden op zolder open-gespreid. Wanneer vorst intreedt worden die weggenomen ofwel goed afgedekt. Zijn ze bevroren, dan mogen ze niet aangeraakt worden; bij traagzaam ontdooien, bekomen ze terug goed.

## B. — Groenten drogen

Is van groot belang, vooral bij groenten die maar moeilijk in verschen staat bewaren; is zeer aan te raden in jaren dat er groote voortbrengst is; geeft veel gemak bij 't verbruiken, vooral 's Winters.

Bij de inoogsting worde er voor gezorgd slechts frissche, jeugdige groenten te nemen voor het drogen. Tevens worden die slechts kort voor de bewerking ingedaan. Het reinigen, dit is ontdoen van aarde en alle beschadigde deelen, moet het drogen voorafgaan; in sommige gevallen zal wasschen of spoelen der groenten vooraf moeten geschieden.

Groenten drogen bestaat hierin, de grootste hoeveelheid water er in bevat, *traagzaam* te doen verdampen.

Het drogen kan op verschillende wijzen uitgevoerd: buiten in de zon, in de keuken bij kachel of fornuis, in of dichtbij den bakoven, in speciale droogtoestellen.

Om het verbranden van drogende groenten te voorkomen, kunnen deze ook opengespreid op latwerk, tralieraam, vlechtwerk; voor kleine hoeveelheden gaat het ook wel op telloor, in platine, platten schotel, enz.

Tijdens het drogen wordt geregeld nagezien en de groenten al eens doorvoerd ofwel gekeerd.

Gedroogde groenten worden best gewaard in gesloten blikken doozen, in toegestopte glazen bokalen, in lijnwaden of katoenen zakken op een goed droge plaats opgehangen.

*Drogen van bladselder*: de planten reinigen, afspoelen, laten uitzijpelen. Zwarte struiken worden in den voet doorgesneden (langwerpige ofwel kruissnede). Bij gunstig weder vooraf eenige dagen in zon hangen aan draad of koord; daarna bij kachel of bij oven.

Hoofdzaak: *traagzaam drogen!*

Voldoende droog: de bladeren stukwrijven; geeft poeder waarin nog wat harde stekjes voorkomen. Men laat het poeder



door fijne zeef gaan en de stekjes blijven op de zeef. Het poeder in flesch of in doos bewaren.

De gedroogde bladstelen kunnen geheel gehouden ofwel stuk gesneden worden. Bewaren op dezelfde manier ofwel: gereinigde selderplanten eenige dagen in zon gedroogd, daarna ophangen aan draad op zolder; gereed voor geregeld verbruik.

*Knolselder*: de knollen worden geschild, in schijfjes van een halven centimeter dik gesneden, gekookt gedurende 6 tot 7 minuten, afgieten en laten verzijpen.

Laten drogen en bewaren op dezelfde wijze.

*Peterselie, kervel*: deze groenten afsnijden, wasschen en laten uitzijpelen. Wat laten drogen in open lucht, daarna in oven van jacht of kachel brengen ofwel bij den bakoven. Deze groenten worden op papier gedroogd ofwel in telloor of platte kom, om het kwisten te keer te gaan.

Goed gedroogd, worden zij fijn gewreven, de stekjes uitgezift en bewaard in blikken doos, flesch of zakje.

*Princessenboonen*: worden ingeogst wanneer ze goed gegrond zijn; ze worden van de draden ontdaan en doorgebroken; kleine peulen mogen wel geheel blijven.

De boontjes worden gekookt gedurende 6 tot 7 minuten, afgegoten door stramijn en kunnen goed uitzijpelen. Zij drogen best *boven een* bakkersoven, want ze moeten goed hard zijn. Om ze te bewaren doet men ze in lijnwaden zakjes en hangt ze op een droge plaats.

*Zuurkool bereiden*: hiertoe slechts harde witte kropkool gebruiken; variëteiten: platté van Brunswijk, Deensche witte, ofwel Langendijker.

Kropkoolen zeer fijn snijden; gesneden kool laagsgewijs (10 cm.) in steenen pot leggen. Tusschen de lagen enkele peperen jeneverbollen, alsook een laagje keukenzout (tot 1 Kgr. voor 10 Kgr. gesneden kool).

Goed aandrukken met houten stamper, zonder evenwel te verpletteren; bedekken met zuiveren doek; bovenop een plankje met zwaren steen.

Laten *gisten*.

Na het gisten, om de tien tot veertien dagen, het bovenstaand water vervangen door nieuwen pekél.

Na een maand kan ingemaakte kool verbruikt worden; voor het verbruik meermaals afspoelen met versch water.

## C. — Bewaren in zout

Is voor sommige gevallen een gemakkelijke en goedkope bewaringswijze.

*Snijboonen*: worden zuiver en fijn gesneden.

Gesneden boonen goed mengen met zout; in steenen pot doen en vast aandrukken. Wanneer de pot nagenoeg vol is, legt men nog een laag zout boven op, en plaatst hierop een houten deksel met zuiveren steen. Na 2 of 3 dagen zijn de boonen gezakt en kan de pot verder aangevuld. Men gebruikt 1 Kgr. zout voor 10 Kgr. boonen.

Om den pot te sluiten legt men een linnen doek boven de boontjes, daarop een houten deksel met een steen.

*Andijvie*: daartoe neemt men de breedblad- of scaroolandijvie.

De struiken worden afgestoken, gezuiverd; ze worden stuk gesneden: sukjes van 1 tot 2 cm. lang bewerken gemakkelijkst.

Ze worden met zout gemengd en in een steenen pot gevuld, goed aanduwen is noodzakelijk. Aldus komt de pekél boven de groenten en zal de bewaring goed verlopen. Bovenop wordt plankje of schalie gelegd met steen.

*Selder*. De struiken worden van de bladeren ontdaan, de bladstelen stuk gesneden, ter lengte van 1/2 tot 1 cm. In pot of kom goed met zout gemengd en vervolgens in pot of glas gedaan en vast aangedrukt. Boven wordt toegestopt met papier of licht weefsel.

*Zurkel*: na inoogsting wordt herhaaldelijk gewasschen; de bladeren worden fijn gesneden, gekapt ofwel gemalen; vervolgens in flesschen gedaan. Zurkel bewaart gemakkelijk in eigen zuur;

koken of stoomen is hier gansch overbodig. Ruw ingemaakt, bewaart zurkel heel goed zijn natuurlijken smaak.

*Tomaten. A. In pekkel:* ongeschonden, goed rijpe tomaten worden met zuiveren doek zorgvuldig gereinigd en in bewaarpotten geschikt. Pekkel wordt gereed gemaakt met 150 gram zout per liter water; na afkoelen wordt de pekkel over de tomaten gegoten tot de vruchten geheel oversopt staan.

Om de tomaten onder nat te houden, legt men er een omgekeerde tellor boven en plaatst daar nog een steen op. De pot wordt met een doek of een stevig papier toegestopt.

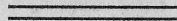
(B.W.) Een gedeelte van den vruchtsteel moet aan de vrucht blijven om daardoor het indringen van het zout in de vrucht grootendeels te beletten.

Tomaten op die wijze bewaard, worden gebruikt voor soep.

*B. Purée:* tomaatvruchten die goed rijp zijn worden gereinigd en stuk gesneden. Ze worden gemalen ofwel doorgestoken door een « passe-vite » om de zaden en de vellen te verwijderen.

De purée wordt vermengd met 10 gram zout en 1 gram salicilzuur per Kgr. purée, alles wordt zeer goed vermengd.

Nu wordt er in flesschen of in glazen gedaan; de lucht wordt afgestopt met een laagje aardnootolie bovenop te gieten. Met gewoon stopsel wordt verder dichtgemaakt.





1 liter melk }  
1 citroen schil } kok  
100 g. suiker

Jan 1899. Griesmel  
in strooien - in  
warm water en  
aan de baksteen

Drukk. L. VANMELLE N. V.,  
13, Priestersstraat, Gent.

7262

100 g. suiker met 1 liter  
citroensap - bruin  
traan - op  
zif in een  
bened worden  
fg. kloppen -