

INMAAK VAN VRUCHTEN

Vruchten worden geconserveerd door steriliseeren (Wecksche flessen) of door confijten.

Het eerste in eigen nat of op water, het tweede door suiker. Het droogen van vruchten wordt zelden meer in in de huishouding gedaan, zij zijn fabriekmatiggedroogd goed en goedkoop verkrijgbaar. Voor vruchten steriliseeren verwijs ik naar de handleiding bij elk Weck's toestel of dergelijke toestellen verkrijgbaar. Alleen wensch ik te waarschuwen voor het systeem om de vruchten op water in te maken, wel is waar is het voordeliger, maar dit weegt niet op tegen het gemis aan smaak en geur. Men dient de flesschen zoodanig te vullen en de vruchten voorzichtig met den stamper aan te drukken, dat zich vruchtensap ontwikkelt, dat met de noodige suiker naar smaak, geheel de flesschen vult, zonder water bij te voegen. Alleen bij vruchten, die weinig sap ontwikkelen, zooals abrikozen, perziken en peren is toevoeging van eenig water geraden.

KERSEN IN BEUGELFLESSCHEN

Kersen kan men ook zonder eenig toestel inmaken op de volgende wijze. Men zwavelt beugelflesschen (zie voor zwavelen pag. 43) vult deze met kersen, die van de pit ontdaan zijn en strooit er een weinig suiker tusschen, de flesschen moeten geheel gevuld zijn en worden au bain Marie gekookt, d.w.z. in een pot op een bodem van hooi, met hooi tusschen elke flesch, zoodat zij elkaar niet raken, met koud water in den pot,

dat langzaam aan het koken wordt gebracht. De kersen in de flesschen moeten zoo lang koken, tot zij drie vingerbreed onder den rand saamgetrokken zijn, dan neemt men den pot van het vuur en laat de flesschen geheel bekoelen. De flesschen zijn bij het koken niet gesloten geweest, nu doet men dit, na nog even de kleine ruimte gezwaveld te hebben, door den beugel om te slaan. Vooral zich hierbij overtuigen dat de guttapercha ring in goeden staat is, en zich niet veront- rusten, wanneer bij toeval een druppel gesmolten zwa- vel in de flesch is gevallen. De kersen zijn weinig min- der lekker dan uit Wecksche flesschen, maar minder goed er uit te doen. Men kent hiervoor het kleine werk- tuigje met drie omgebogen staafjes.

