

HET CONFIJTEN VAN VRUCHTEN

Het confijten van vruchten en het jam maken neemt hoe langer hoe grooter afmetingen aan, omdat het gemakkelijk en voordeelig is, omdat men zeker is zuivere waar te krijgen en omdat men hoe langer hoe meer van het nut en genot van dit voedingsmiddel overtuigd wordt; hierbij de eenvoudige handleiding.

Men neemt voor confijten en jam maken steeds de zelfde hoeveelheid suiker als vruchten zonder water; bij het confijten streeft men er naar de vruchten heel te houden, bij jam mogen zij gerust fijn koken. Voor confijten neemt men mooie vruchten, voor jam kan onrijp en gekneusd fruit dienst doen. Bij confijten wordt er geschuimd, bij jam niet.

Bij alle confituren en jams hoede men zich voor het maken van suikerstroop; men doet een hoeveelheid gewone witte suiker van ten hoogste 2,50 K.G. in een geheel drooge pan en laat deze zeer warm worden, onder voortdurend roeren over den bodem, tot dat zich lichtbruine klontjes beginnen te vormen, zonder dat de suiker brandt, nu doet men er bij kleine partijtjes een gelijke hoeveelheid vruchten bij, zoodat de suiker sist en aan het koken gaat met toevoeging van een theelepeltje zout.

Ik waarschuwde voor een te groote hoeveelheid in ééns, omdat men dan niet zoo goed baas kan blijven over het kooksel. Wil men confijten, zoo moet het schuim, dat zich nu bij 't koken ontwikkelt er afgenomen worden en kan bij jam gevoegd worden. Men

laat bij confijten de vruchten geheel gaar worden, neemt ze uit de suiker en laat deze nog een uur zachtjes doorkoken tot de gewenschte dikte, waarna men ze op de vruchten giet in goed sluitende flesschen met een papier, door brandewijn bevochtigd er op. Bij jam laat men de vruchten zoo fijn koken als men wil, naar verkiezing, zonder schuimen; na een uur ongeveer zet men het kooksel af, en ziet den volgenden dag of het de verlangde dikte heeft aangenomen.

Is dit niet het geval, dan wordt het nog ééns opgekookt. Onrijpe vruchten zijn voor jam het best omdat zij een natuurlijk zuur ontwikkelen, dat bij geheel rijpe vruchten vaak door toevoeging van citroenzuur verkregen moet worden. Wanneer dit noodig is, wordt het pas toegevoegd in opgelosten vorm, wanneer het kooksel geheel klaar en koud is, vooral het citroenzuur in een steenen potje of kopje oplossen. Sommige vruchten zoo als kersen en bessen ontwikkelen te veel nat om als jam de verlangde dikte te verkrijgen, is dit het geval, dan giet men een deel van het nat er af en bewaart dit in flesschen, als gesuikerd bessen- of kersensap, na toevoeging van zooveel ongesuikerd sap, dat de noodige frissche smaak wordt verkregen (zie bessen- en kersensap). De vruchten zelf met een deel van het dikke sap vormen dan de jam. Bij het confijten van drooge vruchten (abrikozen perziken, groene pruimen) die weinig nat ontwikkelen en niet stuk mogen koken doet men te gelijk met de vruchten één deciliter water bij de suiker.

FRAMBOZEN, AARDBEIEN, KERSEN, BRAMEN,
REINE CLAUDES, ABRIKOZEN, MOERBEIEN,
BOSCHBESSEN, ZWARTE OF ROODE BESSEN,
PERZIKEN,

worden allen op bovengenoemde wijze geconfijt of tot jam gemaakt. Bij frambozen, die een sterken geur hebben, kan men gerust de helft zwarte bessen of boschbessen nemen. Dit is een onschuldige en geheel onschadelijke vervalsching. Bij het confijten van wilde perziken, zeer goed voor dit doel geschikt, zorge men de bittere schil te verwijderen door de perziken, half doorgesneden en van de pit ontdaan, een paar minuten in heet water te laten koken. De schil laat er zich dan gemakkelijk aftrekken. Eene bijzondere jam behandeling vereischen onrijpe kruisbessen, kweeperen en sinaasappels, deze laten wij hier volgen.

ONRIJPE KRUISBESSENJAM

Men laat onrijpe kruisbessen met weinig water koken, beginnende met een kleine hoeveelheid bessen voor het aanbranden, telkens meer bijvoegende. Wanneer zij stuk beginnen te gaan, voegt men ze bij de verhitte suiker en laat alles een uur doorkooken op bovengenoemde wijze. Dit koken is noodig omdat onrijpe kruisbessen een te harde schil hebben voor de gewone behandeling.

KWEEPEREN

Deze worden geschild en van de klokhuizen ontdaan, daarna in kleine stukjes gesneden. De schillen en

klokhuizen met pitten worden een uur gekookt en daarna gezeefd. Het nat dient voor het doorkoken der stukjes kweeperen en leent zich hiervoor bijzonder omdat het dik en lijmig is; de klokhuizen en schillen dienen tot niets meer en behoeven niet bewaard te worden. Na een half uur koken van de stukjes en wanneer de suiker goed verhit is, doet men kweeperen en suiker bij elkaar en laat alles een uur doorkoken, waardoor men een heerlijke jam, mooi van kleur, verkrijgt.

SINAASAPPEL OF NAGEMAAKTE ORANJEJAM

4 sinaasappelen, de schillen van 6 sinaasappelen of mandarijnen (bij voorkeur), $\frac{1}{2}$ stokje vanille, zoo noodig 10 gram citroenzuur, suiker naar gewicht der vruchten.

Men zet de sinaasappels en de schillen een nacht in water met een lepel zout voor het week worden der schil, en snijdt ze den volgenden dag fijn, zonder dat er één pit in blijft. Dit doet men het best, door de sinaasappels aan alle kanten met een mes of koolmes te bewerken, het binnenste, als het ware een sponsje, kan dan gemakkelijk doorgesneden en van de pitten ontdaan worden en behoeft verder niet fijn gemaakt te worden. De losse schillen worden fijn gesneden en alles met weinig water en de vanille zeer gaar gekookt. Daarna weegt men het kooksel en neemt een gelijk gewicht aan suiker, die verhit wordt in een pan, als boven opgegeven. Dan laat men alles te zamen gedurende een uur koken en tot den volgenden dag

staan, om over de dikte te kunnen oordeelen, zoo noodig doet men er dan ook het opgeloste citroenzuur bij.

PEREN

(OP BIJZONDERE WIJZE GECONFIJT)

$\frac{1}{2}$ citroenschil, 10 groote peren of 20 kleine, 1 ons geconfijte gember, $\frac{1}{3}$ suiker van het gewicht der peren. Men weegt de geschilde peren, die in vierdeparten gesneden zijn, neemt $\frac{1}{3}$ van het gewicht aan suiker en 1 ons geconfijte gember, met $\frac{1}{2}$ citroenschil. Dit alles laat men in weinig water in een n a u w e pan koken, waardoor men spoedig een mooie roode kleur verkrijgt. Als de peren geheel gaar zijn, neemt men ze uit het nat en laat dit nog even doorkoken om het daarna over de peren in goed sluitende flesschen te doen. Van tijd tot tijd moet men onderzoeken of er soms kwestie van gisting is, in dat geval even opkoken. Doet men ze nu koud geworden in Wecksche flesschen en laat ze in het toestel heet worden, zoo heeft men geen nood voor gisting en behoeft er niet meer naar om te zien.

FRANSCHER CONFITUUR VAN VIJF BESTANDDEELEN

500 gram zure druiven (witte), 300 gram meloenschil, 300 gram roode wortelen (niet het gele deel), 3 citroenen schil en sap, 500 gram geschilde peren, suiker naar gewicht.

Men laat meloenschil, in stukjes, 't roode deel van wortels, peren en citroen in stukjes samen gaar koken,

doet er daarna de druiven bij en weegt alles met het nat af. Gelijke hoeveelheid suiker wordt nu verhit en hierbij het kooksel gedaan, dat nog een uur confijten moet. Bij het koken komen de druivenpitten bovendrijven en worden verwijderd. Dit is een zeer eigenaardige en lekkere jam of confituur, zooals men haar noemen wil, die den indruk maakt, alsof er geconfijte gember in is.

GECONFIJTE ORANJES

De oranjes worden een nacht in water met zout gezet, daarna zeer dun afgeschild en met een appelboor uitgeboord, waardoor men in de gelegenheid is alle pitten te verwijderen. Men neemt gelijke hoeveelheid suiker als oranjes, verhit de suiker, legt de oranjes er in en laat ze zacht confijten, de suiker schuimende, gedurende een uur. Twee dagen daarna laat men ze telkens nog een half uur confijten, tot dat zij zoo zacht zijn, dat men ze gemakkelijk met een stokje kan doorsteken. Als men wil, kan men ze bij het begin met het sambalschaafje bewerken, waardoor er reepjes uit de schil gelicht worden, die als snippers mee geconfijt kunnen worden.

BESSENSAP

Bramensap en Frambozensap gelijke behandeling. Bessensap maakt men gewoonlijk zonder suiker in flesschen, omdat gisting dan eerderuitgesloten is; heeft men Wecksche flacons, zoo kan men ze echter ook met suiker inmaken. In gewone flesschen doet men zuivere bessensap, met slechts weinig water aangelengd. Voor

elke flesch reket men 1 K.G. bessen die men met een weinig water, voor het aanzetten, even op kookt en daarna op een vergiet legt. Onnoodig is het ze afterissen. Dit eerste sap is het beste, men kan het ook geleidelijk onder het koken afscheppen, als men wil, en het nat daarna vervangen door eenig water, vooral zorgende dat er geen enkel pitje bij het sap komt. Is het vergiet of de zeef dus te grof zoo moet men zijn toevlucht nemen tot een doek, waardoor men het nat giet.

Eindelijk drukt men het laatste sap uit de geheel stuk gekookte bessen, dit is van inferieure kwaliteit, minder mooi van kleur en wrang, maar kan toch gebruikt worden. De beugelflesschen zijn goed gezwaveld, en worden nu met het nat gevuld, dat koud of nagenoeg koud moet zijn, men zwavelt ze nog even vóór het sluiten en zorgt dat de beugel goed sluit. Heeft men geen beugelflesschen, zoo neemt men goede niet doorboorde kurken en doopt de gekurkte flesch met den hals even in gesmolten hars.

HET ZWAVELEN

Hiervoor kan men bij den drogist reepen linnen koopen in zwavel gedoopt. Men zorgt boven den gootsteen te staan of op een plaats, waar een druppel brandende zwavel niet hindert. Nu houdt men de volkomen drooge flesch omgekeerd boven het vlammetje en laat de zwaveldamp er in trekken, waarna men ze tot het vullen sluit, en na het vullen, de vlam er nog even boven houdt, een druppel zwavel in het kooksel schaadt niet.